

端午節的粽子有幾種 標原名

在農曆的5月5日端午節，一般華人都會吃粽子來慶祝這個節日。但是，你知道嗎？各地的粽子並不完全相同，當然它們所用的基本材料都是糯米，只是餡料和鹹甜口味都各有特色，造型也各異。下面就為大家介紹一些在各地常見的和備受歡迎的粽子。

- **蓮子粽**：餡料使用綠豆和棗膏，調味料是鹽和糖。
- **薏米粽**：味道濃厚和香甜，其餡料使用紅豆或薏米，以及五花肉、香菇和鹹蛋；有些還加上栗子，以增加口感。
- **蓮花粽**：粽粒比較大，所用的餡料有栗子、五花肉和香菇，調味料則是五香粉。吃法和蒸饅頭、香噴的燒餅，還可以蘸著糖漿食用。
- **芭蕉粽**：餡料使用五花肉、香菇、五子與鹹蛋。
- **油鹽粽**：餅殼比較厚，因為餅殼沾了鹽油，其味道有特別的芳香調味料的香氣。
- **烏魚巴魯德德粽 (Nyonya)**：其特色是粽子的邊殼呈圓形，是因為邊殼用糯米和肉團，粽子的口味是甜的，且其使用椰菜 (pandan) 包裹，所以具有特殊的香氣。
- **慈惠粽**：有兩種不同的造型，一種是泰國天的圓形，一種是泰國天的不規則 (所謂「天圓地方」)。餡料使用綠豆和五花肉，調味料是鹹蛋粉，而粽子則用椰菜葉包裹。
- **紅蓮蓉粽 (Maklong)**：Maklong 是來自泰國的國泰語「肉粽」的音譯。當地的人往往習慣上將粽子稱為粽，因為所用的餡料以豬肉或雞肉為主。

