臺灣的經典傳統美食-炒米粉

#同學們來學炒米粉

西雪梨中文學校

活動時間：2023-04-01

根據史料記載，米粉起源於五胡亂華時期。當時中原地區大批漢人為了逃避胡人的迫害，紛紛南遷到了以稻米為主食的長江流域以及閩浙地區。不過，他們依然保留了做麵食的習慣，將大米磨成粉，加水做成米團，煮熟後再壓製成麵條狀，這便是米粉的雛形。後來又發展出粗細不同的式樣，並且曬乾後，以便長期保存，於是演變成了今天的米粉。

臺灣最著名的米粉產地是在新竹地區，其質地纖細，不易斷裂，無論以湯汁煮或乾炒都能保持爽口的彈性，而且入口以後，能品味出白米的香氣，非常地受歡迎。

炒米粉是臺灣的傳統經典食品，無論在節慶、喜宴、廟宇活動、祭祀、餐會或家庭的餐桌上，常常都會有這一道可口的佳餚，不僅方便調理，而且經濟實惠，可說是首屈一指的大衆料理。

上周六（4月1日）是第一學期的最後一天上課，因時近清明節，本校二三四年級的老師們特地和同學們分享這一道美味可口的臺式炒米粉，並且介紹米粉的來源以及簡易食譜；同時，還讓同學們親自動手調理，體味掌厨的樂趣。

嘗嘗我的手藝

咱們也來試試身手

臺灣的經典傳統美食-炒米粉

#同學們來學炒米粉

西雪梨中文學校

活動時間：2023-04-01

邊學邊做

小小廚師

可以出師嘍

我的炒米粉不一樣喔