動手做月餅體驗臺灣中秋文化

#大阪弁天町臺灣華語教室　#亞洲　#Japan日本　#節慶活動　#大阪弁天町台灣華語教室　#中秋節　#陳洳豔　#大阪　#中文教室　#中秋美食

大阪弁天町臺灣華語教室　　活動時間：2023-09-03

駐大阪辦事處僑務課於9月3日舉辦中秋文化研習活動，邀請擁有臺灣烘焙丙級證照的「大阪弁天町臺灣華語教室」也是客委會海外諮詢委員陳洳豔老師及客家社團的中山老師進行中秋節美食教學活動。

駐大阪辦事處僑務課楊慧萍課長表示，中秋佳節吃月餅是臺灣流傳已久的傳統習俗。每逢中秋佳節，家家一邊嚐月餅、烤肉，一邊賞月亮，月餅已經成為中秋獨有的美食，也是中秋節的節日符號和文化代表。此次中秋美食的教學內容是包含綠豆椪之外，還可以學到不用動火就可以完成的彩色冰皮月餅。

首先由陳洳豔老師為大家說明中秋節的文化及相關美食介紹，並示範冰皮月餅的外皮製作，同時也跟來參加的僑胞們介紹此次冰皮月餅的特殊內餡，分別包含大甲芋頭餡、臺灣金萱茶餡、臺灣威士忌紅豆餡，接著指導大家如何利用天然色粉來製作出小巧可愛的冰皮月餅。

接著老師再為大家解說綠豆椪名字的由來，綠豆椪又被稱為「台式月餅」，烘烤後餅皮中間凸起來，白凸凸如乒乓球的圓潤外型，所以台語發音取「ㄆㄥˋ」，又常被人稱為「綠豆凸」。

由於活動參加的學員中有不少是比較高齡的僑胞，他們一聽到老師介紹綠豆椪的時候，紛紛表示小時候最喜歡包肉的魯肉綠豆椪，因為那如雪花般的層層油酥皮，包了含有油脂魯肉的內餡，當魯肉脂香滲透到清新不膩的綠豆餡內，不僅能陪襯出綠豆的清香，還能讓魯肉餡吃不出肥膩感，鹹香鹹香的滋味，有一種小時候在灶腳吃媽媽久久才滷一次魯肉香回憶，沒想到這次活動的手作裡面除了有原味的綠豆椪之外，居然還有魯肉綠豆椪，讓他們好感動！

在活動的最後，駐大阪辦事處僑務課楊慧萍課長為了感謝陳洳豔老師及中山老師對於推廣臺灣傳統文化一直不遺餘力，所以特別準備感謝狀頒發給兩位老師。

這次中秋文化活動共計吸引30多位旅居關西地區的老僑胞、在日二世及三世一起參加，透過作中秋節傳統月餅-綠豆椪及冰冰涼涼的彩色冰皮月餅，讓在異鄉的老僑胞及新僑胞們都能夠更認識到臺灣中秋文化及月餅美食，而參加者表示很開心能有這樣的機會在海外，親自動手做中秋傳統美食。

大合照

動手做月餅體驗臺灣中秋文化

#大阪弁天町臺灣華語教室　#亞洲　#Japan日本　#節慶活動　#大阪弁天町台灣華語教室　#中秋節　#陳洳豔　#大阪　#中文教室　#中秋美食

大阪弁天町臺灣華語教室　　活動時間：2023-09-03

綠豆椪及彩色冰皮月餅

綠豆椪完成

陳洳豔老師為大家示範月餅作法

指導大家如何壓制出美麗的月餅

僑務課楊慧萍課長頒發感謝狀