

→ 社會教育館舉辦「台式古早味—白糖粿」活動，增進親子互動。(記者王正平攝)



白糖粿DIY 高市社教館親子樂

記者王正平／高雄報導

高雄市立社會教育館二十日舉辦「台式古早味—白糖粿」活動，以天然食材做點心大人小孩皆能一起學習，讓小朋友們品嚐自己動手製作的可口點心享受溫暖簡單的幸福，該活動吸引將百餘位親子一同參加，親子同樂學習製作點心。

白糖粿是台灣南部興起的道地小吃，外皮香脆裡面很Q糯清甜再裹上一層花生粉，趁熱來吃回味無窮，白糖粿的做法並不難，先將糯米粉級少許的水混合揉至團狀再將鍋中放入油適量且開始加熱，然後取以小塊糯米團，捏成扁長型後旋轉放入鍋中炸勿離油鍋過近，炸到糯米團膨脹且有裂開聲音時即可起鍋，將炸好的白糖粿外皮金黃，先滴油一會兒，就能沾上白糖，而且一般業者的白糖有兩種口味，花生和芝麻，完全純天然古早味。

製作好的糖粿拌以佐料，吃起來Q中帶軟，美味芳香可口，糖粿不單是七夕應節的食品，更是一道飯後及宴客皆兩相宜且冷食、熱食皆可的點心。

活動現場親子們忙得不亦樂乎，陣陣香氣迎面撲鼻，熱呼呼黏稠多層感，更是令人忍不住垂涎欲滴，想大塊朵頤一番。由自己DIY的白糖粿，香脆Q軟、乾淨衛生。

社教館表示，透過簡單的步驟學習天然食材DIY料理，不僅啟發市民親子的食安觀念，又可以增進親子互動。

台式古早味 社教館教作白糖粿

【記者李三輪／高雄報導】市立社教館昨天在該館中庭舉辦「台式古早味」白糖粿活動，以天然食材做點心大人小孩皆能一起學習，讓小朋友們品嚐自己動手製作的可口點心享受溫暖簡單的幸福，該活動吸引將百餘位親子一同參加，親子同樂學習製作點心(見下圖)。

活動邀請具有精湛烹飪技藝林惠招老師指導，有來自鳳鳴國小劉伊宸及劉伊珊姊妹，是透過網路報名參加，當日由媽媽帶來，姊妹對製作的過程很新奇，除了可以自己動手做，還能品嚐自己DIY的成果，媽媽也表示父母對小孩的陪伴是相當重要的，且親子一起動手做點心的

子在成長的過程中留下美好的回憶。社教館表示，活動利用食材自製白糖粿，自己做白糖粿可以控制食材的新鮮度及質感，更重要的是不添加任何的香料，要用糯米粉磨成團，再以手掌搓成各種形狀，炸熟後加上花生粉，吃起來香甜可口，饒有風味，是一種方便的美味營養料理。讓親子們一起學習，增進親子間互動情感，進而達到社教延伸功能。

經驗也很難得。小朋友也玩得不亦樂乎，最重要的是讓孩



2018/10/22

台式古早味~白糖糕-eeWOW新聞

eeWOW.com 新聞網

國際兩岸 | 社會地方 | 府會港區 | 司法警政 | 政治軍聞 | 文教藝文 | 財經產業 | 醫療環保

Google Custom Search

搜尋

eeWOW.com

eeWOW.com新聞 新聞脈絡 生態保育 潔淨能源 交通旅遊 商業消費 宗教

Google 提供的廣告

古早味 粉甜粽子 活動親子

漫遊 鹽桶

重要聲明:以下內容不代表本立場,均由使用者或記者即時上載資料,專業記者歡迎來信加入k0910717090@hotmail.com

台式古早味~白糖糕



2018年10月20日

註記本欄新聞

【記者丁上/報導】微涼入秋時分及食安問題頻傳，高雄市立社會教育館20日於中庭舉辦一場「台式古早味~白糖糕」活動，以天然食材做點心大人小孩皆能一起學習，讓小朋友品嚐自己動手製作的可口點心享受溫暖簡單的幸福，該活動吸引將百餘位親子一同參加，親子同樂學習製作點心。

白糖糕~是台灣南部興起的道地小吃，外皮香脆裡面很Q糯清甜再裹上一層花生粉，這滋味一定要趁熱來吃回味無窮。古早味白糖糕作法是老祖母時代延襲下來的七夕應節食品：「糖糕」又稱「軟糕」或「碗圓仔」，比一般湯圓要大一兩倍，並壓成扁圓型，中間用大拇指把它擦了一個凹，相傳是給七娘媽裝眼淚的，因牛郎與織女一年才能相會一次，見面之時難免傷心落淚，可見先民創造節慶想像力之豐富，並且充滿人情味。



白糖糕的做法並不難，先將糯米粉級少許的水混合揉至團狀再將鍋中放入油適量且開始加熱，然後取以小塊糯米團，捏成長型後旋轉放入鍋中炸勿離油鍋過近，炸到糯米團膨脹且有裂開聲音時即可起鍋，將炸好的白糖糕外皮金黃，先滴油一會兒，就能沾上白糖，而且一般業者的白糖糕有兩種口味，花生和芝麻，完全純天然古早味。製作好的糖糕拌以佐料，吃起來Q中帶軟，美味芳香可口，糖糕不單是七夕應節的食品，更是一道飯後及宴客皆兩相宜且冷食、熟食皆可的點心。

三多防彈咖啡

新穎美型 高濃飽足 精神旺盛



活動中特別邀請具有精湛烹飪技藝林憲招老師蒞臨指導，林老師憑藉著其豐富的教學經驗、認真指導的上課方式以及於廚藝方面的專才，讓現場多位小朋友在這歡樂的週末享受一個美味點心世界。活動現場親子們忙得不亦樂乎，陣陣香氣迎面撲鼻，熱呼呼黏稠多層感，更是令人忍不住垂涎欲滴，想大塊朵頤一番。由自己DIY的白糖糕，香脆Q軟、乾淨衛生，更重要的是，還將親子互動的情感變成令人難以忘懷滋味，讓每位親子往後在自己家中就可全家一起動動手，一起品嚐這美味，這不是僅單純口慾的享受，更可以營造和樂的家庭氣氛，而活動也就在這笑聲、愉悅的氣氛中結束。

活動中有來自鳳鳴國小劉伊宸及劉伊珊姊妹，是透過網路報名參加，當日由媽媽帶來，姊妹對製作的過程很新奇，除了可以自己動手做，還能品嚐自己DIY的成果，媽媽也表示父母對小孩的陪伴是相當重要的，且親子一起動手做點心的經驗也很難得，小朋友也玩得不亦樂乎，最重要的是讓孩子在成長的過程中留下美好的回憶。

主辦單位社教館表示，本活動利用食材自製白糖糕，自己做白糖糕可以控制食材的新鮮度及質感。更重要的是不添加任何的香料只要用糯米粉磨成團，再以手掌搓成各種形狀，炸熟後加上花生粉，吃起來香甜可口，饒有風味，是一種方便的美味營養料理。讓親子們一起學習，增進親子間互動情感，進而達到社教延伸功能。近來食安問題已經深受市民重視，讓人深感要如何吃才能吃得安心又健康。該場活動透過簡單的步驟學習天然食材DIY料理，不僅啟發市民親子的食安觀念，又可以增進親子互動。透過「白糖糕」活動，能讓孩童與家長藉由互助協力的模式，共同完成美味可口的成品，不僅可以使參與者手腦更靈敏，且能拉近親子之間的距離，培養更多的小朋友及家長們對傳統美食產生興趣，以達到寓教於樂的效益。

- 推廣陽光社區 台南市積極創新做法
- 100%太陽能動力豪華觀光遊艇首度展示
- 縣議員吳亮慶促縣府發展太陽能發電
- 枋寮鄉番仔寮魚塢發表浮力型太陽光電示範
- 「±2°C」紀錄片屏東首映並舉行座談
- 養水種電計畫發電部分收入做國土復育基金

上幾篇提要

文物館20歲生日 客家歌謠傳唱慶生

108學年度高中英語聽力測驗第一次考試

內政部長范雲慰勉 屏東警備感溫馨

屏東監理站網路標售新式普通重型機車牌號「MUM-0001~9999」

TDC智機前達人選進

Google 提供的廣告

親子餐廳 傳統小吃 團購新選

搜尋 Google 自訂搜尋

發表網址: <http://www.eewow.com/2018/10/20-30789.htm> 文章應用

Digital earth protection 建議採用IE 5.0以上 解析1024x768 瀏覽器最佳 | eeWOW 新聞頻道

府會港區 | 司法警政 | 政治軍聞 | 文教藝文 | 財經產業 | 醫療環保 | 交通旅遊 | 生活消費 | 社會地方 | 國際兩岸 | 生活百科 | 旅遊景點 | 體育相關 | 不可思議

2018/10/22

中華日報新聞網

f 中華日報臉書專頁 f 玩食本舖 航運電子報 中華旅行社

中華日報 新聞網 China Daily News

找新聞

Rakuten樂天信用卡 日本旅遊就靠「這張」！
國外交易手續費高額回饋 須當月登錄活動

謹慎理財 信用無價

首頁 > 縣市新聞 > 南部綜合

- 每日導覽
- 台南新聞
- 縣市新聞**
- 全國新聞
- 健康生活
- 影視文化
- 中華副刊
- 民生消費
- 美食專欄
- 旅遊資訊
- 社論
- 每日談
- 台南產消
- 台南萬象
- 台南文教
- 社會百態
- 體育新聞
- 彩繪人生
- 車壇大小事
- 校園廣角鏡
- 台南好吃
- 台南好買
- 台南好玩
- 中華學園
- 房產專刊
- 宗教巡禮

白糖粿DIY 高市社教館親子樂

記者王正平／高雄報導
2018-10-20

分享 0 G+ 分享



社會教育館舉辦「台式古早味—白糖粿」活動，增進親子互動。（記者王正平攝）

高雄市立社會教育館二十日舉辦「台式古早味—白糖粿」活動，以天然食材做點心大人小孩皆能一起學習，讓小朋友們品嚐自己動手製作的可口點心享受溫暖簡單的幸福，該活動吸引將百餘位親子一同參加，親子同樂學習製作點心。

白糖粿是台灣南部興起的道地小吃，外皮香脆裡面很Q糯清甜再裹上一層花生粉，趁熱來吃回味無窮，白糖粿的做法並不難，先將糯米粉級少許的水混合揉至團狀再將鍋中放入油適量且開始加熱，然後取以小塊糯米團，捏成扁長型後旋轉放入鍋中炸勿離油鍋過近，炸到糯米團膨脹且有裂開聲音時即可起鍋，將炸好的白糖粿外皮金黃，先滴油一會兒，就能沾上白糖，而且一般業者的白糖有兩種口味，花生和芝麻，完全純天然古早味。

製作好的糖粿拌以佐料，吃起來Q中帶軟，美味芳香可口，糖粿不單是七夕應節的食品，更是一道飯後及宴客皆兩相宜且冷食、熟食皆可的點心。

活動現場親子們忙得不亦樂乎，陣陣香氣迎面撲鼻，熱呼呼黏稠多層感，更是令人忍不住垂涎欲滴，想大塊朵頤一番。由自己DIY的白糖粿，香脆Q軟、乾淨衛生。

社教館表示，透過簡單的步驟學習天然食材DIY料理，不僅啟發市民親子的食安觀念，又可以增進親子互動。

< 上一則新聞

慢轟會友 中油職安盃開打

下一則新聞 >

新埤老農吳進丁堅持種火鶴花

繁=簡

MENU

熱門關鍵字：社論 美國 日本 雲林 社評

首頁 » 即時新聞 » 地方

台式古早味~白糖粿

【記者何弘斌/高雄報導】 2018/10/22



高雄市立社會教育館廿日於中庭舉辦一場「台式古早味~白糖粿」活動，以天然食材做點心大人小孩皆能一起學習，讓小朋友們品嚐自己動手製作的可口點心享受溫暖簡單的幸福，該活動吸引百餘位親子一同參加，親子

同樂學習製作點心。(見圖)

白糖粿是台灣南部興起的道地小吃，外皮香脆裡面很Q糯清甜再裹上一層花生粉，一定要趁熱來吃回味無窮。古早味白糖粿作法是老祖母時代延襲下來的七夕應節供品；「糖粿」又稱「軟粿」或「碗圓仔」，比一般湯圓要大一兩倍，並壓成扁圓型，中間用大拇指把它捺了一個凹，相傳是裝眼淚的，因牛郎與織女一年才能相會一次，見面之時難免傷心落淚，可見先民創造節慶想像力之豐富，並且充滿人情味。

白糖粿的做法並不難，先將糯米粉及少許的水混合揉至團狀再將鍋中放入油適量且開始加熱，然後取以小塊糯米團，捏成扁長型後旋轉放入鍋中炸勿離油鍋過近，炸到糯米團膨脹且有裂開聲音時即可起鍋，將炸好的白糖粿外皮金黃先滴油一會兒，就能沾上白糖，而且一般業者的白糖有兩種口味，花生和芝麻，完全純天然古早味。製作好的糖粿拌以佐料，吃起來Q中帶軟，美味芳香可口，糖粿不單是七夕應節的食品，更是一道飯後及宴客皆兩相宜且冷食、熱食皆可的點心。

主辦單位社教館表示，該活動利用食材自製白糖粿，自己做白糖粿可以控制食材的新鮮度及質感，更重要的是不添加任何的香料只要用糯米粉磨成團，再以手掌搓成各種形狀，炸熟後加上花生粉，吃起來香甜可口，饒有風味，是一種方便的美味營養料理。讓親子們一起學習，增進親子間互動情感，進而達到社教延伸功能。近來食安問題已經深受市民重視，讓人深感要如何吃才能吃得安心又健康。該場活動透過簡單的步驟學習天然食材DIY料理，不僅啟發市民親子的食安觀念，又可以增進親子互動。透過「白糖粿」活動，能讓孩童與家長藉由互助協力的模式，共同完成美味可口的成品，不僅可以使參與者手腦更靈敏，且能拉近親子之間的距離，培養更多的小朋友及家長們對傳統美食產生興趣，以達到寓教於樂的效益。