



臺灣除了有豐富的海鮮，還生產各種米類，
Táiwān chúle yǒu fēngfù de hǎixiān, hái shēngchǎn gèzhǒng mǐ lèi,

米可以煮成飯，也可以做成各種美味的餐點。
mǐ kěyǐ zhǔ chéng fàn, yě kěyǐ zuò chéng gèzhǒng měiwèi de cāndiǎn.

麻糬軟軟黏黏的，是簡單又好吃的點心。
Máshǔ ruǎnrǎn niánnián de, shì jiǎndān yòu hǎochī de diǎn-

心，在臺灣可以吃到各式各樣的麻糬。
xīn, zài Táiwān kěyǐ chī dào gèshìgèyàng de máshǔ.

客家人用糯米做的麻糬，在慶典時或
Kèjiārén yòng nuòmǐ zuò de máshǔ, zài qīngdiǎn shí huò

親友來訪時，做為招待客人的甜點。
qīnyǒu láifǎng shí, zuòwéi zhāodài kèrén de tiándiǎn.



原住民把蒸熟的小米放在大
Yuánzhùmín bǎ zhēng shóu de xiǎomǐ fàng zài dà

「臼」上，再用「杵」搗，也可以
“jiù” shàng, zài yòng “chǔ” dǎo, yě kě-

以做出別有風味的小米麻糬。
yǐ zuòchū biéyǒu fēngwèi de xiǎomǐ máshǔ.



人們用他們的巧思，把麻糬的餡變得
Rénmen yòng tāmen de qiǎosī, bǎ máshǔ de xiàn biàn de

多樣，常見的有包紅豆、綠豆、花生、芝麻
duōyàng, chángjiàn de yǒu bāo hóngdòu, lǜdòu, huāshēng, zhīmá

不同口味的麻糬，有時還用冰淇淋做餡呢！
bùtóng kǒuwèi de máshǔ, yǒushí hái yòng bīngqílín zuò xiàn ne!

