

飲食文學報告-草仔粿

普二乙 18 李芳瑜
指導老師:鄭名琪

目錄

1. 食材

2. 作法

3. 新詩

4. 與家人的連結

食材

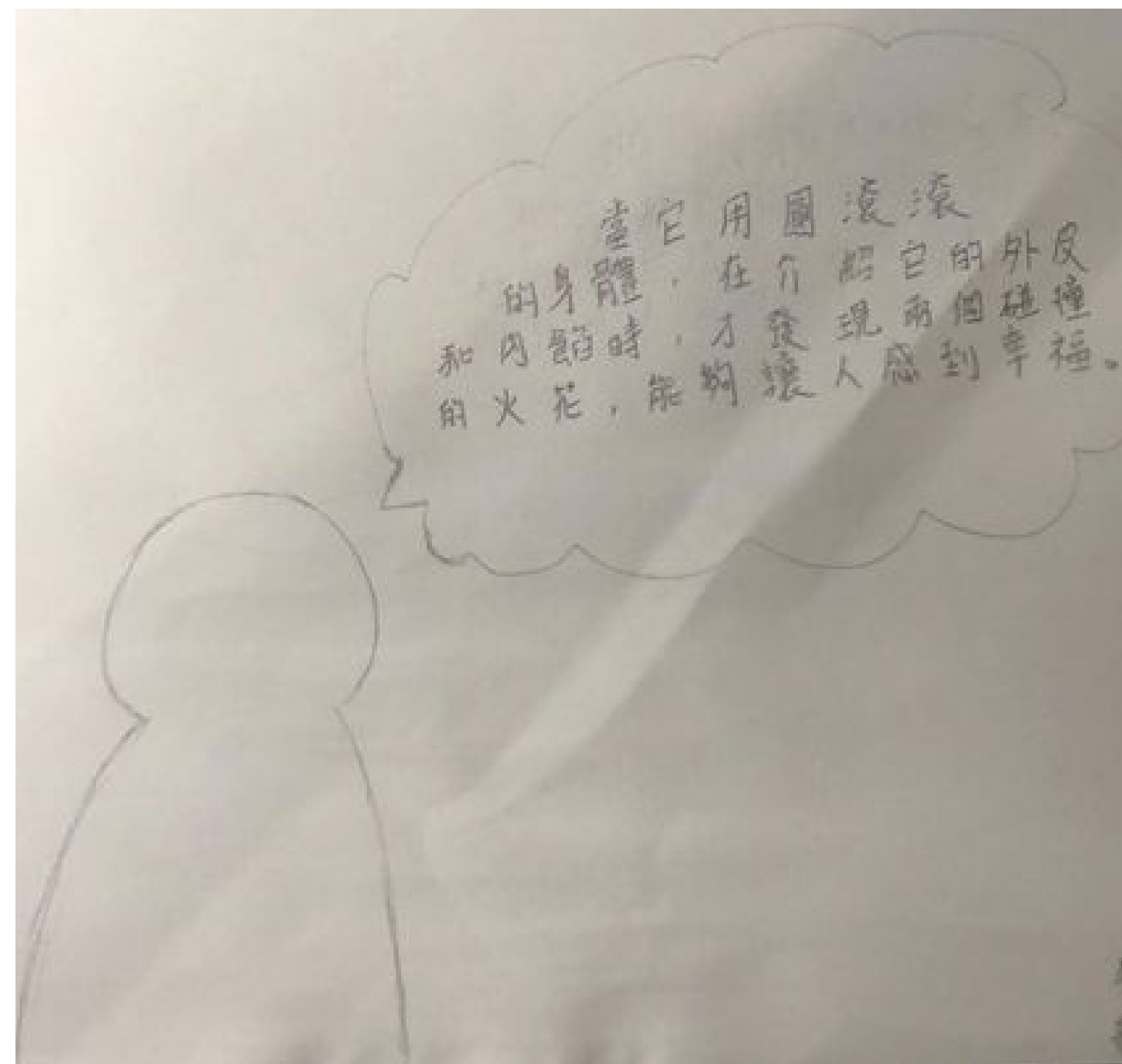
- 1.艾草
- 2.糯米粉
- 3.油
- 4.糖
- 5.水
- 6.花生粉

製作方式

- 1.把艾草煮熟，用冷水冷卻擰乾放在旁邊備用
- 2.取糯米粉跟蓬萊粉和糖混合，揉成麵團
- 3.取小粉團壓扁放入熱水中煮熟
- 4.煮好的粉團加入艾草，揉到光滑
- 5.在粉團中放入餡料 6
- .草仔粿用成圓形放入電鍋蒸
- 7.蒸20分鐘，放涼就能吃了

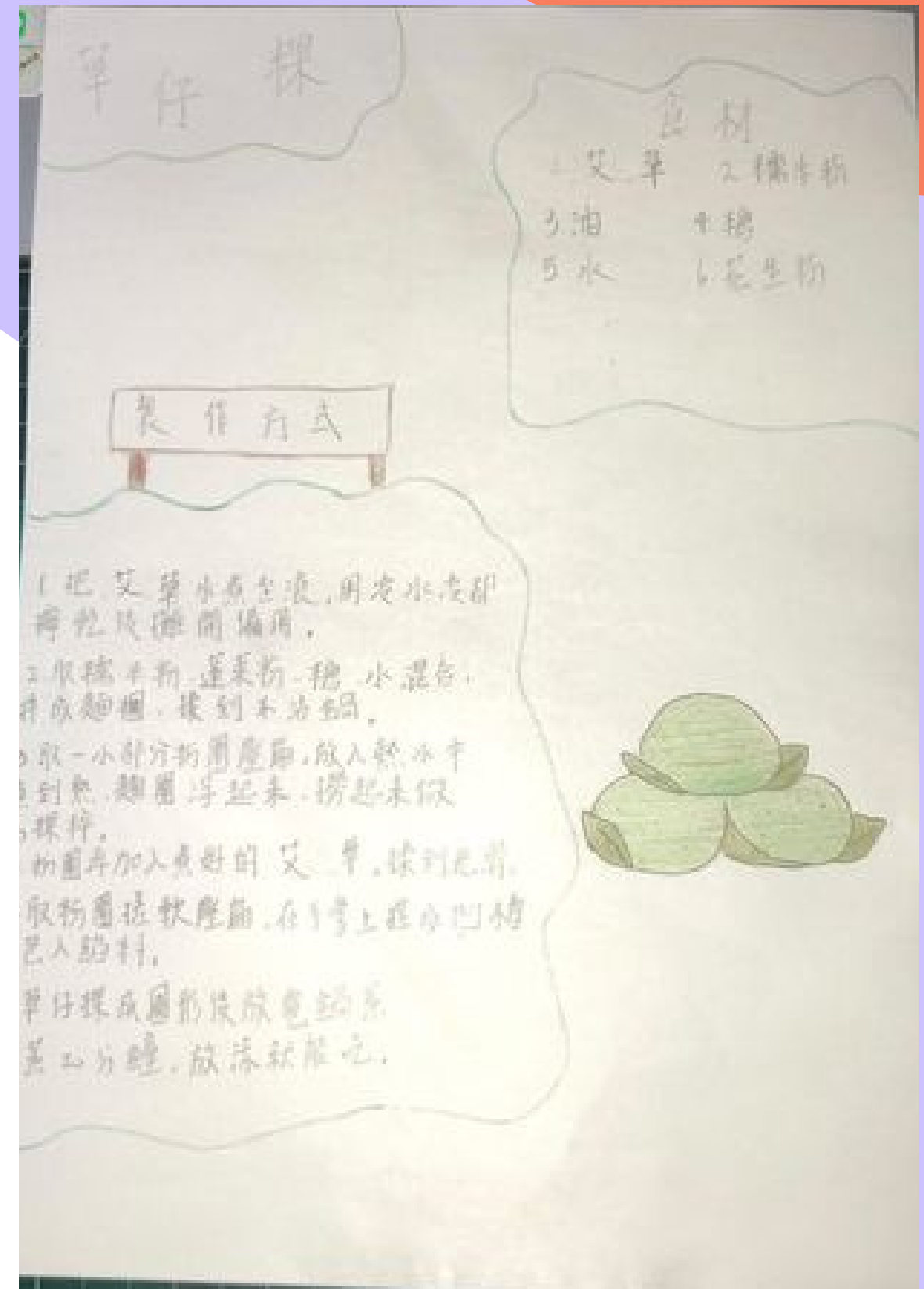
新詩

當它用圓滾滾的身體，在介紹它的外皮跟內餡時，才發現兩個碰撞的火花，能夠讓人感到幸福



與家人的連結

在小時候不論是什麼時候的時候，阿嬤有空都會做草仔粿給我們吃，但我很挑食不喜歡吃鹹的，所以我都會有特別的口味，但哥哥姊姊看到就會不開心，於是之後阿嬤只要有要去做草仔粿就會做兩種口味給我們吃。



謝謝！