

Zhōng qiū jié
中 秋 節

Jīn nián Mín guó nián yīn wèi rùn sì
今 年 民 國 109 年 ， 因 為 閏 四

yuè suǒ yǐ Zhōng qiū jié bǐ wǎng nián wǎn yì xiē
月 ， 所 以 中 秋 節 比 往 年 晚 一 些 ，

jīn nián zài yuè hào zài Tái wān Zhōng qiū jié
今 年 在 10 月 1 號 。 在 台 灣 ， 中 秋 節

jià qī jiā jiā hù hù dōu huì zài zì jiā mén qián
假 期 家 家 戶 戶 都 會 在 自 家 門 前

kǎo ròu wán shuǎ chī yuè bǐng hàn yòu zi
烤 肉 、 玩 耍 、 吃 月 餅 和 柚 子 。

Yuè bǐng yǒu hěn duō zhǒng zài Tái wān zuì cháng
月 餅 有 很 多 種 ， 在 台 灣 最 常

kàn dào de shì guǎng shì yuè bǐng hàn gēn sū shì yuè
看 到 的 是 廣 式 月 餅 和 跟 蘇 式 月

bǐng hěn xiāng jìn de 「 Tái shì yuè bǐng Guǎng shì
餅 很 相 近 的 「 台 式 月 餅 」 。 廣 式

yuè bǐng jiù shì kā fēi sè bǐng pí de ér sū
月 餅 就 是 咖 啡 色 餅 皮 的 ； 而 蘇

shì yuè bǐng shì xiàng pài pí yì céng yì céng de
式月餅是像派皮，一層一層的。

Guǎng shì yuè bǐng yì bān bǐ jiào tián ér tái shì
廣式月餅一般比較甜，而台式

yuè bǐng wéi tián huò tián tián xián xián de Zuì cháng
月餅微甜、或甜甜鹹鹹的。最常

jiàn dào de tái shì yuè bǐng zhī yī yī 「lǜ dòu
見到的台式月餅之一——「綠豆

pèng
椪」。



Lǜ dòu pèng lǐ miàn shì lǜ dòu xiàn Yǒu
綠豆椪裡面是綠豆餡。有

chún lǜ dòu xiàn lǜ dòu xiàn zhōng jiān guǒ lǚ ròu
純綠豆餡、綠豆餡中間裹滷肉，

shèn zhì hái yǒu kā lǐ kǒu wèi de Wéi wéi de
甚至還有咖哩口味的。微微的

kā lǐ là yòu dài zhe yì diǎn tián tián xián xián de
咖哩辣又帶著一點甜甜鹹鹹的

wèi dào zǒng shì ràng rén yì kǒu jiē zhe yì kǒu
味道，總是讓人一口接著一口，

chī ge bù tíng Yuè bǐng de rè liàng xiāng dāng de
吃個不停。月餅的熱量相當地

gāo dāng xīn bié chī tài duō
高，當心別吃太多，

miǎn de fā pàng o
免得發胖喔！

