

Zhōng qiū jié chuán tǒng yuè bǐng
中秋節傳統月餅

Yì nián yí dù de Zhōng qiū jié yòu yào dào le !
一年一度的中秋節又要到了！

nián de Zhōng qiū shì yuè hào Dào zhè ge shí
2021年的中秋是9月21號。到這個時

hòu , jiā jiā hù hù jiù huì kǎo ròu , chī yuè bǐng 。
候，家家戶戶就會烤肉、吃月餅。

Zài Tái wān , yuè bǐng fēn chuán tǒng yuè bǐng , tái shì
在台灣，月餅分傳統月餅、台式

yuè bǐng , bīng pí yuè bǐng děng děng 。 Suǒ wèi de chuán tǒng yuè
月餅、冰皮月餅等等。所謂的傳統月

bǐng zhǐ de jiù shì guǎng shì yuè bǐng 。 Guǎng shì yuè bǐng de
餅指的就是廣式月餅。廣式月餅的

bǐng pí tōng cháng shì zōng huáng sè , zōng hóng sè , bǐng pí shàng
餅皮通常是棕黃色、棕紅色，餅皮上

yǒu dú tè de tiě huā chuāng wén 。 Wài biǎo yóu yóu liàng liàng
有獨特的鐵花窗紋。外表油油亮亮

de , nèi xiān tōng cháng yǒu : lián róng , zǎo ní , wū
的，內餡通常有：蓮蓉、棗泥、烏

dòu shā , dàn huáng … děng děng 。
豆沙、蛋黃…等等。

Guǎng shì yuè bǐng de yóu zhī jiào bié de yuè bǐng duō ,
廣式月餅的油脂較別的月餅多，

xiǎng yòng shí jiàn yì dā pèi dòng dǐng wū lóng chá , kě yǐ
享用時建議搭配凍頂烏龍茶，可以

jiě yóu nì 。
解油膩。