2025年傳統點心藝術夏令營

#夏令營　#傳統點心　#美勞　#漫畫

臺灣線上圖書館　　活動時間：2025-08-04

由明州台灣線上圖書館舉辦的2025傳統點心藝術夏令營，吸引多位華洋的中小學生參加，學生與家長們紛紛表示，孩子們不僅有機會動手做，還能親自嚐到製作後的點心，給孩子們帶來極大的成就感。其中有越南血統的Victoria說，這是她參加過最好玩的夏令營。

負責課程設計的陳曼玲老師，瞭解在美國長大的孩子喜歡的口味，並按照學生的程度來設計製作不同的點心，間接透過活動教導學生學習有關食物與器具等中文名稱，啟發學生學習中文的興趣。

四天的點心製作由烹飪老師余光虹指導。余老師將所需的材料與分量，細心寫成食譜，並在廚房示範如何和麵、醒麵、桿皮等步驟。第一天學生包水餃，學習水餃、蒸餃、煎餃等不同的名稱，並且品嚐到不一樣烹調方法的口味，讓學生大開眼界。學生們用小巧的手把醒好的柔軟麵皮捏成元寶形狀。吃水餃時，大家似乎都認得出自己包的特別形狀的水餃。

第二天做包子，余老師在家先用手切碎木耳，混和豬肉做成內餡，教學生桿皮後填入餡料，輕輕旋轉捏成縐折封口，學生們都是第一次包包子，但是很有耐心，每個人包了五個包子後還意猶未盡。用蒸鍋蒸好出爐後的包子，圓胖可愛。學生等不及要品嚐。二年級學生羅力吃過後，還像個美食家評論說，他覺得包子很好吃，但是他更喜歡水餃，他說因為包子裡面的內餡水分讓包子內的麵皮變得濕潤，這是與水餃的不同。

第三天做越南式春捲，學生們學習拿刀切小黃瓜、黃椒等蔬菜，加上切片的白煮蛋與生菜捲起。陳老師告訴學生可以把喜歡的蔬菜、蛋白質用米紙包起來，就是一道營養均衡的點心。當天讓每個學生製作自己的春捲後放入便當盒，陳老師鼓勵學生可以在家幫自己帶午餐盒。

第四天做蔥油餅，從桿麵到塗油酥、加蔥花，余老師將步驟簡單化，讓學生按部就班操作，每個人都做了五個蔥油餅。由於學生們相當細心，老師們就監督學生來自己用油鍋煎餅。他們也學會用鍋鏟，將煎得金黃的蔥油餅翻面，每個人都覺得很有成就感。

老師也把每天的點心打包給學生家長品嚐，讓家長們也認識這些好吃的傳統點心。

五天的夏令營中，除了點心製作之外，美術老師蔡晏翔帶學生繪製點心的卡通人物，做成漫畫故事書與印出來成貼紙。還教學生摺紙、畫自己的肖像畫做成徽章，受到學生的喜愛。

另外陳老師還帶學生玩遊戲、學功夫，都以中文來教學，使不會說中文的學生有興趣學習，讓已經會說中文的學生可以複習並增加中文詞彙。

台灣線上圖書館感謝台灣僑委會贊助，使活動圓滿成功，讓更多人認識台灣文化與學習中文。

2025年傳統點心藝術夏令營

#夏令營　#傳統點心　#美勞　#漫畫

臺灣線上圖書館

活動時間：2025-08-04



學生包餃子



學生包包子