

從糯米粉到Q彈麻糬 台灣華語文學習中心-華府慈濟人文學校成人班歡樂DIY

#原來麻糬也可以用微波爐做！

華府慈濟人文學校

活動時間：2026-10-03

2026年10月3日星期六下午，台灣華語文學習中心-華府慈濟人文學校成人班請來了一位特別的老師——一位熱心的家長指導學生動手作麻糬。當天，她帶著大家一起體驗製作麻糬，讓成人班的課堂變成了一場充滿香甜滋味的生活文化體驗。

活動一開始，美玲先向大家介紹今天製作麻糬的材料：糯米粉、糖和水。看似簡單的三種材料，經過攪拌和微波加熱，就能變身成大家熟悉又喜愛的麻糬。

今天教大家的方法特別簡單快速。將一包糯米粉、1 ½杯糖和4杯水攪拌均勻，用保鮮膜蓋起來，放進微波爐加熱6分鐘。取出後攪拌，再蓋上保鮮膜，微波爐再加熱6分鐘。稍微放涼後，再依照自己的喜好撒上花生粉，一道Q彈香甜的麻糬就完成了！

製作過程中，學生和家長們專注地看著麻糬從液體慢慢變得黏稠、Q彈，大家臉上充滿好奇與期待。當麻糬完成、撒上香香的花生粉時，現場更是笑聲不斷。

「自己做的就是不一樣！」大家一邊品嚐自己親手完成的麻糬，一邊交流心得。小小的麻糬，不只是點心，也成為大家交流、分享與歡聚的媒介。

這堂特別的課程，讓學生從「做中學」，在輕鬆愉快的氣氛中認識傳統飲食文化，也讓家長有機會走進教室，與老師和學生一起學習、一起分享。

一份簡單的麻糬，從糯米粉、糖和水開始，最後變成一份甜蜜的回憶。對華府慈濟人文學校成人班而言，學習不只是知識的累積，更是一段彼此陪伴、分享生活與文化的美好時光。

2026/10/12 上午 11:10:56

從糯米粉到Q彈麻糬 台灣華語文學習中心-華府慈濟人文學校成人班歡樂DIY

#原來麻糬也可以用微波爐做！

華府慈濟人文學校

活動時間：2026-10-03



美玲師姊（中）指導學生與家長們如何包餡與塑形麻糬，大家專注於手作樂趣。

2026/10/12 上午 11:10:56

從糯米粉到Q彈麻糬 台灣華語文學習中心-華府慈濟人文學校成人班歡樂DIY

#原來麻糬也可以用微波爐做！

華府慈濟人文學校

活動時間：2026-10-03



學員們戴上手套，將微波加熱後Q彈的糯米團裹上香甜的花生粉，體驗傳統點心的製作過程。

2026/10/12 上午 11:10:56

從糯米粉到Q彈麻糬 台灣華語文學習中心-華府慈濟人文學校成人班歡樂DIY

#原來麻糬也可以用微波爐做！

華府慈濟人文學校

活動時間：2026-10-03



成人班課堂變身為文化廚房，學員與家長們圍繞在桌前合力製作麻糬，氣氛輕鬆融洽。

2026/10/12 上午 11:10:56

從糯米粉到Q彈麻糬 台灣華語文學習中心-華府慈濟人文學校成人班歡樂DIY

#原來麻糬也可以用微波爐做！

華府慈濟人文學校

活動時間：2026-10-03



麻糬製作完成後，學員們歡喜交流心得，品嚐親手完成的麻糬。



一顆顆精緻的手工麻糬，裹上香濃的花生粉與各式餡料，滿載著甜蜜的成果與回憶。