



農粽登場

—— 臺灣特色粽大解析 ——



鮮享農YA - 農糧署



廣告



北 部 粽

粒粒分明

Q彈有嚼勁



秈糯(長糯米)
細長黏性較低



桂竹籐葉
淡淡桂竹香

**蒸煮
方式**

先炒後蒸

糯米先拌炒後再與餡料包入竹葉蒸熟



南部粽

綿密軟黏

濃郁粽葉香



籐糯(長糯米)或
秈糯(圓糯米)



麻竹葉
韌性強耐煮

蒸煮
方式

直接水煮

生糯米與餡料包入竹葉煮熟



醃粽

金黃Q彈

冰涼消暑



粳糯(圓糯米)
圓短黏性較高



新鮮竹葉
野薑花葉

蒸煮
方式

先浸後蒸
糯米浸泡醃油後包入竹葉蒸煮



粳粽

好消化

皮Q餡香



粳糯(圓糯米)
+ 粳米(蓬萊米)



野薑花葉
桂竹籜葉

蒸煮
方式

混合糯米和蓬萊米磨成米漿、壓乾成糰
再與餡料包入竹葉蒸熟



阿 糗

黏軟綿密

獨特香氣



小米
+粳糯(圓糯米)
+芋頭粉



假酸漿葉
+月桃葉

蒸煮
方式

小米、糯米及芋頭粉混合後連同內餡
包入假酸漿葉、再包上月桃葉