

中國文化——點心

5D 彭曉晴

你知道中國人最喜歡的食物是甚麼嗎？
你答對了，就是點心。

點心的由來十分有趣。在明朝中葉，宮女們將麵粉染成黃色後，將魚肉放進麵團裏，再蒸十分鐘，「燒賣」就完成了。因為古代人們想吃東西，但又不想吃太多份量的東西，所以就發明了點心。

點心的製作方法有很多種。有蒸、炸、焗和烤的方法。蒸煮而成的點心有：燒賣和小籠包。炸出來的點心有：鹹水角和春卷等等。而當中最具代表性的點心有：蘿蔔糕、粉果和千層糕。

總括而言，因為點心有趣的由來，精細的製作方法和繁多的品種，令人們百吃不厭，所以成為了中國人最喜歡的食物之一。