

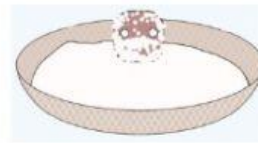
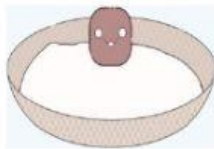
gǔn yuán xiāo gǔn yuán xiāo
滾元宵/滾元宵

tián kòng xiě yì xiě zěn me zuò yuán xiāo tián kòng xiě yì xiě zěn me zuò yuán xiāo
填空写一写，怎么做元宵。/ 填空寫一寫，怎麼做元宵。

xiān bǎ hēi zhī ma xiàn liào zuò chéng xiǎo yuán qiú
1. 先把黑芝麻 做成 ,



rán hòu fàng zài pū pū mǎn nuò mǐ fěn de zhú shāi shàng gǔn gǔn dòng
2. 然后，放在鋪鋪滿 的 上滾滾動，
後



zuì hòu xiàn xiàn liào jiù kuài zhān mǎn nuò mǐ fěn biàn biàn chéng dà yuán qiú
3. 最後，餡餡料就會 糯米粉，變變成 。
後



Small ball	Stained with	Bamboo sieve	filling	Large ball	Sticky rice powder
------------	--------------	--------------	---------	------------	--------------------

小圓球
小圓球

沾滿
沾滿

竹篩竹篩

餡料餡料

大圓球
大圓球

糯米粉