



Fern Academy

EDUCATIONAL CHILDCARE

FERN KITCHEN

Mid-Autumn Festival

Mooncake • Culture • Community

Exploring traditions, flavors and learning together!



A time to appreciate family, friendship and a Brighter tomorrow.



Let's Learn!

The Mid-Autumn Festival is celebrated in many Asian countries, such as China, Vietnam, Korea and more.

It is a time to appreciate family, culture, and the beauty of togetherness.



Different cultures, one big world.
We learn, we respect, we celebrate!



Snowy Mooncake



Language Development

- Mooncake 月餅
- Festival 節日
- Family 家人
- Moon 月亮
- Share 分享
- Gratitude 感恩



STEAM in the Kitchen

- Measure ingredients (math)
- Observe changes when mixing (science)
- Explore textures and colors (sensory)
- Use tools and molds (engineering)
- Express creativity (art)

Ingredients



Sweet rice flour
90g



Rice flour
70g



Wheat starch
40g



Milk or almond milk
370ml



Sugar
100g



Salad oil
36ml



Matcha powder /
cocoa powder
½ tsp
(Optional)



Red bean paste
(or other fillings)



Directions

1

Mix

Mix sweet rice flour, rice flour and wheat starch.

2

Combine

Combine sugar, milk and oil and pour them into the dry ingredients. Mix well.

3

Chill

Mix the puree until smooth, cover it with plastic wrap and store it in the fridge for 30 minutes.

4

Fill & Shape

Place the paste on top of the flattened dough and roll it into a ball.

5

Mold

Dust fried sweet rice flour into the mooncake mold and put the mooncake ball in the mold. Press lightly. And WOW! They are ready to be served.



Family Connection

At home, invite your child to talk about a special tradition your family celebrates. How do you show love and gratitude to your family and friends?





Fern Academy

EDUCATIONAL CHILDCARE

FERN KITCHEN

中秋節 — 月餅製作

文化 · 美食 · 社區

一起探索傳統、品味美食、共同學習與成長！



一起來認識！

中秋節是許多亞洲國家的重要傳統節日，例如中國、越南、韓國等。人們在這一天與家人團聚，欣賞明月，分享美食，表達對家人與朋友的思念與感恩。

這是一個珍惜家人、傳承文化、感受團圓與美好時光的節日。



不同的文化，同一個美好的世界。
我們學習、尊重、一起慶祝！



冰皮月餅
Snowy Mooncake



語言發展

- 月餅
- 中秋節
- 家人
- 月亮
- 分享
- 感恩



生活中的 STEAM

- 測量食材（數學）
- 觀察混合時的變化（科學）
- 感受不同的顏色與質感（感官探索）
- 使用工具與模具（工程）
- 發揮創意，設計屬於自己的月餅（藝術）

食材準備



糯米粉
90克



粘米粉
70克



澄粉
40克



牛奶或杏仁奶
370毫升



砂糖
100克



沙拉油
36毫升



抹茶粉/可可粉
1/2 茶匙
(可選)



紅豆餡
(或其他餡料)



製作步驟

1

混合粉類

將糯米粉、粘米粉和澄粉混合均勻。

2

加入液體

將砂糖、牛奶和沙拉油加入粉類中，充分攪拌均勻。

3

冷藏

將麵糊攪拌至細緻順滑，用保鮮膜覆蓋，放入冰箱冷藏30分鐘。

4

包餡搓圓

將餡料放在壓平的麵團上，慢慢包起來並搓成圓球。

5

壓模成型

在月餅模具中撒上少許熟糯米粉，將麵團放入模具，輕輕壓出花紋。
哇！美味的冰皮月餅就完成了！



家庭小任務

在家和孩子聊一聊你們的家庭有哪些特別的節日或傳統。
你們會如何向家人和朋友表達愛與感謝呢？

