第一图书网, tushu007.com

<<聪明宝宝爱吃的点心>>

图书基本信息

书名：<<聪明宝宝爱吃的点心>>

13位ISBN编号：9787501975419

10位ISBN编号：7501975418

出版时间：2010-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王安琪

页数：112

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

<<聪明宝宝爱吃的点心>>

内容概要

本书是一本非常适合亲子互动的烘焙点心图书。
其中包括了60多款宝宝爱吃的各式蛋糕、松饼、布丁等小点心，并通过“小朋友做”“爸妈做”“爸妈和小朋友一起做”等细致入微的做法介绍，指导父母如何陪同孩子一起完成美味、营养、充满乐趣的宝宝点心。
使孩子在品尝自己的杰作的同时开动大脑，让聪明宝宝爱吃的点心帮助宝宝更聪明！

第一图书网, tushu007.com

作者简介

王安琪，台湾知名美食家、著名烘焙家。
喜欢研究国内外美食，并尝试各种新奇美食DIY制作，醉心于烘焙世界。
已著有《童话点心屋》《吃出聪明好脑力》《饼皮75变最简单》《10分钟上班族低卡便当》《0～6岁幼儿成长饮品》等著作。

第一图书网, tushu007.com

<<聪明宝宝爱吃的点心>>

书籍目录

厨房预备课 动手前的小叮咛 厨房里的科学实验 可爱的厨房小用品大自然快乐游 开个森林同乐会 花朵蔬菜浓汤 立体动物面包 漂亮的田园风景 奶油通心面 生菜水果色拉 爬上山顶看日出 黑糖小馒头魔鬼蛋 发现金矿山 菠萝三明治 奶焗土豆 热情摇曳 烤鸡蛋布丁 百香西米冻布丁 欢迎光临水果乐园牛奶水果砖 牛奶香蕉汁 难忘的海洋之旅 酥皮沙拉船 意大利小船饺 探索神秘外层空间 香蕉宇宙飞船 飞天比萨 好香的花儿 蔓越莓蒸糕 双色蛋糕薄饼卷 向终点前进 坦克馒头 豆皮火车寿司打造回忆王国 祝我生日快乐 电饭锅奶酪蛋糕 南瓜玉米面包汤 童话世界 米老鼠松饼 法式吐司 口袋里变出的东西 法国口袋 鲔鱼口袋面包 清凉一夏 饼干奶昔 蓝莓冰淇淋 小猫小狗也来一口 骨头饼干 小鱼饼干 小岛之旅 酸奶木瓜汁 亲子烧 梦幻城堡 小巧蛋塔 梦幻草莓绵糕 那一年的旅行 海洋鲷鱼堡 富士山吐司 可爱的表情快照 米飞兔铜锣烧 笑脸南瓜派 是谁留下的足迹 开放式饼干三明治 爪印西瓜果冻呼朋引伴做的事 大人的成熟风格 方块牛奶糖奶茶 葡萄奶酪卷心酥 做礼物送给心爱的人 果酱三明治洛神金枣果酱 圣诞快乐 巴黎铁塔姜饼屋 小甜甜圣诞花圈 你是我的巧克力 巧克力布丁 一口巧克力泡个热呼澡 巧克力火锅 糯米丸子串 美妙的音乐演奏 苏打果汁+苏打酸奶 钢琴蛋糕 最丰盛的便当可爱饭团 野餐寿司便当 同乐会，就做这个吧 甜筒爆米香 雪人棉花糖 来吃饼干糖果 酥炸奶酪条 造型饼干 游行大队 馒头花车 南瓜球

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：工具、材料准备齐全做点心或是做料理之前，一定要先准备好所需的工具和材料，这样可以避免在制作过程中手忙脚乱，或是临时寻找材料。
尤其是和小朋友一起下厨的时候，父母们还要应付孩子们的问题，所以事先准备就显得尤为重要。
如果是连父母都不熟悉的点心或料理，那就更需要仔细研读制作的过程，并设想可能会出现什么状况，以及如何避免不愉快的发生。
例如，当爸爸妈妈好意邀请小朋友们来家里制作姜饼时，应该先考虑是否有足够的场地空间？
该邀请几个小朋友？
是否需要给每一个小朋友准备擀面杖、挤花袋或其他辅助工具？
或者事先把姜饼烤好，让小朋友们享受组合的乐趣？
该准备哪些装饰的材料？
甚至用什么来装姜饼，以及整个制作时间控制等，这些问题都需要父母事先仔细商量。
分龄分工，事半功倍每个年龄层的孩子其手部肌肉的发育状况有所差异，因此父母们应该安排适合他们的工作。
例如幼儿园的孩子可以帮忙过筛、倒入材料、搅拌、揉捏或是摔打面团；小学低年级的孩子可以进一步帮忙拿取食材、工具、称取重量等；小学中年级的孩子可以帮忙裁切、塑型、分蛋、清洗食材或工具、预热烤箱；小学高年级的孩子则可以使用刀具和锐利的厨房工具，帮忙煎煮炸炒、切割食材和使用烤箱、微波炉，以及协助中低年级的孩子。
凡事都有第一次，我们不能要求孩子们尽善尽美，当孩子们犯错时，也不要苛责他们。
因为大人小孩都会犯错，只要是无心之过而且避免重复犯同一个错误就可以了。
我的女儿第一次学习剥开蛋壳时，我给她掌声鼓励，虽然她做得不尽完美，但是我珍惜的是她愿意陪我在厨房的心意。
只要小孩子想要试试看，父母就应该给予支持，但是务必陪伴其左右，鼓励、建议和指导他们！
厨房里的科学实验实验1：凝固的秘密凝固魔法师：鸡蛋鸡蛋→布丁液→烤布丁科学原理鸡蛋中的蛋白质，遇热即会凝固，所以如果把整颗液态的鸡蛋放入水中加热，就会变成固体的水煮蛋。
利用这个原理，把鸡蛋、牛奶与白糖的混合液放入烤箱或蒸锅中加热，就会变成好吃的布丁了！
凝固魔法师：琼脂琼脂→凝固前→西瓜果冻科学原理琼脂是一种从海藻中提炼出来的胶质，它在40℃以下呈固体，加热至85℃就开始熔化，若温度再次降低又会变成凝固状。
利用这个原理，将琼脂与果汁一起混合加热，再放凉后就会变成美味的果冻！
同理，食用明胶也是一种类似琼脂的胶质，只是它是从动物身上提炼出来的，口感较韧，所以也可以用来制作果冻（如书中的百香西米冻）！

第一图书网, tushu007.com

<<聪明宝宝爱吃的点心>>

编辑推荐

《聪明宝宝爱吃的点心》：美味小点心，聪明宝宝一看就喜欢！
小手拉大手，分享更多温馨时刻！

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com