

一边做实验，一边做点心！

小学生的

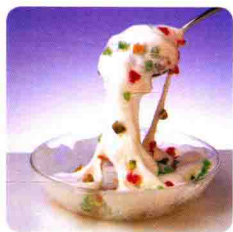
厨房

美味魔法术

点心篇

点心制作·主编

村上祥子



所有实验均为可入口实验！
对完成假期实践作业
很有帮助哦！

附简单易懂的实践报告整理范例！

一边做实验，一边做点心！

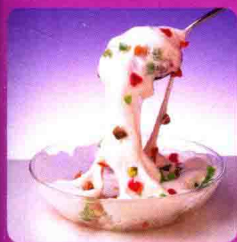
小学生的

厨房 美味魔法术

点心篇

点心制作·主编

村上祥子



厨房是我们身边材料种类齐全、

最方便进行实验的场所。

让我们一起感受烹饪魔法带来的惊喜，
来一场制作点心的实验吧！



点心制作 · 主编 ● 村上祥子

村上祥子是日本料理研究家、管理营养师。在母校福岡女子大学担任营养指导实习讲座长达 15 年。她是利用微波炉烹制简单健康料理的第一人，也是 30 秒发酵面包的创始人。出镜、出书、演讲、主持烹饪讲堂，以其广泛的社会活动成为足迹遍布日本全国的“料理研究界的空中飞人”。

主 编 ● 村上祥子

翻 译 ● 杨晓红

小学生的 厨房美味魔法术

点心篇

责任编辑 ● 李 芳 张嘉杭

责任印制 ● 陈柏荣

出版发行 ● 浙江人民美术出版社

印 刷 ● 杭州下城教育印刷有限公司

开 本 ● 787 × 1092 1/16

印 张 ● 8

版 次 ● 2016年1月第1版 · 第1次印刷

印 数 ● 0,001-5,000

书 号 ● ISBN 978-7-5340-4620-9

定 价 ● 35.00元

Syougakusei no Kitchen de Oyatsu Magic

© 2008 GAKKEN

First published in Japan 2008 by Gakken Co., Ltd., Tokyo

Simplified Chinese translation rights arranged with Gakken Education Publishing Co., Ltd.

图书在版编目(CIP)数据

小学生的厨房美味魔法术：点心篇 / (日) 村上祥子
主编；杨晓红译，——杭州：浙江人民美术出版社，
2016.1

ISBN 978-7-5340-4620-9

I. ①小… II. ①村… ②杨… III. ①糕点—制作—
少儿读物 IV. ①TS972.12-49

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第 263382 号

合同登记号

图字：11-2015-100号

■关于次品(如乱页、漏页)等问题请与承印厂联系调换。
严禁未经允许转载、复写复制(复印)。



砂糖的美味魔法术



- 1 在砂糖中滴入鸡蛋的蛋黄，1小时后会怎样呢？ 7
- 2 给猕猴桃撒上砂糖会怎样呢？ 9
- 3 砂糖加水并用微波炉加热会怎样呢？ 11
- 4 将绵白糖和鸡蛋的蛋清混合搅拌会怎样呢？ 13

蛋白霜的美味魔法术



- 5 将蛋白霜放入热红茶中会怎样呢？ 17
- 6 蛋白霜经烘烤会怎样呢？ 19
- 7 用微波炉加热蛋白霜会怎样呢？ 21
- 8 从蛋白霜的上面倒入果汁会怎样呢？ 23

炼乳的美味魔法术



- 9 将炼乳罐头煮2小时会怎样呢？ 27
- 10 从果汁的上面倒入炼乳会怎样呢？ 29
- 11 在炼乳中倒入果汁会怎样呢？ 30

巧克力的美味魔法术



- 12 用微波炉加热巧克力会怎样呢？ 33
- 13 融化的巧克力淋在冰淇淋上会怎样呢？ 35
- 14 将融化的巧克力倒入铝箔杯，冷却后剥离铝箔杯会怎样呢？ 37
- 15 白巧克力加热融化后与食用色素混合会怎样呢？ 38

年糕的美味魔法术



- 16 用微波炉加热年糕会怎样呢？ 41
- 17 用加热后的年糕做一做各式点心吧！ 43
- 18 加热后的年糕如果再烤一烤会怎样呢？ 43

水果的美味魔法术



- 19 苹果薄片用微波炉加热后放置一段时间会怎样呢？ 47
- 20 蔬菜薄片用微波炉加热会怎样呢？ 49
- 21 草莓、猕猴桃和香蕉薄片用微波炉加热会怎样呢？ 49
- 22 切块、拌入砂糖后用微波炉加热会怎样呢？ 50
- 23 香蕉带皮烤会怎样呢？ 51

微波炉的美味魔法术



- 24 用微波炉加热卡门倍尔干酪会怎样呢？ 55
- 25 用微波炉加热饺子皮会怎样呢？ 57
- 26 用微波炉加热干玉米粒会怎样呢？ 59
- 27 用微波炉将整个杯装冰淇淋加热30秒会怎样呢？ 61
- 28 用微波炉加热QQ糖会怎样呢？ 63



饮料的美味魔法术



- 29 红茶中加入蜂蜜会怎样呢? 67
- 30 红茶中加入柠檬会怎样呢? 69
- 31 黑豆汁中加入柠檬汁会怎样呢? 71
- 32 在碳酸果汁中加入砂糖会怎样呢? 73
- 33 加入食盐呢? 74

乳制品的美味魔法术



- 34 将鲜奶油放入瓶中长时间摇晃会怎样呢? 77
- 35 不停搅拌酸奶会怎样呢? 79
- 36 将装有牛奶、蛋黄和砂糖的容器在冰和食盐中滚动20分钟会怎样呢? 81

棉花糖的美味魔法术



- 37 用微波炉加热棉花糖会怎样呢? 85
- 38 将加热过的棉花糖冷却会怎样呢? 87
- 39 将棉花糖烤一烤会怎样呢? 89
- 40 将棉花糖放入热可可会怎样呢? 91

面粉的美味魔法术



- 41 富强粉加水和成的面团放入水中揉会怎样呢? 95
- 42 鸡蛋打泡与全麦粉混合搅拌后用微波炉加热会怎样呢? 97
- 43 富强粉和全麦粉加水和成面团，两手扯拉面团会怎样呢? 99
- 44 在猪牙花粉中加入热水搅拌会怎样呢? 101

鸡蛋的美味魔法术



- 45 在容器中放入生鸡蛋和开水，加盖放置25分钟。鸡蛋会怎样呢? 105
- 46 鸡蛋和砂糖搅拌均匀后用微波炉加热会怎样呢? 107

蔬菜的美味魔法术



- 47 冰冻的迷你西红柿放入水中会怎样呢? 111
- 48 刨下来的土豆泥用微波炉加热会怎样呢? 113
- 49 将花菜浸入红色和蓝色的水中会怎样呢? 115
- 50 黄瓜片撒上食盐会怎样呢? 117
- 51 将不同切法的牛蒡放入热水中会怎样呢? 119
- 52 将茼蒿密密麻麻横切竖切后浸入盐水会怎样呢? 121

自由研究报告的整理方法 124

一边做实验，一边做点心！

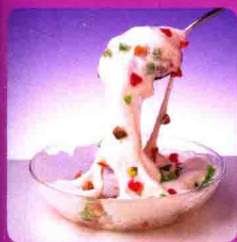
小学生的

厨房 美味魔法术

点心篇

点心制作·主编

村上祥子



厨房是我们身边材料种类齐全、

最方便进行实验的场所。

让我们一起感受烹饪魔法带来的惊喜，
来一场制作点心的实验吧！



前言



对孩子而言，厨房是最有趣的玩乐场所。
也是体验化学变化等科学奥秘的、
如同理科实验室一般的存在。
本书介绍的是进行魔术般令人惊讶的实验，
同时能够制作美味点心的魔法术！
无论制作还是品尝都让人兴奋和激动，
在制作美味点心的过程中，
孩子的思考能力以及对食物的兴趣将得到发掘。
请和孩子一起在厨房亲密合作，
尝试挑战我们的“美味魔法术”吧！

村上祥子



小学生的

厨房

美味魔法术

点心篇



⚠ 注意

请务必在实验前仔细阅读！
家长也请务必阅读！

- 实验必须有家长陪同。
- 实验前请洗净双手、材料及工具。
- 实验所使用的材料请尽可能选用保质期或品尝期内的新鲜食物。
- 制作的点心在实验后请尽快食用。
- 使用刀具、剪刀时，要注意安全，避免受伤。如有困难，可请家中大人帮忙。
- 使用电器产品、工具或材料时，要事先征得家长同意。
- 使用火源或微波炉时须有家长陪同。取用经火源或微波炉加热的实验品时，由于实验品受热发烫，要注意安全，避免烫伤。
- 使用微波炉时，要用可放入微波炉加热的容器。不可以使用金属、漆器、木制、竹制以及带金银装饰的容器。
- 不能使用微波炉加热生鸡蛋或煮鸡蛋，否则鸡蛋会炸裂。
- 使用水、果汁等液体的实验请尽量在水槽或垫有报纸、垫盘的桌子上进行。请勿在电器产品或电源插座附近进行液体实验，否则可能会造成漏电或故障。
- 实验结束要清理收拾干净。



砂糖的美味魔法术



- 1 在砂糖中滴入鸡蛋的蛋黄, 1小时后会怎样呢? 7
- 2 给猕猴桃撒上砂糖会怎样呢? 9
- 3 砂糖加水并用微波炉加热会怎样呢? 11
- 4 将绵白糖和鸡蛋的蛋清混合搅拌会怎样呢? 13

蛋白霜的美味魔法术



- 5 将蛋白霜放入热红茶中会怎样呢? 17
- 6 蛋白霜经烘烤会怎样呢? 19
- 7 用微波炉加热蛋白霜会怎样呢? 21
- 8 从蛋白霜的上面倒入果汁会怎样呢? 23

炼乳的美味魔法术



- 9 将炼乳罐头煮2小时会怎样呢? 27
- 10 从果汁的上面倒入炼乳会怎样呢? 29
- 11 在炼乳中倒入果汁会怎样呢? 30

巧克力的美味魔法术



- 12 用微波炉加热巧克力会怎样呢? 33
- 13 融化的巧克力淋在冰淇淋上会怎样呢? 35
- 14 将融化的巧克力倒入铝箔杯, 冷却后剥离铝箔杯会怎样呢? 37
- 15 白巧克力加热融化后与食用色素混合会怎样呢? 38

年糕的美味魔法术



- 16 用微波炉加热年糕会怎样呢? 41
- 17 用加热后的年糕做一做各式点心吧! 43
- 18 加热后的年糕如果再烤一烤会怎样呢? 43

水果的美味魔法术



- 19 苹果薄片用微波炉加热后放置一段时间会怎样呢? 47
- 20 蔬菜薄片用微波炉加热会怎样呢? 49
- 21 草莓、猕猴桃和香蕉薄片用微波炉加热会怎样呢? 49
- 22 切块、拌入砂糖后用微波炉加热会怎样呢? 50
- 23 香蕉带皮烤会怎样呢? 51

微波炉的美味魔法术



- 24 用微波炉加热卡门倍尔干酪会怎样呢? 55
- 25 用微波炉加热饺子皮会怎样呢? 57
- 26 用微波炉加热干玉米粒会怎样呢? 59
- 27 用微波炉将整个杯装冰淇淋加热30秒会怎样呢? 61
- 28 用微波炉加热QQ糖会怎样呢? 63



饮料的美味魔法术



- 29 红茶中加入蜂蜜会怎样呢? 67
- 30 红茶中加入柠檬会怎样呢? 69
- 31 黑豆汁中加入柠檬汁会怎样呢? 71
- 32 在碳酸果汁中加入砂糖会怎样呢? 73
- 33 加入食盐呢? 74

乳制品的美味魔法术



- 34 将鲜奶油放入瓶中长时间摇晃会怎样呢? 77
- 35 不停搅拌酸奶会怎样呢? 79
- 36 将装有牛奶、蛋黄和砂糖的容器在冰和食盐中滚动20分钟会怎样呢? 81

棉花糖的美味魔法术



- 37 用微波炉加热棉花糖会怎样呢? 85
- 38 将加热过的棉花糖冷却会怎样呢? 87
- 39 将棉花糖烤一烤会怎样呢? 89
- 40 将棉花糖放入热可可会怎样呢? 91

面粉的美味魔法术



- 41 富强粉加水和成的面团放入水中揉会怎样呢? 95
- 42 鸡蛋打泡与全麦粉混合搅拌后用微波炉加热会怎样呢? 97
- 43 富强粉和全麦粉加水和成面团，两手扯拉面团会怎样呢? 99
- 44 在猪牙花粉中加入热水搅拌会怎样呢? 101

鸡蛋的美味魔法术



- 45 在容器中放入生鸡蛋和开水，加盖放置25分钟。鸡蛋会怎样呢? 105
- 46 鸡蛋和砂糖搅拌均匀后用微波炉加热会怎样呢? 107

蔬菜的美味魔法术



- 47 冰冻的迷你西红柿放入水中会怎样呢? 111
- 48 刨下来的土豆泥用微波炉加热会怎样呢? 113
- 49 将花菜浸入红色和蓝色的水中会怎样呢? 115
- 50 黄瓜片撒上食盐会怎样呢? 117
- 51 将不同切法的牛蒡放入热水中会怎样呢? 119
- 52 将茼蒿密密麻麻横切竖切后浸入盐水会怎样呢? 121

自由研究报告的整理方法 124

砂糖的 美味魔法术



如魔术般令人惊讶的
美味魔法术开始啦！接下
来，首先介绍砂糖的魔法
变身。大胆猜一猜每个实
验的结果吧！

在砂糖中滴入鸡蛋的蛋黄，1小时后会怎样呢？

在砂糖上弄一些坑洼，在坑洼内滴入鸡蛋的蛋黄。1小时后，鸡蛋的蛋黄会怎样呢？



你认为会怎样呢？从下面的答案中选一个吧！

① 凝固。

② 膨胀。

③ 变白。



正解1

凝固!

1小时后，鸡蛋的蛋黄变硬凝固！最后形成的点心被称为砂糖蛋黄球（mimosabonbon，一种法国点心）。口感很特别哦！



砂糖蛋黄球



制作方法

1

将1/2杯砂糖均匀铺满盘子，并在砂糖上弄出一些坑洼。

砂糖

用勺按压出坑洼。



2

将1整个鸡蛋的蛋黄打碎，滴入砂糖上的坑洼内。



约1小时左右，滴入的蛋黄就会变硬凝固哦！撒上砂糖尝一尝吧！



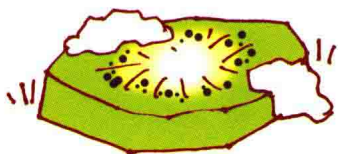
给猕猴桃撒上砂糖会怎样呢？

给猕猴桃撒上砂糖，然后放置 1 小时。



你认为会怎样呢？从下面的答案中选一个吧！

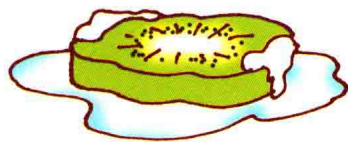
① 猕猴桃变硬。



② 砂糖变硬。



③ 猕猴桃出水。



正解3

猕猴桃出水!

放置1小时后，猕猴桃析出大量汁水。

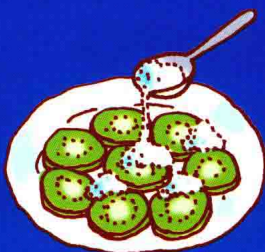


猕猴桃汁



制作方法

- 1 在切成圆片的猕猴桃上撒上1/2杯砂糖。



- 2 放置1小时后，猕猴桃析出大量汁水。用纯水稀释后尝一尝吧!

猕猴桃同样也能食用。



砂糖加水并用微波炉加热会怎样呢？

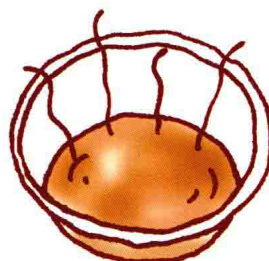
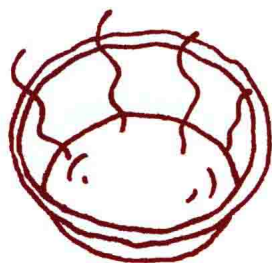
在 1/2 杯砂糖中加入 1 大勺清水，然后用微波炉加热 2~3 分钟。



你认为会怎样呢？从下面的答案中选一个吧！

① 变热、变雪白。

② 变热、变茶褐色。





变热、变茶褐色!

透明的糖水变成了茶褐色，又热又黏稠。这就是“饴糖”哦!



冰糖水果

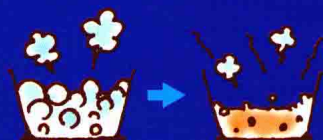


制作方法

- 1** 在耐热玻璃碗中加入1/2杯砂糖和1大勺清水，然后用微波炉（600瓦）加热2~3分钟。



- 2** 待水泡变细、开始变色后，从微波炉取出并轻轻晃动。至此，“饴糖”大功告成。



注意 玻璃碗非常烫手，务必请家中大人帮忙晃动。

包裹干毛巾以便隔热。



- 3** 连碗浸入温水中，给水果串淋上饴糖放在铝箔纸上。



冷却后凝固变硬哦!