

餐桌上的科普

多才多艺的 小麦



【韩】徐宝贤 / 文

【韩】申宝英 / 图

李小晨 / 译



中国农业出版社



餐桌上的科普

多才多艺的小麦

【韩】徐宝贤 / 文 【韩】申宝英 / 图
李小晨 / 译

图书在版编目 (CIP) 数据

多才多艺的小麦 / (韩) 徐宝贤文 ; (韩) 申宝英图 ;
李小晨译. -- 北京 : 中国农业出版社, 2015.6
(餐桌上的科普)
ISBN 978-7-109-20359-4

I. ①多… II. ①徐… ②申… ③李… III. ①小麦 -
儿童读物 IV. ①S512.1-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第073564号

밀은 재주꾼

글 서보현 그림 심보현 감수 한국음식문화전략연구원

Copyright © Yeowon Media Co., Ltd., 2011

This Simplified Chinese edition is published by arrangement with Yeowon
Media Co., Ltd., through The ChoiceMaker Korea Co.

本书中文版由韩国Yeowon Media Co., Ltd.授权中国农业出版社独家出版
发行。本书内容的任何部分, 事先未经出版者书面许可, 不得以任何方
式或手段刊载。

北京市版权局著作权合同登记号: 图字01-2014-6825号

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)
(邮政编码100125)
责任编辑 吴丽婷 程燕

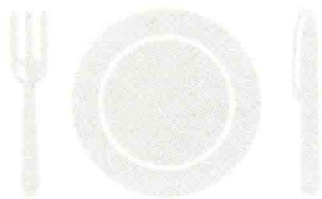
北京中科印刷有限公司印刷 新华书店北京发行所发行
2015年7月第1版 2015年7月北京第1次印刷

开本: 787mm × 1092mm 1/12 印张: 3

字数: 60千字

定价: 19.00元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)



餐桌上的科普

多才多艺的小麦

【韩】徐宝贤 / 文 【韩】申宝英 / 图
李小晨 / 译



面粉是由小麦磨制而成的，

人们用面粉做出各种各样美味的食物，

我们熟悉的面食有很多，下面就让我们一起来看一看都有哪些面食吧！



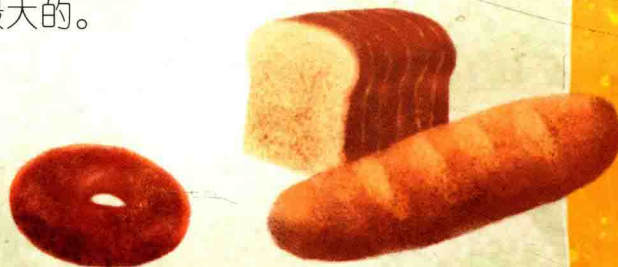
多种多样的小麦

小麦有很多种类，
而且含有大量的碳水化合物，
碳水化合物能够帮助我们补充身体能量，
所以吃了面食后，我们会感到充满了力量。



普通小麦

最容易种植，也最容易被磨制成粉状。
因为人们都很喜欢面包，所以种植量也是最大的。





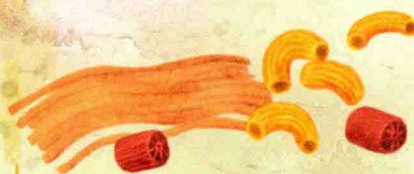
密穗小麦

产量不高，但面粉很细，
适合于制作蛋糕和饼干。



硬质小麦

通常被叫做通心粉专用小麦。
因为常被用于制作意大利面和
通心粉。



面粉变身

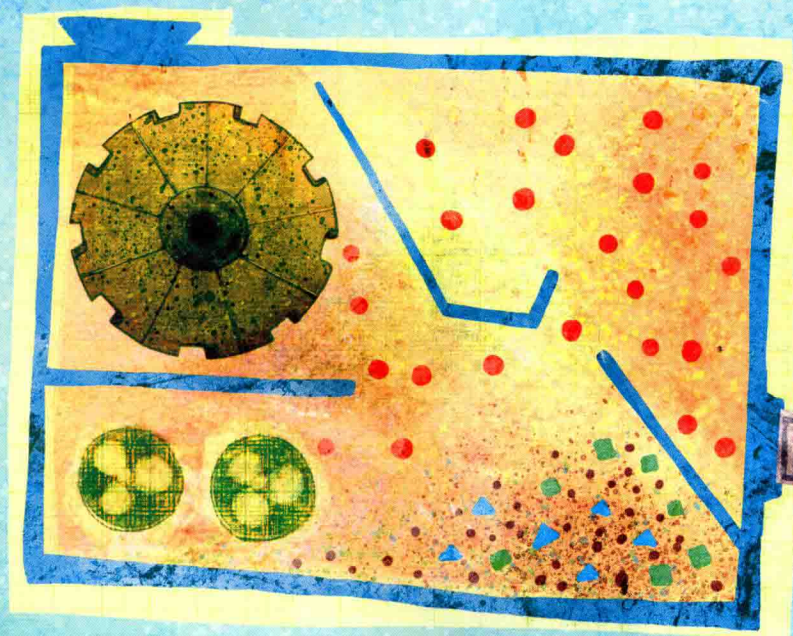
小麦秋天播种，夏天收获。

在寒冷的天气里、粗犷的土地上也能顽强地生长。

很厉害吧！

小麦成熟后就会被送进工厂。

然后经过工厂的很多加工程序，最后变成面粉。



挑出小麦中的杂质，
去除麦粒上的附着物。



利用水和热
帮助脱去小麦的外壳。





制作面包

面食都有哪些呢？

对，面包！

我们能够用面粉制作出金黄美味的面包。



放入牛奶、黄油、
盐、鸡蛋，
最后再放入能够让面包
膨胀起来的酵母。

用力按压，用力揉搓
将面粉和成面团。



然后将面团制作成
各种形状的面包，
最后再将面包放入
烤箱就大功告成了！

全球面包大集合

哇，每个国家的面包都不一样呢！
光泽不同、形状也不同。
这些面包究竟会是什么味道呢？



法式奶油面包

因为加入了大量的黄油和鸡蛋，所以口感十分软糯。

美式面包圈

味道柔和，适合搭配火腿、奶酪。



中国馒头

因为是蒸出来的，所以很有嚼劲。





土耳其式芝麻面包

因为洒了很多芝麻在上面，
所以吃起来特别香。



匈牙利牛角包

形状像牛角，
吃起来很酥软。



英式司康饼

香甜可口，
主要搭配果酱和黄油。



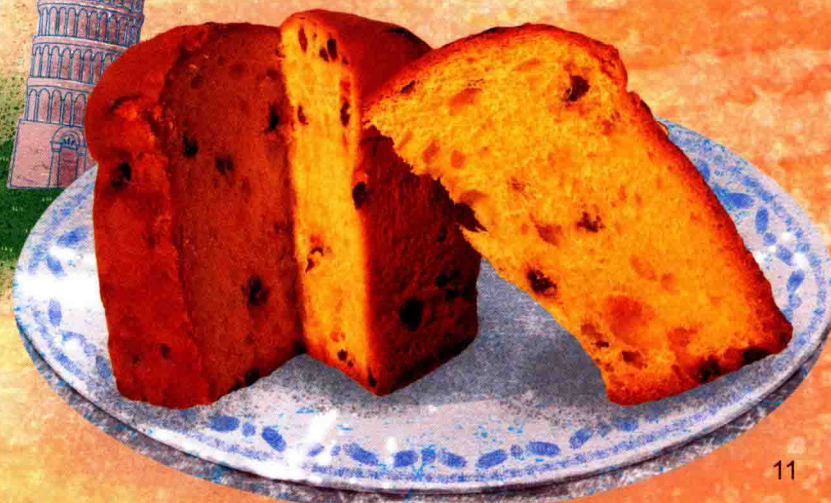
俄罗斯式薄煎饼

清淡可口，
材料丰富。



意大利托尼甜面包

加入了大量的水果和坚果，
又香又甜。



那为什么面包的形状和味道会如此不同呢？

那是因为各个国家的饮食习惯不同，小麦生长的环境也不同。

又因为面粉中加入不同的东西，味道自然也会不同。



法国因为农产品丰富，
所以需要一种能够搭配其他食物
一起来吃的面包。
而法棒不论和什么食物搭配在一
起都很适合。

丹麦由于奶牛很多，
所以面包中加入了
很多牛奶和黄油，
于是制作出了油酥面包。



德国气候寒冷，主要种植耐寒的黑麦。
用黑麦制作的面包虽然很粗糙，但吃起来却很香。

在小麦难以生长的地方，也会用玉米来制作面包。
面包都是蓬蓬的吗？
不，也有扁扁的面包。



墨西哥由于山地很多，更适合种植玉米。
所以墨西哥人就用玉米粉制作出了玉米薄饼。
虽然没有用面粉制作出来的面包有嚼劲，但一样很美味。