

〔比〕吉贝尔·德莱雅/文 〔比〕马塞尔·马里耶/绘



故事书  
第三辑

24

# 玛蒂娜

## 学烹饪



贵州出版集团  
贵州教育出版社

故事书



第24册

# 玛蒂娜

## 学烹饪

〔比〕吉贝尔·德莱雅/文 〔比〕马塞尔·马里耶/绘 王文静/译



贵州出版集团  
贵州教育出版社

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

玛蒂娜学烹饪 / ( 比 ) 德莱雅文 ; ( 比 ) 马里耶绘 ; 王文静译 . — 贵阳 : 贵州教育出版社 , 2013.11 ( 2016.5 重印 )  
( 玛蒂娜故事书 . 第 3 辑 )  
ISBN 978-7-5456-0538-9

I . ①玛… II . ①德… ②马… ③王… III . ①儿童文学—图画故事—比利时—现代 IV . ①I564.85

中国版本图书馆 CIP 数据核字 ( 2013 ) 第 266801 号

著作权合同登记号 : 图字 22-2013-43

### **martine fait la cuisine**

Created by Gilbert Delahaye and Marcel Marlier / Léaucour création

Original and artwork © 1974 Editions Casterman, Belgium.

Text Translated into Simplified Chinese © 2013 Beijing Buyin Culture Expression Co., Ltd

All rights reserved. This book contains material protected under International and national Copyright Laws and Treaties. Any unauthorized reprint or use of this material is prohibited. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system without express written permission from the author/publisher.

Published pursuant to agreement with Editions Casterman.

This copy in Simplified Chinese can only be distributed and sold in PR of China, no rights for Hong Kong, Taiwan, Macau.

## 玛蒂娜学烹饪

( 比 ) 吉贝尔·德莱雅 文 ( 比 ) 马塞尔·马里耶 绘 王文静 译

出版发行 贵州出版集团

贵州教育出版社

社 址 贵阳市观山湖区中天会展城会展东路 SOHO 公寓 A 座 ( 邮编 550081 )

印 刷 北京盛通印刷股份有限公司

开 本 889mm × 1092mm 1/16

印张字数 15 印张 40 千字

印 数 55001—75000 册

版次印次 2013 年 11 月第 1 版 2016 年 5 月第 5 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5456-0538-9

定 价 88.00 元 ( 共 10 册 )

如发现印、装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

厂址:北京经济技术开发区经海三路 18 号 电话:010-67887676 邮编:100176



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

玛蒂娜学烹饪 / ( 比 ) 德莱雅文 ; ( 比 ) 马里耶绘 ; 王文静译 . — 贵阳 : 贵州教育出版社 , 2013.11 ( 2016.5 重印 )  
( 玛蒂娜故事书 . 第 3 辑 )  
ISBN 978-7-5456-0538-9

I . ①玛… II . ①德… ②马… ③王… III . ①儿童文学—图画故事—比利时—现代 IV . ①I564.85

中国版本图书馆 CIP 数据核字 ( 2013 ) 第 266801 号

著作权合同登记号 : 图字 22-2013-43

### **martine fait la cuisine**

Created by Gilbert Delahaye and Marcel Marlier / Léaucour création

Original and artwork © 1974 Editions Casterman, Belgium.

Text Translated into Simplified Chinese © 2013 Beijing Buyin Culture Expression Co., Ltd

All rights reserved. This book contains material protected under International and national Copyright Laws and Treaties. Any unauthorized reprint or use of this material is prohibited. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system without express written permission from the author/publisher.

Published pursuant to agreement with Editions Casterman.

This copy in Simplified Chinese can only be distributed and sold in PR of China, no rights for Hong Kong, Taiwan, Macau.

## 玛蒂娜学烹饪

( 比 ) 吉贝尔·德莱雅 文 ( 比 ) 马塞尔·马里耶 绘 王文静 译

出版发行 贵州出版集团

贵州教育出版社

社 址 贵阳市观山湖区中天会展城会展东路 SOHO 公寓 A 座 ( 邮编 550081 )

印 刷 北京盛通印刷股份有限公司

开 本 889mm × 1092mm 1/16

印张字数 15 印张 40 千字

印 数 55001—75000 册

版次印次 2013 年 11 月第 1 版 2016 年 5 月第 5 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5456-0538-9

定 价 88.00 元 ( 共 10 册 )

如发现印、装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

厂址: 北京经济技术开发区经海三路 18 号 电话: 010-67887676 邮编: 100176

故事书



第24册

# 玛蒂娜

## 学烹饪

〔比〕吉贝尔·德莱雅/文 〔比〕马塞尔·马里耶/绘 王文静/译



贵州出版集团  
贵州教育出版社

为了庆祝玛蒂娜的生日，妈妈送给她一本美食烹饪书。趁着休假在家，玛蒂娜迫不及待地想尝试做几款不是太难的美食。不过她不是很确定自己第一次就能成功，最好还是问问妈妈的意见。



“首先，”妈妈对玛蒂娜说，“要严格遵照书上写的数量，要做到这一点，你需要使用一杆秤、一些量杯、一把汤勺和一把咖啡勺。”



妈妈在玛蒂娜的作业本上  
画了一个小表格，表格里写着：

容量为 200 毫升或者 200 克  
的大量杯一个

容量为 25 克的汤勺一把

容量为 5 克的咖啡勺一把

比如，想要知道  
面粉的数量，可以首  
先用汤勺舀一勺面粉，  
然后用小刀刮去高于  
汤勺表面的部分。



要想成功做好美食，时间的掌握也是非常重要的。比如做溏心蛋需要3分钟的时间。把鸡蛋放在沸水里煮上3分钟，一分钟不能多一分钟不能少。鸡蛋煮好后，剥掉一端的蛋壳，将蛋放在蛋杯上，切掉顶端的一点蛋白……蛋黄煮得恰到好处！如果妈妈不在家，小宝宝又饿了，那么知道如何煮一枚溏心蛋多实用啊，对吧？



完美的“蓝带”（法国著名的厨艺学院，译者注）学员所拥有的烹饪功力，不仅要富于想象和技巧，还要有足够的耐心！和妈妈一起剥掉一公斤半的豌豆荚可真是一件需要很多耐心的事情，这些豌豆可是给五个人吃的：爸爸、妈妈、玛蒂娜、让和表弟弗里德里克。



“我倒是觉得这些小豆子很好玩。”“小胡子”自言自语道。瞧，有颗豌豆从桌子上蹦了下来，还有一颗藏到了鞋子里……第三颗滚到了角落里……



“注意啊，玛蒂娜，可要把这些瓶瓶罐罐放对地方。不然把糖加到肉汤里，把盐加到巧克力里可就不好了……千万别分心哟！”

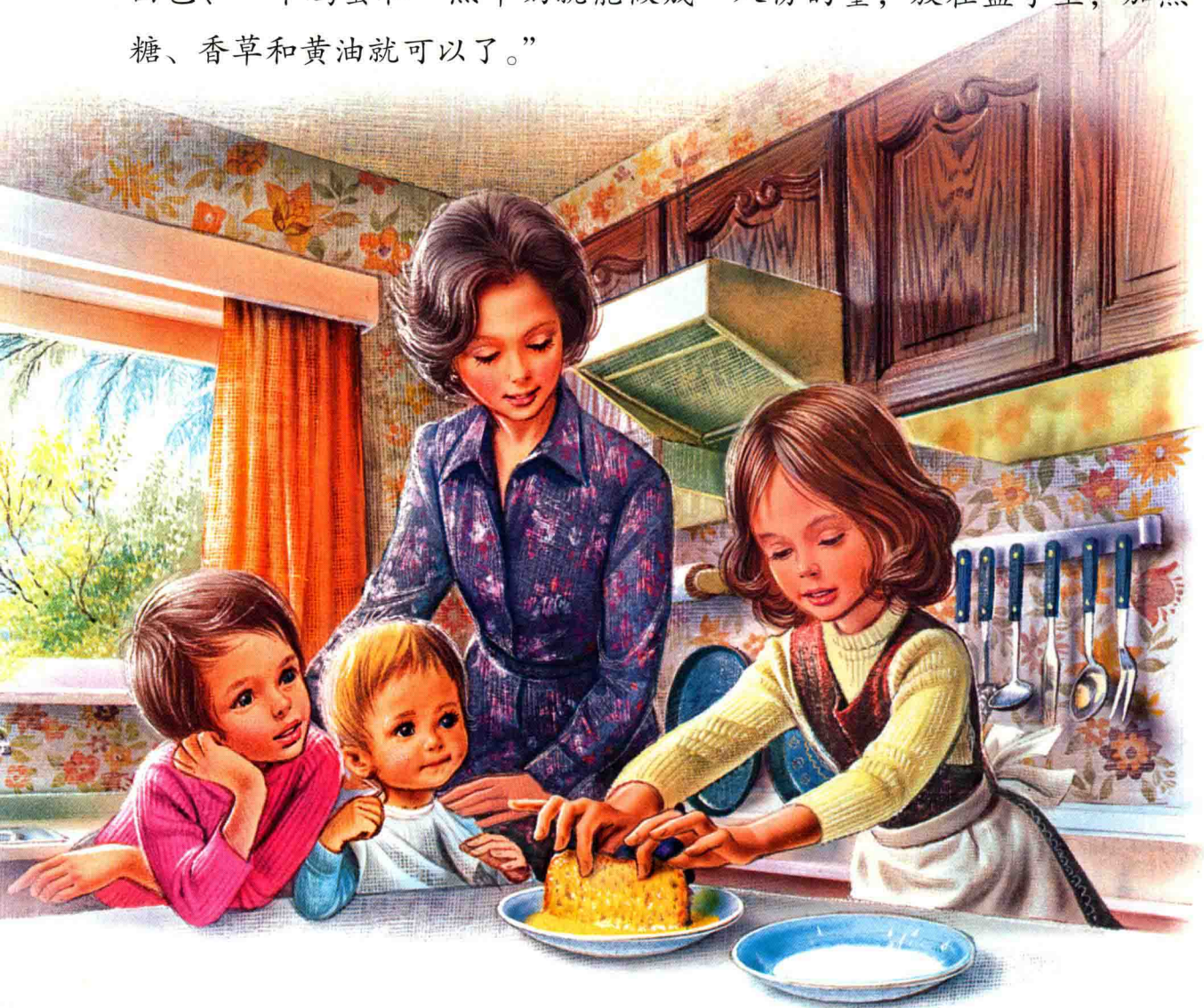
“这条兔子腿是我的。”  
胖胖宣布。

“才不是呢，是我的。”  
“小胡子”生气地反驳。

“你们两个能不能安静一会儿。”玛蒂娜生气了，就在这个时候，煤炉上煮着的牛奶溢了出来。还好，剩下的部分够做法式吐司的。



“法式吐司，”妈妈解释道，“做起来非常简单，用料也不贵，两片面包、一个鸡蛋和一点牛奶就能做成一人份的量，放在盘子里，加点糖、香草和黄油就可以了。”



1. 如果切片面包的面包皮太硬，可以先切掉。
2. 将每片面包先在加了糖和香草的牛奶里浸过，然后再放到打匀的鸡蛋液里浸透。
3. 在平底锅中融化黄油。
4. 将面包的两边煎成金黄色，趁热撒上白糖或者红糖。



“今天中午我们肯定吃鱼。”“小胡子”自言自语道，它闻到了鱼的味道。玛蒂娜还准备了一个鸡蛋来做蛋黄酱呢。

“红冠子”特地下了一枚蛋，玛蒂娜带着胖胖来到鸡舍旁取鸡蛋。这枚鸡蛋多新鲜啊……摸上去滑滑的，好像一颗台球。

“怎么才能做好蛋黄酱呢？这个一点也不难。”妈妈说，“我们需要一个蛋黄、一咖啡匙芥末、盐、胡椒粉、一汤匙醋和油。

1. 将蛋黄、芥末放在一个大碗里打匀，加入少许盐和胡椒粉。

2. 一边慢慢加入油一边搅动，这个时候蛋黄酱就变得浓稠了。

3. 一直搅拌，直到膨发到你所需要的量，然后加入醋。





真是应当把胖胖和“小胡子”挡在门外，你想想看，这两位总是想着偷吃东西，行动起来还毛手毛脚的。

“我们从窗户进去怎么样？”胖胖提议。

“你可别想，这样太危险了。”“小胡子”说，“你没听到吗，玛蒂娜说：‘做这道甜点还需要闪电（一词多义，也有长条泡芙的意思，译者注）……’”

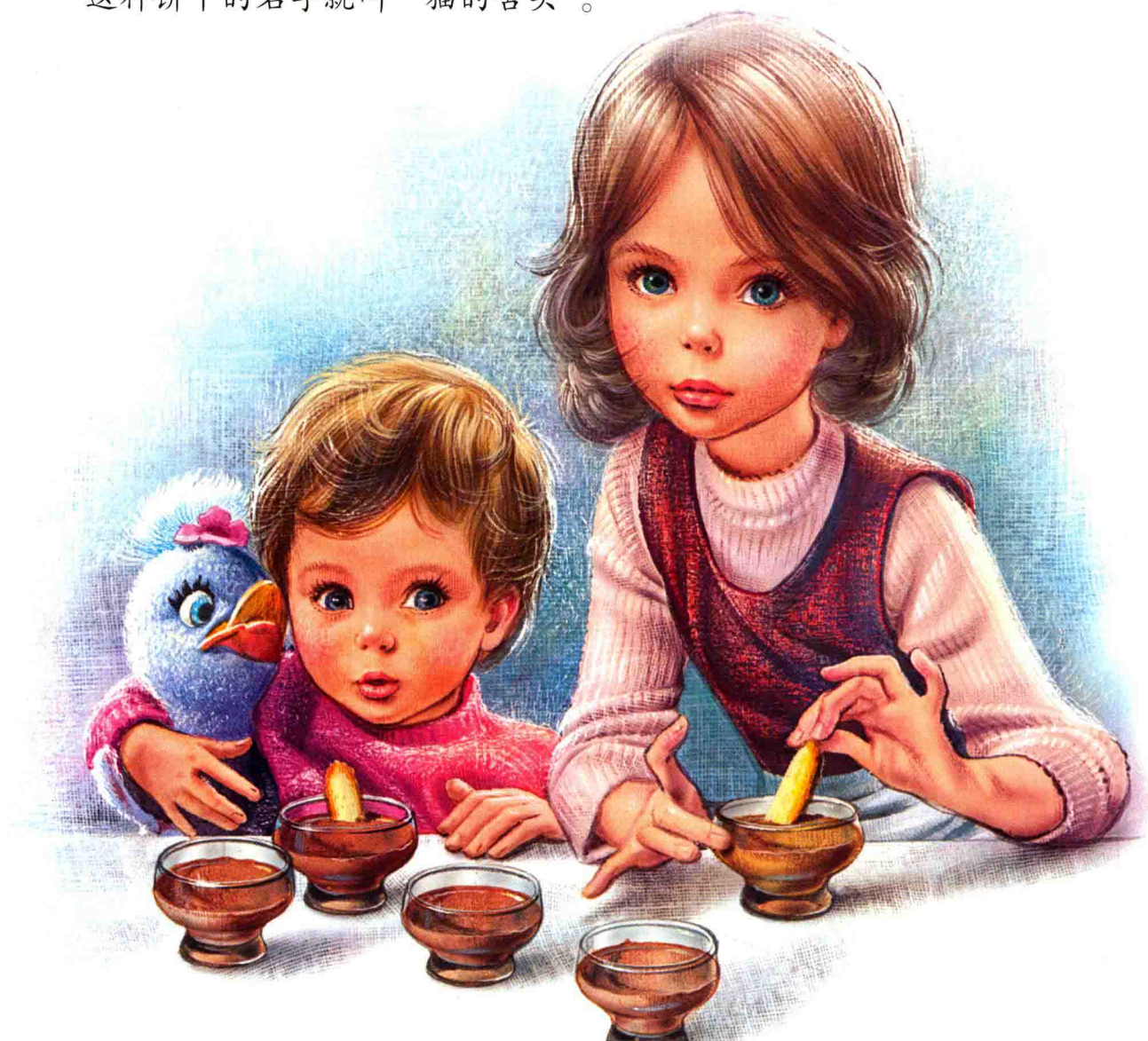
“听到了呀，”胖胖说，它最喜欢吓唬“小胡子”，又加了一句，“还需要猫的舌头呢（一词多义，也有长条饼干的意思，译者注）……”

“这样的话我可得赶紧溜……我可不想变成做甜点的材料！”

玛蒂娜不厌其烦地翻着烹饪书。“妈妈，你看哪，这里有巧克力慕斯的做法！我想试试……巧克力慕斯多好吃啊！”

“你只要认真地按照书上写的做就行啦，一人份的量需要：一根巧克力棒、一枚鸡蛋、半汤匙糖粉和一咖啡匙黄油。”

1. 慢慢地加热巧克力棒，并加入一点水，缓缓地搅动。
2. 另拿一个盘子，将蛋清和蛋黄分开。
3. 在蛋黄中加入糖粉，用打蛋器打到起泡。
4. 加入融化的巧克力溶液、软化的黄油和打发的蛋白。
5. 将混合物倒入广口杯，巧克力慕斯新鲜出炉啦，还要加上饼干，这种饼干的名字就叫“猫的舌头”。



这天早上，妈妈从集市上买回一公斤香蕉苹果。这种水果最适合用来做焦糖苹果了。首先，要把糖融化。玛蒂娜正忙着呢，突然……



“瞧瞧我刚在阁楼里找到了什么！”让像一阵风一样跑进厨房。

“哇，一个漂亮的木偶！你是拿来给我的吗？”

玛蒂娜忘记煤炉上还煮着糖浆了，糖浆沸腾起来……如果不是妈妈及时赶到，糖浆就在平底锅里烧焦了。