

橘子棒球隊的 慶功宴

作者／咸智瑟 繪者／佩妮·達拉斯特
監修／梁香子 譯者／曹玉絢



橘子棒球隊的 慶功宴

作者／咸智瑟 繪者／佩妮·達拉斯特
監修／梁香子 譯者／曹玉絢



作者 **咸智瑟** (Ji-Seul Ham)
主修幼兒教育，曾擔任幼稚園和高中老師，因熱愛繪本而開始從事童書的企劃與編輯工作。目前在研究所攻讀童書碩士學位，並致力於寫作。廚藝雖然不精，卻很愛吃又很會吃，尤其這次寫熟悉的美國食物，更是垂涎欲滴，不能自已。

繪者 **佩妮·達拉斯特** (Pani Dalast)
出生於法國，曾在應用美術學院攻讀紡織設計，現為童書、廣告、評論媒體等不同領域繪製插畫。

監修 **梁香子**
高麗大學環境科學研究所食品加工學碩士班畢業，曾任信興大學飯店烹飪系和日本川口藝術學校客座教授。現任瑞靖大學飯店烹飪系兼任教授、中國山東旅遊學院、青島酒店管理學院及商學院客座教授，並以世界飲食文化研究院理事長與農林水產食品部韓食全球化研討會委員身分，成為國內外飲食研究的先驅。此外，還同時經營飲食和食品調理師養成機構「梁香子食物&調理學院」，致力於培養後輩人才。

譯者 **曹玉絢**
政治大學中文系畢業，曾任出版社編輯，現專事韓文著作翻譯。譯有《想飛的母雞》、《白雲麵包》、《小學生必修學院》、《成功孩子必讀世界偉人傳記》、《少年科學偵探CSI》等系列叢書。

愛Cook
橘子棒球隊的慶功宴



2013年6月初版
有著作權・翻印必究
Printed in Taiwan.

定價：新臺幣320元

		著 繪 譯 發	者 者 者 行	咸 Pani Dalast 曹 林	智 玉 載	瑟 絢 爵
出版者	聯經出版事業股份有限公司	叢書主編	黃惠鈴			
地址	台北市基隆路一段180號4樓	編輯	張倍菁			
編輯部地址	台北市基隆路一段180號4樓	整體設計	freelancerstudio			
叢書主編電話	(02) 87876242 轉 213					
台北聯經書房	台北市新生南路三段94號					
電話	(02) 23620308					
台中分公司	台中市健行路321號1樓					
暨門市電話	(04) 22371234 ext. 5					
郵政劃撥帳戶	第0100559-3號					
郵撥電話	(02) 23620308					
印刷者	文聯彩色製版印刷有限公司					
總經銷	聯合發行股份有限公司					
發行所	新北市新店區寶橋路235巷6弄6號2樓					
電話	(02) 29178022					

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

本書如有缺頁，破損，倒裝請寄回台北聯經書房更換。 ISBN 978-957-08-4194-7 (精裝)

聯經網址：www.linkingbooks.com.tw

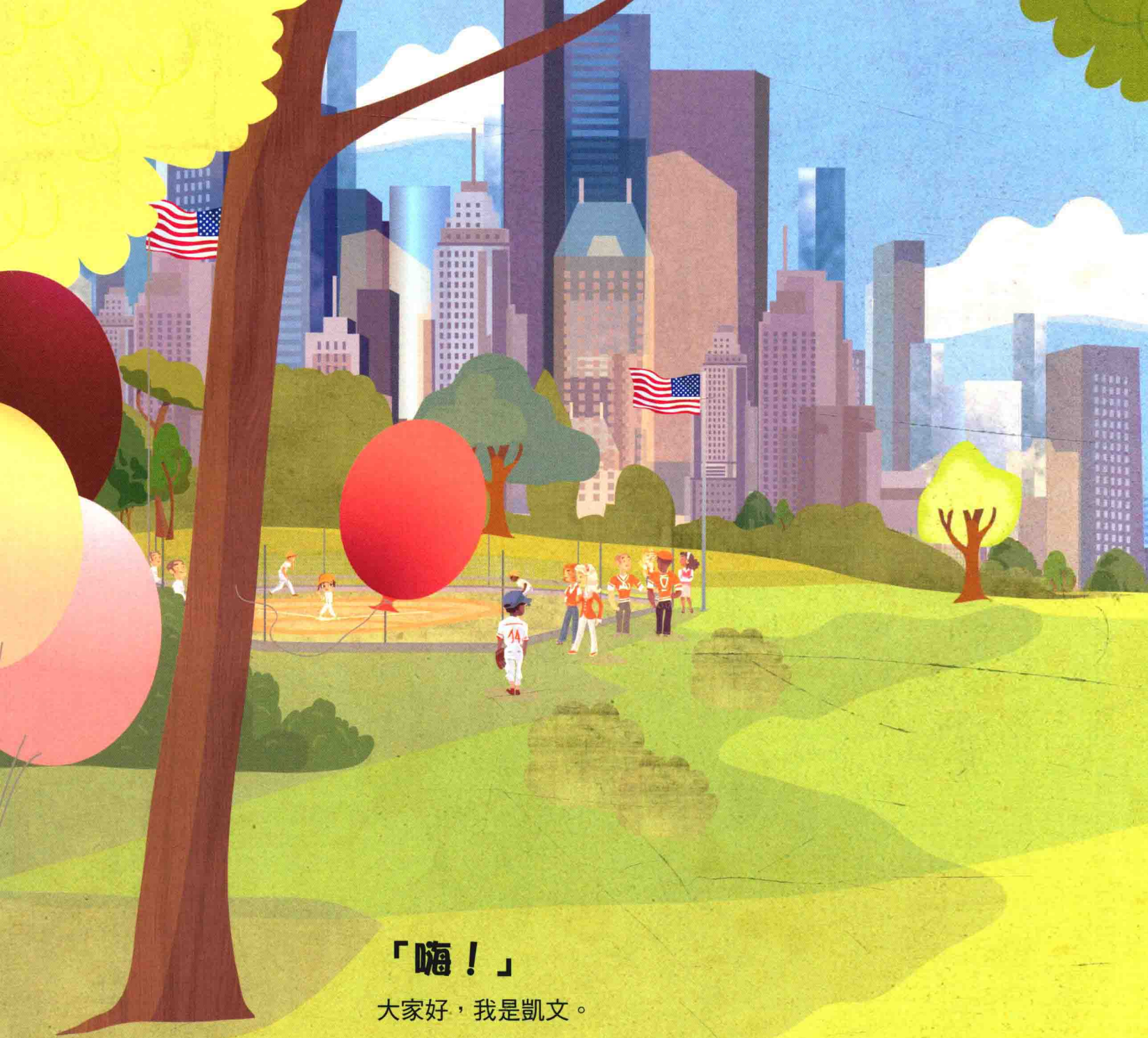
電子信箱：linking@udngroup.com

Copyright © Yeowon Media Co., Ltd., 2011
This Complex Chinese edition is published
by arrangement with Yeowon Media Co., Ltd.,
through The ChoiceMaker Korea Co.

橘子棒球隊的 慶功宴

作者／咸智瑟 繪者／佩妮·達拉斯特
監修／梁香子 譯者／曹玉絢





「嗨！」

大家好，我是凱文。

上星期的棒球賽中，

我們橘子棒球隊獲得了勝利，

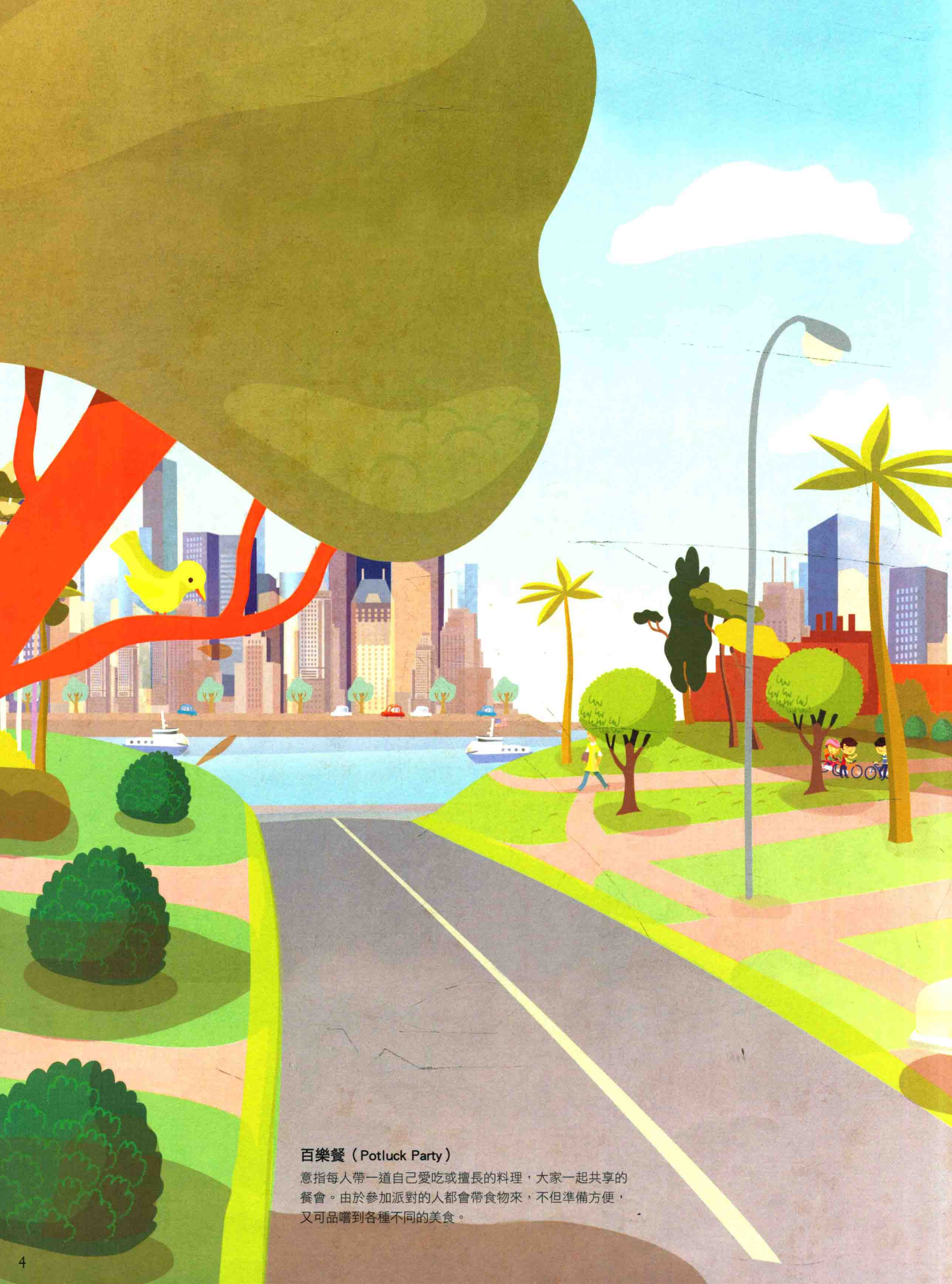
所以今晚我們要在社區公園舉行慶功宴派對。

聽說在慶功宴中，會選出最佳球員，

有好多親友會來參加，還有許多好吃的食物喔！

歡迎大家一起來參加！





百樂餐 (Potluck Party)

意指每人帶一道自己愛吃或擅長的料理，大家一起共享的餐會。由於參加派對的人都會帶食物來，不但準備方便，又可品嚐到各種不同的美食。

「爸，媽！快點啦，要遲到了！」

爸媽聽見我的呼喚，

連忙拎著裝有食物的手提袋，匆匆走出門外。

今天在公園將要舉行歡樂的百樂餐，

也是慶祝橘子棒球隊贏得勝利的慶功宴。

妹妹莎拉興奮不已，

因為派對上有許多好吃的食物。







一家人抵達公園後，
趁著爸媽將食物搬到餐桌時，
我和隊友尼克開始練習傳接球，
莎拉則開心的跟朋友打招呼。
這時，有人大喊：
「喂，橘子棒球隊的慶功宴要開始囉！」
大家聽到後，連忙聚集到派對場地。



尼克爸爸將木炭放入烤肉爐中，點燃炭火後，
爸爸隨即把大塊的烤肉和香腸放到烤網上。
我和尼克為了比較誰的球技厲害，
正爭得面紅耳赤。
爸爸們一邊呵呵笑著，一邊將褐色的烤肉醬
塗抹在串著雞肉、玉米和洋蔥的烤肉串上，
並放在烤網的另一側，慢慢旋轉烤著，
整座公園頓時充滿烤肉的香味。



燒烤

燒烤是一種將肉類、海鮮、蔬菜等各種食材，直接放在炭火上烤來吃的料理。據傳「Barbecue」（即BBQ）一詞源自美洲原住民語，意思是「從頭到尾整個烤熟」。至於烤肉醬，則是指專門用來抹在食材上的醬汁，特色是味道香辣甘甜。





烤肉發出滋滋的聲響，

我拿起一根肥嘟嘟的香腸，大口咬下去。

「哇！好Q、好有彈性喔！」

孩子們把醬汁淋在烤好的肉片上，

又將香腸夾在麵包做成熱狗，吃得津津有味。

只見尼克在麵包中夾入烤肉、番茄和起司，

做成一個巨大的漢堡。

「尼克，你不可能一口塞下啦！」

尼克聽到我的話，反而示威似的，

張大嘴巴一口塞了進去。







這時，珍妮笑咪咪的端出一盤玉米麵包。

「你們吃吃看，這是我跟媽媽一起烤的喔。」

莎拉咬了一口玉米麵包。

「哇，這玉米麵包真的好香喔！」

「是啊，抹上蜂蜜更好吃喔。聽說以前林肯總統也很愛吃，因為在戰場上，部隊必須快速移動，吃飯也要速戰速決，所以把這種玉米麵包取名為『科恩道奇』。」

「科恩」的意思是「玉米」，而「道奇」則是指「閃躲者」。



美國原住民的主食——玉米

美國境內的原住民非常擅長種植玉米或南瓜之類的作物，因此常把玉米磨成粉，做成各種不同的麵包；後來其他國家的移民也學會這種做法，並紛紛如法炮製。每逢感恩節或聖誕節，至今仍可看到人們以炸雞或烤肉搭配玉米麵包一起食用。

長長的餐桌上擺滿各種食物。

「哇，有我最喜歡的起司通心粉耶！」

尼克看到短短肥肥的通心粉上，
鋪滿香濃的起司，迫不及待嚐了一口。

「真的好軟喔，簡直是入口即化！」

這時，棒球總教練拿著一個大披薩走過來，
只見厚厚的餅皮上，鋪著滿滿的義大利辣味香腸、培根、
蘑菇和起司，看起來美味極了。

珍妮拿起一塊披薩大口咬下，

「果然還是起司會牽絲的披薩最好吃！」

