

玩出来的科学——小学生科学启蒙最佳读本

科学 料理王

6 百折不挠！
守护梦幻宝典

[韩] 动物梦工厂/著
李 荣/译

竞争激烈的料理竞赛，
制胜的关键是科学！

料理王科学讲座

- ◆ 耳朵和声音
- ◆ 声音和振动
- ◆ 音乐和噪声
- ◆ 发酵和变质
- ◆ **DIY料理秀**
做酸奶，学发酵

浙江教育出版社
Zhejiang Education Publishing House
全国百佳出版社

科学 料理王

6

百折不挠！
守护梦幻宝典

[韩] 动物梦工厂/著
李 荣/译



浙江教育出版社 · 杭州
Zhejiang Education Publishing House
全国百佳出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

百折不挠! 守护梦幻宝典 / 韩国动物梦工厂著; 李荣译. — 杭州: 浙江教育出版社, 2012.1
(科学料理王)
ISBN 978-7-5338-9488-7

I. ①百… II. ①韩… ②李… III. ①自然科学—少儿读物 IV. ①N49

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第262693号

다빈치 푸드 6 권 da Vinci Food vo.

Copyright © 2010, Studio Animal

All rights reserved.

Simplified Chinese translation edition © 2012 by Zhejiang

Education Publishing House

This Simplified Chinese edition was published by arrangement with

Owlbook, a Brand of Book21 Publishing Group through Imprima Korea Agency

版权合同登记号 浙图字 11-2011-40

科学料理王⑥

百折不挠! 守护梦幻宝典

[韩]动物梦工厂/著 李荣/译

责任编辑 胡献忠 蔡 歆

责任校对 郑德文

责任印务 陆 江

出版发行 浙江教育出版社

(杭州市天目山路40号 邮编:310013)

激光照排 杭州富春电子印务有限公司

印 刷 杭州富春印务有限公司

开 本 787×1092 1/16

印 张 11.25

字 数 225 000

版 次 2012年1月第1版

印 次 2012年1月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5338-9488-7

定 价 25.00 元

联系电话 0571-85170300-80928

电子邮箱 zjjy@zjcb.com

网 址 www.zjeph.com

版权所有·侵权必究

科学 料理王

6

百折不挠！
守护梦幻宝典

[韩] 动物梦工厂/著
李 荣/译



推荐序



学科学，最重要的就是探究精神！

很多人在学习时只是照着别人的话去做，而逃避主动思考。然而，只有懂得思考，才能发现与众不同的地方。达·芬奇就是这样。他学识渊博，精通艺术、工程和科学，是文艺复兴时期最完美的代表。他之所以能取得如此突出的成就，就是因为他有着不断探究的精神。

在《科学料理王》中，作者将达·芬奇的探究精神、料理艺术和科学知识这三者非常巧妙地结合在一起。我发现许多国家的科学教育还是停留在以考试为目标的教育模式，以致有不少学生对学科学感到极大的恐惧。我认为《科学料理王》会是引导这些学生对科学重新产生兴趣的最佳启蒙读本。

第一，漫画中的科学情节极具趣味性，能够引起好奇心。《科学料理王》的故事情节十分紧凑，内容高潮迭起。科学原理包含在料理和相关事件中，幽默的对白和引人入胜的故事情节，让人想一读再读。

第二，主角的人格魅力让人无法抵挡。故事中的主角对料理的热情和努力实现梦想的勇气，就像达·芬奇所具有的探究精神一样，值得小读者们学习。

第三，故事中的科学知识得到了系统化的归纳与整理。每一章后都有详尽的科学原理讲解，以易于理解的方式，详细说明阅读过程中容易错过的科学知识和概念。

我认为这是一套相当好的图书。希望未来还会有更多类似的图书出现，使得正在学习科学的小读者们能够更加亲近科学，进而培养出对科学的热情和勇于创新的精神。

韩国教员大学教授 梁逸浩



作者序



刺激的料理竞赛和有趣的科学结合了！

“我有信心烘焙出世界上独一无二的面包……”
达·芬奇曾在书信中这样写道。

达·芬奇是文艺复兴时期的天才艺术家和科学家，他同时也非常热衷于烹饪。他在笔记中详细记录了自己对美食的热情和在烹饪方面的天才发明。《科学料理王》正是由此获得灵感而创作的作品。

《科学料理王》的架构，跳出了一般科学书籍需要死记硬背的刻板框架，以我们每天接触的料理为主题，帮助小读者们亲近科学，进而像达·芬奇那样产生源源不绝的创意，将科学知识融于美食之中，让每个人都能轻松地学习科学。



《科学料理王》第6册的科学知识

耳朵和声音

耳朵能听到声音，
是什么原理呢？

声音的频率

超声波是什么？

发酵和变质

区分食物发酵和变质的
标准是什么呢？

声音和振动

试着调节声音
的高低！

音乐和噪声

了解音乐和噪声的区别，
以及防止噪声的方法！

微生物的作用

认识乳酸菌的作用
和发酵的原理！

人物介绍



阿克·奎真

自认是天才料理王。对伙伴十分重情重义，彻底感动了米娜，也让米其林院长对他刮目相看。



米娜

外表冷漠、内心炽热的少女。在第四座塔里，她的真实身份让伙伴们大吃一惊。



哈密特

总喜欢待在房间里，光凭做料理时的声音就能评分的奇怪老师。最喜欢沉醉于做料理所发出的美妙旋律中，不过这次的考试，他听到了一种出乎意料的声音……

赛克利

为了顺利通过四塔考试而不择手段的阴险少年。为了夺得《梦幻宝典》，甚至抛弃了部下。





米其林

佐佐义皇家料理学院院长。一看到美味的食物就会兴奋得手舞足蹈。对学生十分亲切和热情。不过,在与意图抢夺《梦幻宝典》的萨莱伊对决时,他表现出了不为人知的一面。



萨莱伊

萨莱伊贵族料理学院院长。经常想出各种诡计争夺权力和地位。在佐佐义皇家料理学院的四塔考试期间,他与米其林院长之间的秘密被揭开了……



龙飞和杰

佐佐义皇家料理学院的老师。他们在最后一座塔里展示了惊人的本领。

琇琇

佐佐义皇家料理学院的明星学生。她美妙的嗓音让一直待在房间里的哈密特老师迈出了门槛。



丛书特色



1



通过料理故事,激发小朋友对科学的好奇心

在阅读漫画的同时,很自然地对料理中所包含的科学知识提出疑问,引发小朋友对科学的好奇心。

2

解释科学疑惑,达到拓展深化学习的效果

在每一章节,通过料理王的科学讲座,将漫画中所学的科学知识加以整理,深入讲解,进而解释小朋友对科学知识的疑问,达到更有效的学习效果。



3

借由实验,体验学习科学的乐趣

通过做有趣的科学实验,边做边学,边学边玩,让小朋友理解和掌握科学知识,从中找到学习科学的乐趣。



4

融入亲子料理,增添亲情和乐趣

通过亲自加工漫画中的料理,增加亲子之间的互动,强化孩子对生活的美感体验。



目录



第一章

用声音“品味”的料理 8

料理王科学讲座 1>>>耳朵有什么用处呢

第二章

哈密特老师,您怎么了 28

料理王科学讲座 2>>>声音有哪些要素

第三章

神奇的“第五味” 40

料理王科学讲座 3>>>五花八门的发酵食品世界

第四章

危机中的皇家料理学院 74

料理王科学食谱>>>探究酸奶中的科学原理

第五章

第四座塔里的收获 108

料理王科学任务>>>用吸管和玻璃瓶可以演奏音乐吗

第六章

最后的获胜者 126

料理王科学讲座 4>>>音乐和噪声有什么区别呢

第七章

新的挑战 160

料理王科学常识>>>世界级厨师学校概览















