



长大“干什么”



暖·绘本

面包师

〔比〕丽斯贝特·史蕾洁斯/文图



西安出版社

长大“干什么”

面包师

〔比〕丽斯贝特·史蕾洁斯/文图

西安出版社

图书在版编目（CIP）数据

长大“干什么”·面包师 / 比利时克莱维斯出版社
著；西安曲江培豪出版传媒译. -- 西安：西安出版社，
2014.11
ISBN 978-7-5541-0826-0

I. ①长… II. ①比… ②西… 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 (2014) 第 292171 号
著作权合同登记号 25-2014-238 陕版出图登字 (2014) 17 号

Original title: De bakker
First published in Belgium and the
Netherlands in 2009 by Clavis Uitgeverij,
Hasselt-Amsterdam-New York.
Text and illustrations © 2009 Clavis Uitgeverij,
Hasselt-Amsterdam-New York.
All rights reserved.
Written and illustrated by Liesbet Slegers.

长大“干什么”·面包师

作 者 [比] 丽斯贝特·史蕾洁斯
译 者 西安曲江培豪出版传媒有限公司
出 版 人 李铁军
策 划 胡 睿
责任编辑 王 瑜
特约编辑 夏 馨 方 圆 傅嘉玮 张 洵
美术设计 肖一波
发行热线 (029) 86450193 89369838
网 址 www.qjpeihao.com
出 版 西安出版社
社 址 西安市长安北路 56 号
电 话 (029) 85234619
邮政编码 710061
印 刷 北京中科印刷有限公司
开 本 889mmx1194mm 1/12
印 张 2.33
版 次 2015 年 3 月第 1 版
印 次 2015 年 3 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5541-0826-0
定 价 18.00 元

版权所有 侵权必究
如有印装问题请与印刷厂联系调换

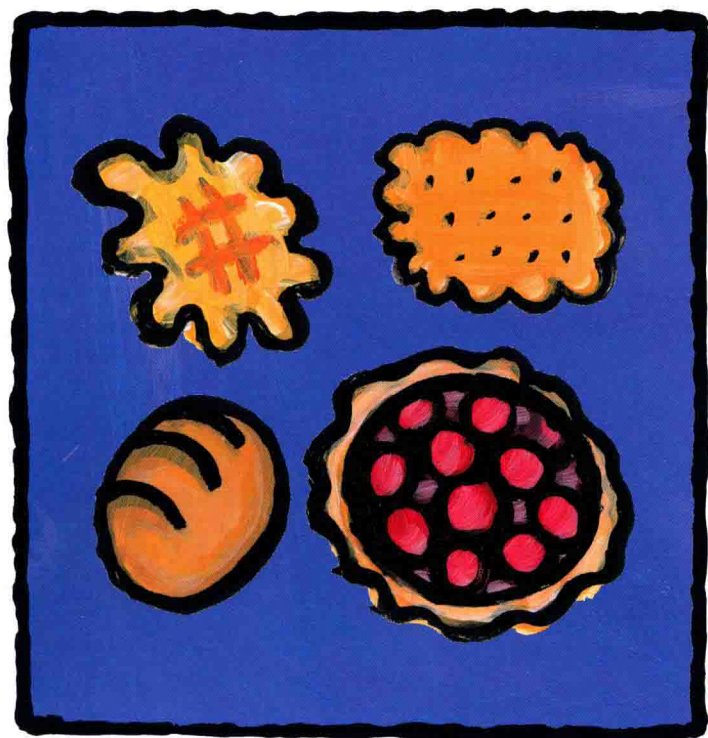


长大“干什么”

面包师

〔比〕丽斯贝特·史蕾洁斯/文图

西安出版社



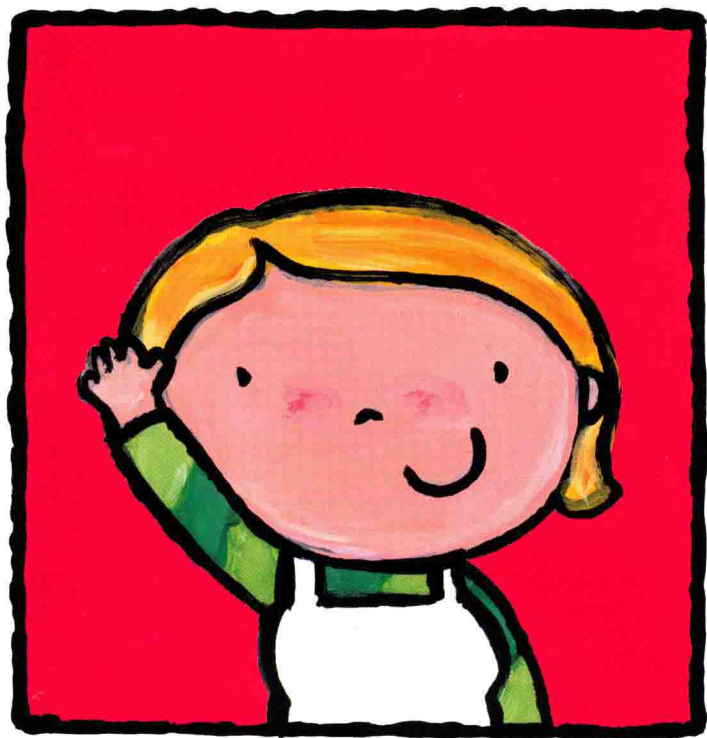
新鲜的面包片味道不错，圆面包、牛角面包和法式面包更加美味，它们都是健康的食物哦！

做出这些美味的人就是——面包师。

面包师除了烤面包，还会做很多好吃的点心。比如：蛋糕、饼干、华夫饼、各种形状的巧克力……

哇，面包店里好吃的东西可真多，光想想就要流口水！





面包师的衣服总会沾上面粉或巧克力粉，所以他们工作时穿着容易清洗的白色制服。

面包师系着白围裙，穿着白鞋子，还有一条蓝白格子的裤子。

他的妻子负责把面包店里所有的美味食品出售给顾客。



面包师的帽子

白色T恤

围裙

蓝白格子的裤子

白色鞋子

揉面机



面包师工作时，会用到很多不同的食材和工具。

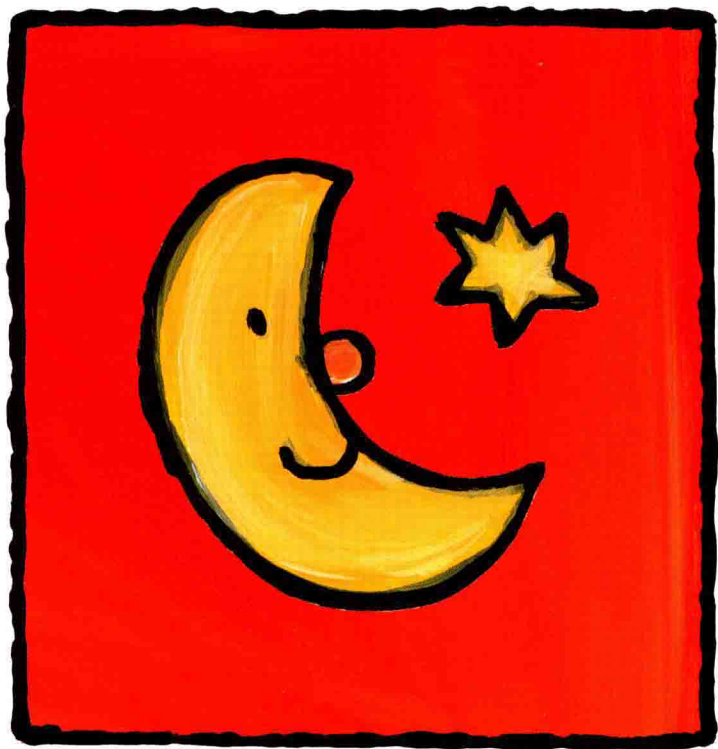
做面包时，他需要面粉、酵母、盐和水。

有时，他还会加一些牛奶、糖和黄油。

面包师用擀面杖将面团擀出想要的形状，烤盘则用来放蛋糕、巧克力和点心。

糕点烤好后，他戴着隔热手套握住灼热的烤盘，把美食从烤箱里取出来。





天还没亮，面包师就早早起床了。

每天早上，他都要在顾客来面包店之前把食品都做好。

他的妻子可以多睡一小会儿，

然后把面包师做好的食品在店里摆放好，以便出售给顾客。





面包师的工作服准备好了：白色的T恤、蓝白格子的裤子、围裙、帽子……

面包师穿上它们，再喝一杯咖啡就要去工作了。

等面包都烤好，他才能有时间享用自己的早餐。





制作面包所需的食材都要用秤称重。

面粉装在袋子里，有时也装在像锥形桶一样的料仓里。

面包师按下按钮后，它就会洒出面粉。

面包师必须精确掌握面粉的用量，放多或放少了，面包都会不好吃。





面包师把所有食材放进一个大碗里，用揉面机将它们揉成一个既光滑又柔软的面团。
然后，面包师把面团拿出来放在桌子上，盖好毛巾。
面团要放一会儿才会发酵，慢慢膨胀变大。