



低幼启蒙百科认知
全程图解好看易懂

趣味图解小百科

食物变变变

瑞雅婴童创智研发中心 编著



趣味图解小百科

食物变变变

瑞雅婴童创智研发中心 编著



江苏凤凰美术出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

食物变变变 / 瑞雅婴童创智研发中心编著. -- 南京:
江苏凤凰美术出版社, 2015.5

(趣味图解小百科)

ISBN 978-7-5344-8681-4

I. ①食… II. ①瑞… III. ①常识课-学前教育-教
学参考资料 IV. ①G613.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第027138号

责任编辑 刘晓娟
图文编辑 孙萌萌 李艺芳
装帧设计 瑞雅书业·赵 静
美术编辑 杨玉贤
责任印制 徐 屹

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏凤凰美术出版社 (南京市中央路165号 邮编: 210009)
北京凤凰千高原文化传播有限公司

出版社网址 <http://www.jsmscbs.com.cn>

经 销 全国新华书店

印 刷 北京盛兰兄弟印刷装订有限公司

开 本 889mm × 1194mm 1/20

字 数 10千字

印 张 2

版 次 2015年5月第1版 2015年5月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5344-8681-4

定 价 9.80 元

营销部电话 010-64215835-801

江苏凤凰美术出版社图书凡印装错误可向承印厂调换 电话: 010-64215835-801

目 录



馒头	4	棒棒糖	18
饺子	6	巧克力	20
粽子	8	酸奶	22
月饼	10	茶叶	24
南瓜饼	12	薯条	26
蛋糕	14	冰激凌	28
饼干	16	果冻	30
		爆米花	32
		红薯干	34
		瓜子	36
		罐头	38



趣味图解小百科

食物变变变

瑞雅婴童创智研发中心 编著



江苏凤凰美术出版社
全国百佳图书出版单位

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

前言

对于孩子们来说，眼前这个五彩缤纷的世界是那么神奇，随着认识的不断提高，他们会逐渐对周围的一切产生浓厚兴趣，萌发出对事物的探索欲望。他们经常会问：草莓、大米是怎么长出来的？画图用的蜡笔是怎么生产出来的？毛毛虫是怎么变成蝴蝶的？有时候，一些稀奇古怪的问题会让爸爸、妈妈们手足无措。

别急，这套《趣味图解小百科》就来为您解决这些问题。本套书从孩子们的认知特点出发，科学、简洁地介绍了动物和植物的生长过程，食物和物品的制作过程。充满童趣的语言，好学易懂；精美的分步图片，一目了然。陪宝宝开启知识大门，不再是难事。

相信这套书定会给读者带来耳目一新的感觉！



目 录



馒头	4	棒棒糖	18
饺子	6	巧克力	20
粽子	8	酸奶	22
月饼	10	茶叶	24
南瓜饼	12	薯条	26
蛋糕	14	冰激凌	28
饼干	16	果冻	30
		爆米花	32
		红薯干	34
		瓜子	36
		罐头	38



馒头

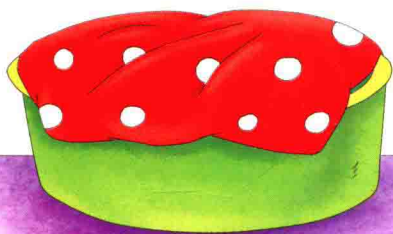
- ① 小山羊把面粉倒进大面盆里，再加入酵母粉和水，用筷子搅啊搅。



- ② “吭哧吭哧”，小山羊揉起面来。不一会儿，一个光滑的面团就揉好了。



- ③ 现在给面团盖上一条棉被，让它在温暖的地方睡一会儿吧！



- ④ 三个多小时后，面团醒过来了。呀，它变胖了好多啊！



- 5 小山羊又开始揉呀揉，大面团里面的小气泡都被赶出来了。



- 6 现在把大面团搓成长条，再切成大小一样的小面团，还需要把小面团揉圆哦。



- 7 休息了一会儿，小面团又变胖了，现在可以上锅蒸啦！



- 8 半小时后，小山羊就吃上白花花的馒头啦！

饺子

- 1 今天的晚餐吃韭菜馅饺子。大熊猫涵涵需要先把韭菜洗得干干净净。



- 2 “咔嚓咔嚓”，韭菜被切碎啦！



- 3 涵涵往韭菜碎里加入炒熟的鸡蛋碎、盐和调味料，搅呀搅，饺子馅做成了。

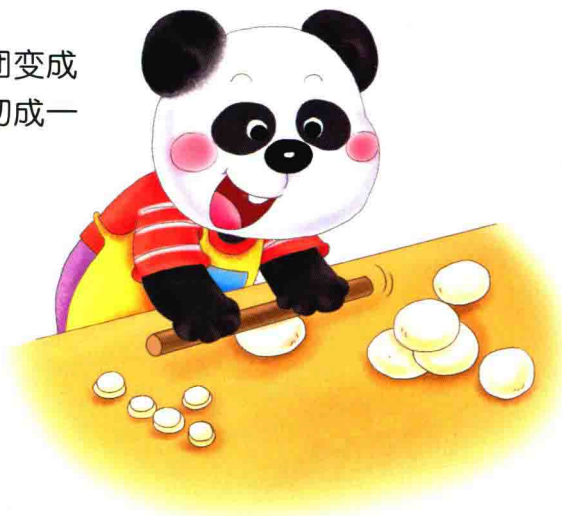


- 4 该做饺子皮了！先把面粉倒进面盆里，再打几个鸡蛋，加点水。“嘿呀嘿呀”，面粉变成面团啦！





- 5 再揉一会儿，面团变成了细长条，把它切成一个个小剂子吧！



- 6 涵涵拿着擀面杖擀呀擀，小剂子就变成了饺子皮。

- 7 往饺子皮里包入饺子馅，两手一捏，小饺子包好啦！



- 8 涵涵烧开一锅水，小饺子“扑通扑通”都下水洗澡了。

- 9 几分钟后，涵涵捞出饺子，配一碟醋，哈哈，可以开饭啦！



粽子

1 端午节到了，妈妈买来粽叶和蜜枣，要给宝宝做粽子吃。



2 糯米淘洗干净后，先放到清水里泡着吧！再把粽叶洗干净，用开水烫烫。



3 两个小时后，糯米吸足了水，可以包粽子喽！先拿起两片粽叶，折出一个三角。



4 妈妈往三角里放一勺糯米，宝宝也忙拿起一颗蜜枣放进去。



5 妈妈用糯米填满三角，再用手压实。



6 接下来用粽叶把三角粽包得严严实实，再用线绑结实，这样就不会散开啦！



7 妈妈把包好的粽子放进高压锅里，加上水，盖上盖，开始煮喽！



8 几十分钟后，又软又甜的粽子就熟了，瞧宝宝吃得多香啊！



月饼



农历
八月十五



1 中秋节到了，小牛壮壮想做点冰皮月饼给奶奶送去。



2 壮壮拿来一个大盆，倒入牛奶、白砂糖、油和糯米粉、黏米粉。

3 “嘿呀呀，嘿呀呀”，壮壮用勺子搅呀搅，搅成了稀面糊。



4 把搅好的面糊上锅蒸一蒸吧！



- 5 蒸好的面糊放凉后，
壮壮把它揉成一个个
小面团。



- 6 把提前买来的豆沙馅分成大小一
样的块，再团成小球球。



- 7 将小面团压扁后，壮壮把豆沙球放
上去，然后包起来。



- 8 给面球粘上一点糕粉，再放进模子里压
平。好吃的冰皮月饼就做好啦！

南瓜饼

- 1 小兔飞飞要做南瓜饼，需要先把南瓜块蒸熟呀！



- 2 蒸熟后，把南瓜块放进盆里，再用勺子碾成南瓜泥。小心，别烫到手哦！



- 3 飞飞抱来糯米粉和白砂糖，加到南瓜泥里，揉呀揉，揉成了光滑的南瓜面团。



- 4 先把南瓜面团分成和鸡蛋一样大的小面团吧。





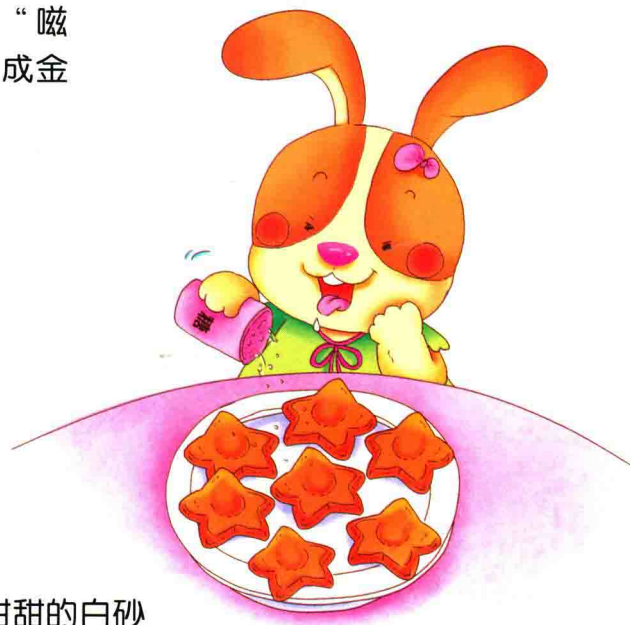
- 5 “嘿呦嘿呦”，一下一下，小面团都被按成了小面饼。



- 6 再用星形模具压一下吧！一个个小星星南瓜饼出现在了案板上。



- 7 飞飞把南瓜饼放进油锅里煎一下，“滋滋”，南瓜饼变成金黄的了。



- 8 在煎好的南瓜饼上撒一层甜甜的白砂糖。好香啊，飞飞都流口水了！