

{ 雯婷茜子
著 }

早餐来了

8款最常用的果酱、馅料独家配方

妈妈们最想解决的14个早餐烦恼

76套主食和配菜的专业营养搭配

365天的健康快乐与你同分享

金牌
营养师的
百搭早餐



中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位



附赠德国双立人
厨具超值
优惠券

雯婷茜子
著

早餐
来了



金牌
营养师的
百搭早餐



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

早餐来了 / 魏婷茜子著. —— 北京 : 中国轻工业出版社,
2015.5 .

ISBN 978-7-5184-0198-7

I. ①早… II. ①魏… III. ①儿童－食谱 IV. ①TS972.162

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第051208号

策划编辑：翟 燕

责任终审：张乃柬

责任编辑：翟 燕

整体设计：王超男

责任监印：马金路

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：北京博海升彩色印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2015年5月第1版第1次印刷

开 本：720×1000 1/16 印张：13

字 数：280千字

书 号：ISBN 978-7-5184-0198-7 定价：38.00元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141077S1X101ZBW

目 录

- 8 我用到的各种宝贝工具、模具
- 13 14个妈妈最难解决的早餐烦恼
- 17 最常用的8款果酱、馅料制作方法

PART1

新手妈妈的温情煮意



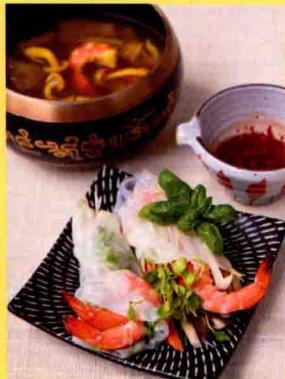
26 10分钟料理——快手美味

- 26 培根芽苗菜三明治——把营养夹起来
- 28 香蕉花生酱吐司——给忙碌的一家人
- 30 香菇肉饼伞——补充维生素D的小香菇
- 32 水果杏仁蜂蜜松饼——只需5分钟的惊艳甜品
- 34 香椿胡萝卜蛋饼——开胃健脾的快手早餐
- 36 茄子小米面蛋饼——意想不到的混搭美味
- 38 蘑菇杂蔬莜麦面疙瘩——健康粗粮新吃法
- 40 胡萝卜土豆茄汁牛肉面——早起10分钟，美味不打折



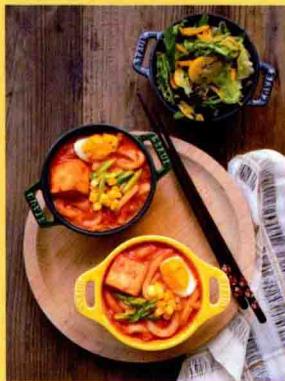
42 好玩的烘焙课——宝宝妈妈动手做

- 42 枣泥核桃奶香餐包——整形面包第一课
- 46 紫薯奶酪超软小餐包——揉面真的很简单
- 50 毛毛虫奶酪肉松面包——奶香浓郁的小面点
- 54 核桃杂粮面包——乡村面包最养生
- 58 南瓜枸杞面包——能明目的健康西点
- 60 超软枣泥南瓜牛奶吐司——面包机使用的小诀窍
- 62 海绵宝宝蜂蜜牛奶吐司——创意无极限
- 64 小青蛙水果面包——清新的水果小面包



PART2

妈妈的早餐魔法棒



68 创意宝宝餐——动物卡通超萌面点

- 68 企鹅薯泥小包子 —— 制作超萌动物面点有秘诀
- 70 黑芝麻馅刺猬包 —— 爱不释手的小面点
- 74 小金猪枣泥莲蓉包 —— 过年过节不可少
- 78 小白兔豆沙包 —— 抵挡不住的香甜柔软
- 82 南瓜莲蓉馅小黄鸭 —— 给生活加点糖
- 86 巧虎小馒头 —— 变着花样玩面团
- 88 紫薯蝴蝶花卷 —— 花儿般美好的清晨
- 92 小蜗牛卷 —— 10分钟就能变出的小蜗牛

94 偶尔换换口味——不一样的异国风情

- 94 紫米小鱼干补钙饭团 —— 让小朋友惊喜的美味饭团
- 96 茄汁青豆蛋包饭 —— 变成大胃王
- 98 日式玉子烧 —— 偶尔换换口味
- 100 红豆鲷鱼烧 —— 可爱的小鱼鱼
- 102 越南春卷 —— 薄如蝉翼的诱人春味
- 104 奶酪西兰花焗通心粉 —— 奶汁浓郁的诱人面食
- 106 番茄奶酪乌冬面 —— 做好乌冬面的小诀窍
- 108 番茄肉酱意大利面 —— 百吃不厌

PART3

好妈妈胜过好医生



112 宝贝过敏体质——妈妈不用担心

- 112 金针菇彩蔬牛肉卷——增强免疫系统的好帮手
- 114 山药核桃红枣炖蛋——安然度过敏感的秋季
- 116 三黑粉小馒头——对抗过敏我最棒
- 118 孢子甘蓝肉丝炒面——营养价值最高的甘蓝家族
- 120 芥菜胡萝卜肉包——春食芥菜胜补药
- 122 爱心蝴蝶彩蔬蛋饼——维生素的大家族
- 124 胡萝卜鸡蓉豆腐羹——送给容易患呼吸道疾病的宝宝
- 126 芦笋鸡肉香菇粥——打败过敏体质

128 宝贝生病了怎么办——对症的病号早点

- 128 银耳陈皮生姜炖梨——感冒初期我来帮
- 130 青菜肉末粥——咳嗽的清淡流食
- 132 焦米汤胡萝卜泥粥——宝宝腹泻我不怕
- 134 南瓜百合粥——宝宝上火就喝它
- 136 芥菜馄饨——生病也有好胃口
- 138 蔬菜肉丸面线——生病恢复期的营养餐
- 140 奶香杂粮窝窝头——增强抵抗力

PART4

厨房里的智慧，聪明健康宝宝吃出来

144 健脾养胃——花样五谷

- 144 山楂酱全麦吐司——开胃的好帮手
- 146 黑豆面小饼配杂蔬——乡土风的绝妙滋味
- 148 陕北黄馍馍——来自“舌尖”的经典养生面食
- 150 猪肉小笼包——超经典、超美味
- 152 鲜虾青豆南瓜汤面——鲜美无敌

- 154 多彩蔬菜荞麦面——彩色面条的诱惑
156 黑米核桃山药莲子粥——瘦弱宝宝加油站

158 补锌补钙——身强体健

- 158 菠菜奶酪芝麻粉吐司——大力水手来啦
160 海带大骨汤鸡蛋面——我要长壮实
162 牡蛎蔬菜丝蛋饼——补锌补钙无敌手
164 奶酪玉米莜麦蛋饼——中西合璧的营养饼
166 山药虾仁肉饼迷你汉堡——小宝贝们的最爱
170 蓝莓杏仁面包布丁——懒妈必学香浓又美味的布丁
172 牡蛎干肉饼蒸蛋——偷偷长个儿的秘诀

174 益智健脑——展现天赋

- 174 牛油果三文鱼小吐司——让宝贝爱上牛油果
176 猕猴桃坚果奶酪小吐司——满足营养全需求
178 金枪鱼小熊口袋面包——把智慧储藏起来
180 核桃五谷粉小餐包——聪明大脑的选择
182 黑米核桃饼——超香的核桃饼
184 芽苗菜鳕鱼三明治——益智健脑的超级早餐
186 青豆玉米鲈鱼粥——让大脑加满油

188 增强免疫——百变果蔬

- 188 彩椒蔬菜棒棒糖——美味营养串起来
190 蛋汁煎馄饨——童年的梦想
192 金瓜牡蛎豆腐盅——金色的诱惑
194 白菜虾仁翡翠包——用漂亮的造型取胜
196 黄豆芽鸡丝番茄盅——蔬菜的完美结合
198 木耳虾皮饺——轻松搞定偏食宝宝
200 土豆小比萨——绝妙的好滋味
204 无花果杏仁奶油塔——享受大自然的馈赠

207 索引



雯婷茜子
著

早餐
来



金牌
营养师的
百搭早餐



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

早餐来了 / 魏婷茜子著. —— 北京 : 中国轻工业出版社,
2015.5

ISBN 978-7-5184-0198-7

I . ①早… II . ①魏… III . ①儿童 - 食谱 IV . ①TS972.162

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第051208号

策划编辑：翟 燕

责任终审：张乃柬

责任编辑：翟 燕

整体设计：王超男

责任监印：马金路

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：北京博海升彩色印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2015年5月第1版第1次印刷

开 本：720×1000 1/16 印张：13

字 数：280千字

书 号：ISBN 978-7-5184-0198-7 定价：38.00元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141077S1X101ZBW

早餐 ——我们在一起爱的约定。

清晨，闹钟依然像往常一样在家人起床前1小时叫醒了我，今天是什么呢？中点、西点、米糊、豆浆每天搭配都不重样，厨房传出幸福的“交响乐”，开始迎接崭新的一天。早餐中漂亮的摆盘、精致的餐具、可口的食物，是我能给予家人一天中幸福和爱的能量。

想一想，有多久未停下奔波的脚步，和家人一起吃一顿早餐，发现生活中细碎的美好和真实的幸福了？早餐对于我们，不仅仅只是营养的给予，更是情感的满足。快节奏的生活、速食的文化，让我们都快忘了如何去感受幸福，更忘了如何去表达自己满满的爱意。

回想儿时，那些模糊的片段在脑中回闪，让我心中泛起阵阵温暖涟漪的竟然都跟妈妈的食物有关：冬日的早晨，还赖在被窝里不肯起床，厨房便传来磨豆浆、调鸡蛋羹的声音；生病时妈妈煮的一碗清汤荷包蛋挂面，考试前妈妈细心炖煮的大枣鸡汤，那些从未间断的质朴食物让我平添力量。长大了，离开家乡，无论享受过多少佳肴珍馐，最怀念的还是妈妈的味道，不可替代。

在我26岁时，还是一个连锅铲都拿不好的人，妈妈常常笑我以后怎么有人敢娶回家，我赌气说外面那么多好吃的，为什么要自己做得那么辛苦。只换来妈妈一声叹息：等你做了妈妈就懂了，让孩子吃你自己做的食物是多么美好的事情。28岁我做了妈妈，苦心学习“十八般武艺”，终于用身心感受到那句话的含义，每当家人共进早餐，儿子吃着我做的菜，并在我脸颊上留下奖励的一吻时，是我一天中最幸福快乐的时刻。

记得有一次看到一则新闻，美国一项青少年医学研究证实，经常和家人坐在一起进餐的青少

年，与那些每周与父母共同进餐不足两次的孩子相比，不仅在学习成绩上明显优异，而且较少出现情绪抑郁，较少沉迷于烟酒和大麻等不良嗜好。不管此新闻是否真实，我真的相信通过食物表达的爱意，餐桌上传递的亲情味道，家的包容和温暖，都足以潜移默化地影响到一个人的一生。

即使在别人眼中，早餐是很微不足道的晨间仪式，但对我而言，却是打开开关，迎接新的一天的有效方法。每天不重样的百搭早餐听起来很复杂，其实只要多花一点点心思就能完成，想到第二天可以和家人其乐融融享受着早餐的温情时光，又有什么能难倒你呢！

在我坚持做营养早餐的两年间，已经习惯在晚上问宝贝第二天想吃什么，然后轻轻一吻，让他带着甜蜜的期待入睡。如石头般硬的面包，四不像的包子……那些难吃到不好意思捧出来的早餐早已成为过往，书中的早餐都是我用无数的失败教训累积出的完美配方。

我们是否可以不要将它看成是一本单调又枯燥的早餐食谱书呢？在我的眼里，它其实是一种生活态度的转变，更是可以用来回味和纪念的一段美好的亲子时光。即使没有高超的厨艺和技巧，但用心而做的美食永远都能为你赢得家人的热情掌声。

岁月流逝，我们仍会记得，早餐，是我们抵挡人生风雨的温暖力量。
早餐，更是我们在一起爱的约定。
最浪漫的事，就是和你们一起吃早餐，看着你（儿子）慢慢长大，和你（老公）慢慢变老。

目 录

- 8 我用到的各种宝贝工具、模具
- 13 14个妈妈最难解决的早餐烦恼
- 17 最常用的8款果酱、馅料制作方法

PART1

新手妈妈的温情煮意



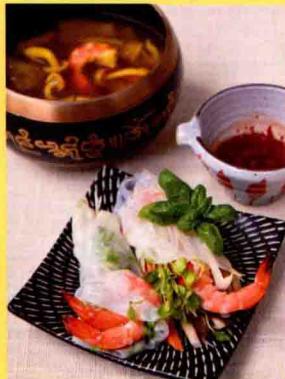
26 10分钟料理——快手美味

- 26 培根芽苗菜三明治——把营养夹起来
- 28 香蕉花生酱吐司——给忙碌的一家人
- 30 香菇肉饼伞——补充维生素D的小香菇
- 32 水果杏仁蜂蜜松饼——只需5分钟的惊艳甜品
- 34 香椿胡萝卜蛋饼——开胃健脾的快手早餐
- 36 茄子小米面蛋饼——意想不到的混搭美味
- 38 蘑菇杂蔬莜麦面疙瘩——健康粗粮新吃法
- 40 胡萝卜土豆茄汁牛肉面——早起10分钟，美味不打折



42 好玩的烘焙课——宝宝妈妈动手做

- 42 枣泥核桃奶香餐包——整形面包第一课
- 46 紫薯奶酪超软小餐包——揉面真的很简单
- 50 毛毛虫奶酪肉松面包——奶香浓郁的小面点
- 54 核桃杂粮面包——乡村面包最养生
- 58 南瓜枸杞面包——能明目的健康西点
- 60 超软枣泥南瓜牛奶吐司——面包机使用的小诀窍
- 62 海绵宝宝蜂蜜牛奶吐司——创意无极限
- 64 小青蛙水果面包——清新的水果小面包



PART2

妈妈的早餐魔法棒



68 创意宝宝餐——动物卡通超萌面点

- 68 企鹅薯泥小包子 —— 制作超萌动物面点有秘诀
- 70 黑芝麻馅刺猬包 —— 爱不释手的小面点
- 74 小金猪枣泥莲蓉包 —— 过年过节不可少
- 78 小白兔豆沙包 —— 抵挡不住的香甜柔软
- 82 南瓜莲蓉馅小黄鸭 —— 给生活加点糖
- 86 巧虎小馒头 —— 变着花样玩面团
- 88 紫薯蝴蝶花卷 —— 花儿般美好的清晨
- 92 小蜗牛卷 —— 10分钟就能变出的小蜗牛

94 偶尔换换口味——不一样的异国风情

- 94 紫米小鱼干补钙饭团 —— 让小朋友惊喜的美味饭团
- 96 茄汁青豆蛋包饭 —— 变成大胃王
- 98 日式玉子烧 —— 偶尔换换口味
- 100 红豆鲷鱼烧 —— 可爱的小鱼鱼
- 102 越南春卷 —— 薄如蝉翼的诱人春味
- 104 奶酪西兰花焗通心粉 —— 奶汁浓郁的诱人面食
- 106 番茄奶酪乌冬面 —— 做好乌冬面的小诀窍
- 108 番茄肉酱意大利面 —— 百吃不厌

PART3

好妈妈胜过好医生



112 宝贝过敏体质——妈妈不用担心

- 112 金针菇彩蔬牛肉卷——增强免疫系统的好帮手
- 114 山药核桃红枣炖蛋——安然度过敏感的秋季
- 116 三黑粉小馒头——对抗过敏我最棒
- 118 孢子甘蓝肉丝炒面——营养价值最高的甘蓝家族
- 120 芥菜胡萝卜肉包——春食芥菜胜补药
- 122 爱心蝴蝶彩蔬蛋饼——维生素的大家族
- 124 胡萝卜鸡蓉豆腐羹——送给容易患呼吸道疾病的宝宝
- 126 芦笋鸡肉香菇粥——打败过敏体质

128 宝贝生病了怎么办——对症的病号早点

- 128 银耳陈皮生姜炖梨——感冒初期我来帮
- 130 青菜肉末粥——咳嗽的清淡流食
- 132 焦米汤胡萝卜泥粥——宝宝腹泻我不怕
- 134 南瓜百合粥——宝宝上火就喝它
- 136 芥菜馄饨——生病也有好胃口
- 138 蔬菜肉丸面线——生病恢复期的营养餐
- 140 奶香杂粮窝窝头——增强抵抗力

PART4

厨房里的智慧，聪明健康宝宝吃出来

144 健脾养胃——花样五谷

- 144 山楂酱全麦吐司——开胃的好帮手
- 146 黑豆面小饼配杂蔬——乡土风的绝妙滋味
- 148 陕北黄馍馍——来自“舌尖”的经典养生面食
- 150 猪肉小笼包——超经典、超美味
- 152 鲜虾青豆南瓜汤面——鲜美无敌

- 154 多彩蔬菜荞麦面——彩色面条的诱惑
156 黑米核桃山药莲子粥——瘦弱宝宝加油站

158 补锌补钙——身强体健

- 158 菠菜奶酪芝麻粉吐司——大力水手来啦
160 海带大骨汤鸡蛋面——我要长壮实
162 牡蛎蔬菜丝蛋饼——补锌补钙无敌手
164 奶酪玉米莜麦蛋饼——中西合璧的营养饼
166 山药虾仁肉饼迷你汉堡——小宝贝们的最爱
170 蓝莓杏仁面包布丁——懒妈必学香浓又美味的布丁
172 牡蛎干肉饼蒸蛋——偷偷长个儿的秘诀

174 益智健脑——展现天赋

- 174 牛油果三文鱼小吐司——让宝贝爱上牛油果
176 猕猴桃坚果奶酪小吐司——满足营养全需求
178 金枪鱼小熊口袋面包——把智慧储藏起来
180 核桃五谷粉小餐包——聪明大脑的选择
182 黑米核桃饼——超香的核桃饼
184 芽苗菜鳕鱼三明治——益智健脑的超级早餐
186 青豆玉米鲈鱼粥——让大脑加满油

188 增强免疫——百变果蔬

- 188 彩椒蔬菜棒棒糖——美味营养串起来
190 蛋汁煎馄饨——童年的梦想
192 金瓜牡蛎豆腐盅——金色的诱惑
194 白菜虾仁翡翠包——用漂亮的造型取胜
196 黄豆芽鸡丝番茄盅——蔬菜的完美结合
198 木耳虾皮饺——轻松搞定偏食宝宝
200 土豆小比萨——绝妙的好滋味
204 无花果杏仁奶油塔——享受大自然的馈赠

207 索引



我用到的各种 宝贝工具、模具



厨师机

· 可揉面、打蛋、搅拌的多功能型厨房电器，加上各种配件，还能做面条、榨汁、绞肉、切菜等。做面包时一般需要将面团揉出膜，口感上会更好，而人工揉面费力、费时，夏季的时候易出现面团还没有出膜，便已经发酵了的情况，失败概率很高。厨师机能在十几分钟内揉出手套膜，省时又省力，即使非专业的烘焙新手都能做出可口的中西式点心。

搅拌钩

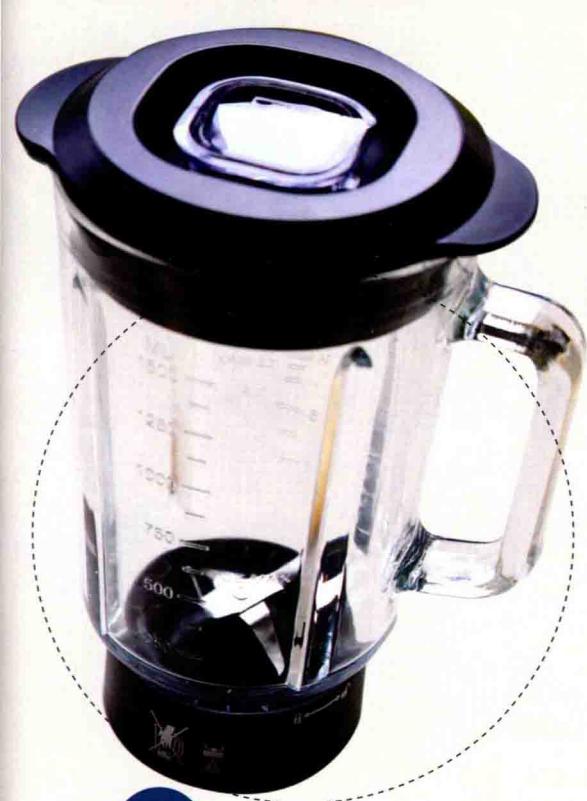
· 厨师机一般都会配3个搅拌钩

A 是搅拌器，可混合搅拌食物，做蛋糕、甜饼等。

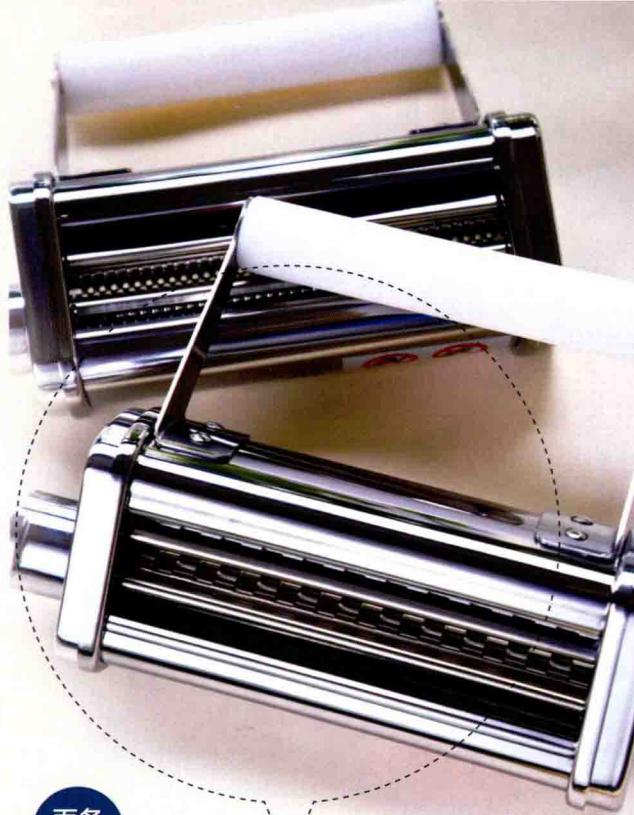
B 是打蛋器，可以打蛋清（最多12个）、奶酪或搅拌调味酱。

C 是和面钩，可制作各种中式和西式点心的面团，最多可和1千克的面粉。





搅拌杯



面条切割器

· 可制作各种蔬果汁、西式浓汤、奶昔和搅拌水果冰沙等。

· 有粗细两种不同质感和宽度的面条器，用压面皮器压平整面团后，就能用面条切割器做出各种色彩和粗细的手工面条了。



切菜器
压面皮器

A 是切菜器，可用于蔬菜切丝切片，特别适合厨房新手。

B 是压面皮器，可压制不同厚度面皮，比如馄饨皮、面条、饺子皮等。

手工打蛋器

· 有大中小号三种，根据需要搅拌的鸡蛋和面糊来决定使用哪种，比如做松饼只需要搅拌一个鸡蛋时，用小号就比大号顺手很多。



电子秤量勺

- A** 电子秤，既能做量杯，取下杯子又是一个电子秤，非常好用，一般有弹簧和电子秤两种，建议买可以归零的电子秤，可以称量精确到1克的小分量最好。
- B** 酵母量杯，可以精确到1克的酵母小量杯，有了它太方便了，再也不用为了一点点酵母称量很久了。在称量酵母时一定要使用专门称量酵母的量杯或量勺。
- C** 量勺用来称分量较少的粉状固体材料和液体材料，一套有4支，1大勺（15克），1小勺（5克），1/2小勺和1/4小勺。不锈钢的材质最好。

量杯

· 大量杯能称量最多500毫升的冷热液体，还能直接进入烤箱，非常方便。彩色的量杯分别有65毫升、85毫升、125毫升、250毫升四种不同的选择，我在做松饼和小煎饼时经常用到，舀面糊时很方便还不会导致松饼大小不一。

