

亲近自然 享受快乐 获得智慧



亲亲自然

亲亲主题馆 厨房里好帮手

孙婉玲 / 文 张义文 / 摄影 林传宗 / 插图



海峡出版发行集团 | 福建少年儿童出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN CHILDREN'S PUBLISHING HOUSE

亲近自然 享受快乐 获得智慧

亲亲自然

亲亲主题馆

厨房里好帮手

孙婉玲 / 文 张义文 / 摄影 林传宗 / 插图



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建少年儿童出版社
FUJIAN CHILDREN'S PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

厨房里好帮手 / 孙婉玲文 ; 张义文摄影 ; 林传宗

插图 . — 福州 : 福建少年儿童出版社 , 2017.9

(亲亲自然)

ISBN 978-7-5395-6160-8

I . ①厨… II . ①孙… ②张… ③林… III . ①生活—

知识—儿童读物 IV . ① TS976.3-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 179323 号

著作权合同登记号：图字 13-2014-039 号

本书中文简体字版由亲亲文化事业有限公司授权出版

亲亲自然 · 厨房里好帮手

文 / 孙婉玲 摄影 / 张义文 插图 / 林传宗

出版人 / 陈效东 总策划 / 杨佃青 执行策划 / 金海燕 项目统筹 / 黄 萍

责任编辑 / 黄 萍 美术编辑 / 魏智海 设计制作 / 灏桦文化 封面设计 / 魏智海

出版发行 / 海峡出版发行集团 福建少年儿童出版社

网址 / www.fjcp.com E-mail / fcph@fjcp.com

社址 / 福州市东水路 76 号 17 层 邮编 / 350001

经销 / 福建新华发行 (集团) 有限责任公司

印刷 / 福州德安彩色印刷有限公司 地址 / 福州金山浦上工业园区 B 区 42 幢

开本 / 889 毫米 × 1194 毫米 1/16 印张 / 4 印数 / 1—5000

版次 / 2017 年 9 月第 1 版 印次 / 2017 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5395-6160-8 定价 / 25.00 元

如有印、装质量问题, 影响阅读, 请直接与承印厂联系调换。

联系电话: 0591-28059365



亲近自然 享受快乐 获得智慧

厨房里好帮手

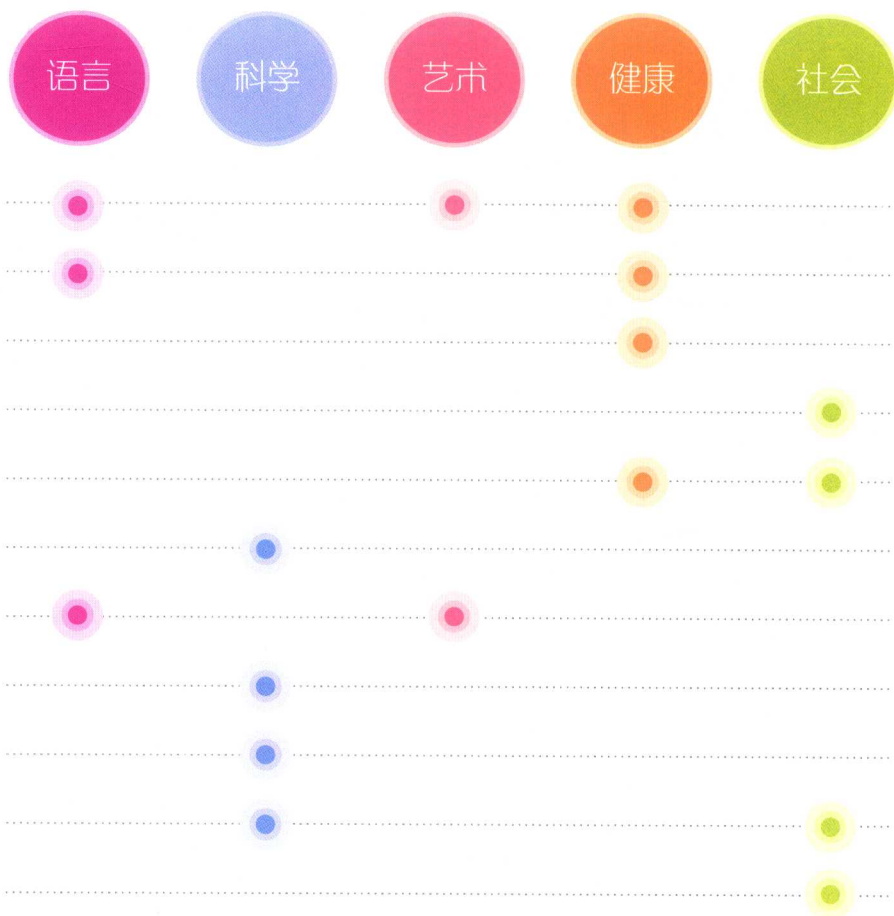
咸咸的酱油
酸溜溜的醋
甜蜜蜜的糖
辣乎乎的辣椒
酸甜苦辣咸
更多好味道
等你来品尝！



《厨房里好帮手》内容列表

瓶瓶罐罐 /2
各种好味道 /4
吃起来咸咸的 /6
吃起来酸溜溜的 /10
吃起来辣辣的 /14
吃起来甜甜的 /16
更多好味道 /18
哪里尝到味道 /20
厨房里的小智慧 /22
多知道一点儿 /24

领 域		页码	单元
	语言	2	调味料的派对
	语言	4	我感冒了
	语言	12	保护我的味觉、嗅觉
	语言	14	我是小帮手
	语言	16	动手做夏日凉拌
	科学	18	谁可以溶于水?
	语言	20	我
	科学	22	动物的感官
	科学	26	植物的味道
	科学	30	香水是怎么做成的?
	科学	32	用感觉工作的人



亲近自然 享受快乐 获得智慧

亲亲自然

亲亲主题馆

厨房里好帮手

孙婉玲 / 文 张义文 / 摄影 林传宗 / 插图



海峡出版发行集团 | 福建少年儿童出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN CHILDREN'S PUBLISHING HOUSE

瓶瓶罐罐

厨房里，
有好多瓶瓶罐罐，
瓶瓶罐罐里是什么？
瓶瓶罐罐要做什么？



▲咦，这些瓶瓶罐罐里是什么啊？（摄影 / 黄淑华）





▲ 超级市场的架子上摆满酸、甜、咸、辣……各种口味的调味料。（图片提供 / 达志影像）

各种好味道

瓶瓶罐罐里藏着各种味道，
酸、甜、苦、辣、咸，
你想试试吗？

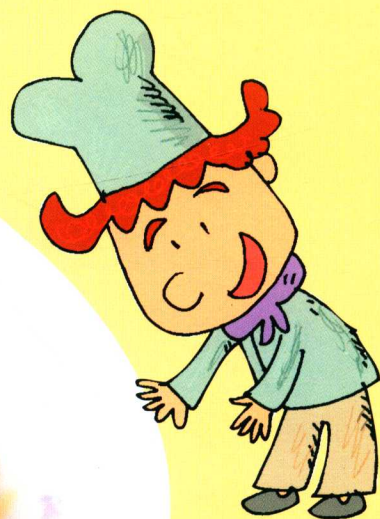




吃起来咸咸的



好吃的卤肉，
是妈妈用黑黑的酱油煮出来的。
酱油尝起来好咸好咸，
煮出来的菜却好香好香，
酱油是怎么做出来的呢？





一起来看看酱油的制作过程



▲黑豆是酱油原料的一种。



▲先将黑豆浸泡、高压蒸煮。



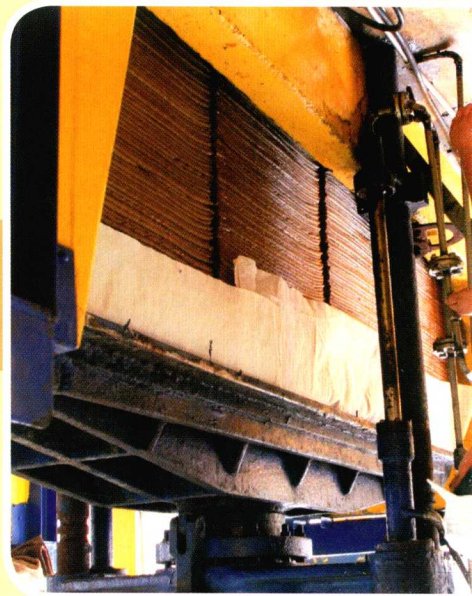
▲装瓶后，就是我们吃的酱油喽！



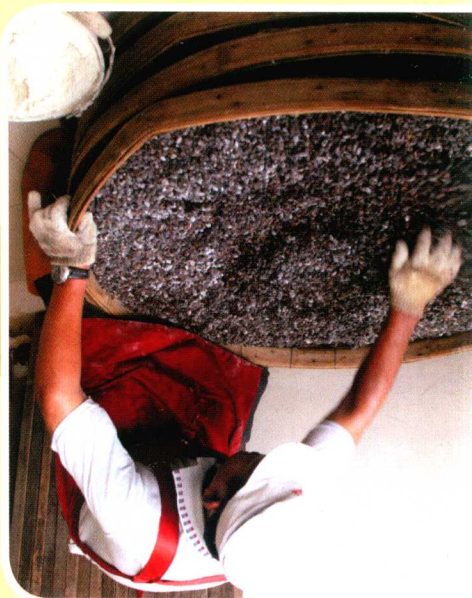
▲把原油煮煮杀菌，同时加入适量的砂糖，使口感更温顺。



▲压榨、滤出豆渣后，就制成酱油原油。



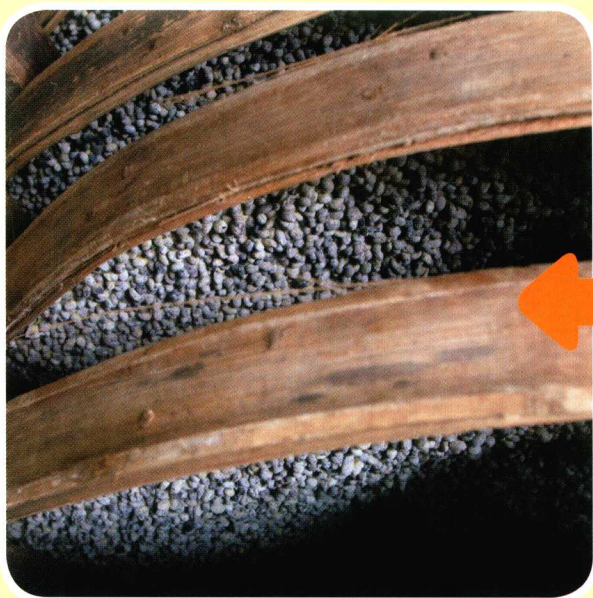
▲将煮好的黑豆降至室温，便可拌入由霉制曲。



▲静置约6个月，黑豆中的养分都分解出来了。



▲大约经过7天，曲霉深入黑豆，制曲过程就完成了。



▲把黑
放入





还有哪些咸咸的味道？



▲把附着在黑豆外面的杂质洗掉。



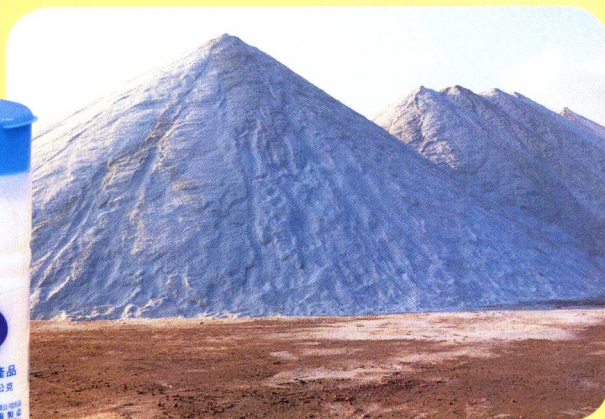
黑豆和盐依比例拌匀，
入陶缸中。



▲鱼虾做成的鱼露，吃起来咸咸的，是泰式料理的主要调味料之一。

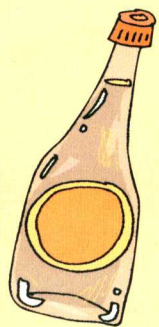


▲黄豆做成咸咸的味噌，煮汤好好喝噢！



▲咸咸的海水制成咸咸的盐，是妈妈做菜时的
好帮手。

吃起来酸溜溜的



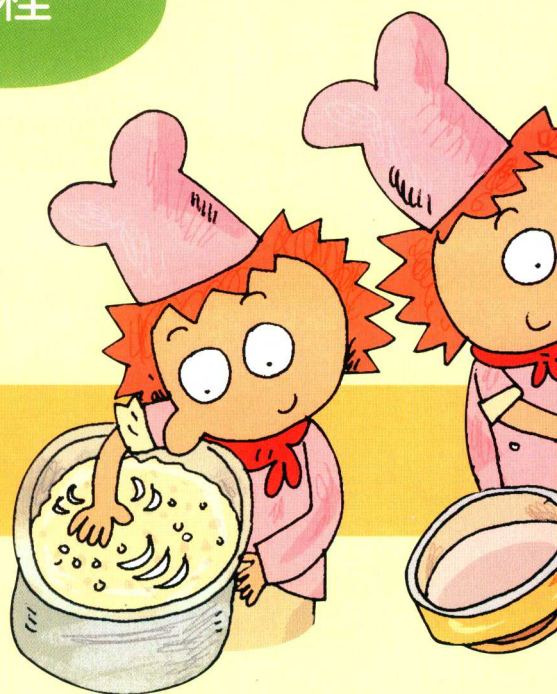
酸酸甜甜的寿司饭，
是妈妈用醋调配出来的好味道。
酸溜溜的醋是用什么做的呢？
为什么会有酸酸的味道？



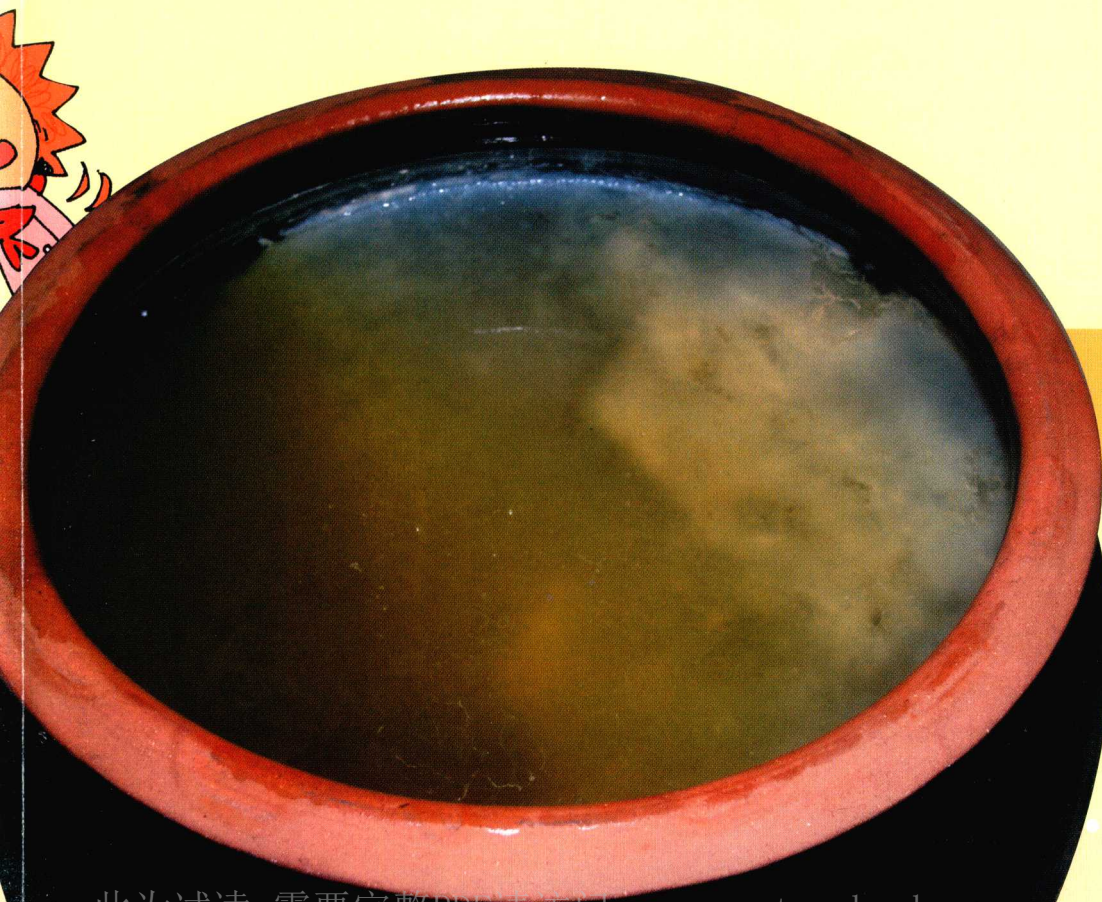
一起来看看醋的制作过程



▲米是制醋的许多原料中的一种。（图片提供 / 大自在工坊）



▲先把米洗净、煮熟。



◀不要搅动，静置约6个月后，发酵完成，醋便制成了！

