

TONGZHUO
YUANJIJA

同桌冤家 吃货课堂

CHIHO
KETANG

伍美珍 主创

落泪的
洋葱超人



TONGZHUO
YUANJI

同桌冤家

吃货课堂

CHIHOU
KETANG

伍美珍

主创

落泪的
洋葱超人



图书在版编目(CIP)数据

落泪的洋葱超人 / 伍美珍主创. — 北京 : 北京少年儿童出版社, 2018. 2

(同桌冤家吃货课堂)

ISBN 978 - 7 - 5301 - 5360 - 4

I. ①落… II. ①伍… III. ①儿童小说—长篇小说—中国—当代 IV. ①I287. 47

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第307828号

同桌冤家吃货课堂

落泪的洋葱超人

LUOLEI DE YANGCONG CHAOREN

伍美珍 主创

*

北京出版集团公司
北京少年儿童出版社 出版

(北京北三环中路6号)

邮政编码: 100120

网 址 : www . bph . com . cn

北京出版集团公司 总发行

新 华 书 店 经 销

中国电影出版社 印刷厂 印刷

*

830 毫米 × 1320 毫米 32 开本 6.875 印张 90 千字

2018 年 2 月第 1 版 2018 年 2 月第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 5301 - 5360 - 4

定价: 26.00 元

如有印装质量问题, 由本社负责调换

质量监督电话: 010 - 58572393

目录

第一课

阳光空气面包物语 >1

第二课

落泪的洋葱超人 >25

第三课

柑橘团圆年夜饭 >51

第四课

灰太狼的羊肉泡馍 >79

第五课

萝卜爱“吃”肉 >107



● 第六课

民间茶叶蛋大师 >139

● 第七课

煎饼侠席卷天下 >165

阳光家族吃货集结号

● 家乡的粽子 (车静蕾) >196

● 杨小厨学做菜之莴笋腐竹炒肉片 (杨雅淇)
..... >200

● 酸甜苦辣狮子头 (栗永峰) >204

● 名古屋软糕来一块 (张奕浓) >208



课时教案

课 程	第一课 阳光 <u>空气</u> 面包物语
课堂重点	①面包 VS 蛋糕 ②黑面包 VS 白面包
课堂难点	①酵母菌与面包 ②麸皮 ③草酸
课堂笑点	①阿呆吃法棍 ②受气包 ③用粉笔涂成贵族

备 注



迷糊阿呆变偷吃客

“哈哈哈……我跟你们说哦，阿呆今天早上好丢脸哦！”

上课前10分钟，咪咪欢悦地跑进教室，一屁股挤到兔子的座位上，兴冲冲地说。

这时阿呆才扭扭捏捏地从门口进来，脸上红扑扑的，一直红到耳朵。

“让我猜猜！阿呆肯定是在公交车上睡觉，结果摔到了地上！”惜城直接开始乱猜了。

“你这是**诽谤**！我从来没干过这种事！”阿呆急急地为自己辩护。

“那你大概是睡着了，然后把前面人的头当鸡蛋给啃了一口！”惜城继续乱猜。

咪咪突然激动地指着惜城，“你说的……有点接近了！”

兔子把她兴奋到颤抖的手给按了下去，“快说快说，

到底是什么啊？”

“哈哈哈哈！让我先笑一会儿哦。我本来坐在公交车后面的，突然听到前面一阵骚动，好多人都在笑。我看——噫？阿呆！他旁边有个胖阿姨，拎着一大袋面包，里面有那种长长的、直直的**法棍面包**，那个法棍面包的一头刚好在阿呆的嘴边，阿呆居然迷迷糊糊地，把人家的面包啃了好几口！哈哈哈哈……”

阿呆羞愧地解释说：“都怪那个法棍面包**太长了**，都戳到我脸上了！我迷迷糊糊地打瞌睡嘛……今天唐老师的营养课不是要讲面包吗？我当时真的产生了错觉，感觉自己在上课，唐老师拿了香香的面包给我们，我就不自觉地……张嘴咬了嘛……吃了半天，我发现，哎，不对啊，我这是在公交车上啊！我



就被吓醒了。”

“哈哈哈哈！那个胖阿姨没打你呀？”兔子笑得肩膀一抖一抖的。

“幸好胖阿姨人很好哦，她被逗笑了，没生气。”咪咪说道。

“哎呀，反正面包都戳到他脸上了，那还能吃吗？干脆给他吃了呗！”惜城伸手在阿呆的脸上摸了一把，“看，一脸油！”

“你说得好有道理。”阿呆想了想，“唉，那个面包还挺好吃的呢。**法棍面包的两头是最最好吃的部分了**，越嚼越香。”他意犹未尽地说。

古老的面包前辈

上课铃打响的前一秒，唐堂老师就抱着一个巨大的纸袋子出现在了教室门口。



“啊！怎么又是法棍面包！”阿呆崩溃了。

可不是嘛，那个鼓鼓囊囊的纸袋子里，也露出来两根长长的法棍面包。

“怎么，阿呆，你讨厌法棍面包吗？”唐堂一

头雾水。

结果，咪咪又一次绘声绘色地把阿呆的糗事公之于众。

“哈哈哈……阿呆你也太迷糊了吧！”唐堂和所有人一起笑完，很大声地说。

阿呆很羞愧地嘟囔说，都怪那根法棍面包太长，非要戳到他嘴旁边，要是没有那么长，就不会发生这种

乌龙事件了。

“法棍可没有那么随便。”唐堂从他的纸袋子里抽出一根法棍，展示给大家看，“作为最经典的法式面包，

它的标准可是非常严格的！

必须是达到规定的
长短、重量和表面
切口的长条面包才能
称为法棍。”

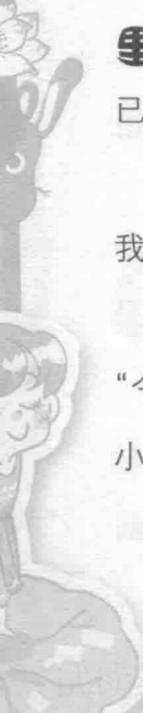
“啊，只是做个面包，还要弄
得这么麻烦？又不是造科学仪器！”
惜城吓一跳。

“不然怎么叫经典呢？”唐堂说，“法棍**外面脆，**
里面松软又耐嚼。至于味道嘛，我相信今早阿呆
已经充分体会了，是吗？”

“嘿嘿……”阿呆不好意思地挠挠头，“好吃好吃。
我明天早上就自己买法棍面包吃！”

唐堂又像魔术师一样，向大家展示纸袋里的内容，
“今天，我就重点给大家介绍面包这种食物。你们可别
小看它，面包可是最古老的食物之一呢！”

说着，他打开了教室里的投影仪，给同学们放起了



PPT(幻灯片)。

首先出现在大家面前的图片，是一块看起来最最普通的面包。

接着，图片下面弹出两个词——

“西餐之母”和“人造果实”。

“面包在西方食物历史中，算是一位绝对的老前辈——”唐堂站在讲台的一角，开始了专业讲解。

“早在一万多年前，古人就在烧热的石板上烤面包了。”

幻灯片上出现了几个小人，围在一块石头旁边摊面饼。

“不过，那时候用的都是没有‘发酵’过的‘死面’，是最原始的面包，大概就和今天的‘烤饼’差不多吧。”唐堂告诉大家，“又过了大概五千年，古埃及人偶然发现，和好的面团在阳光下放久了，**会变大。变酸**，烤出来的‘饼’比原来更加松软、可口，这就算真的面包了。”

幻灯片上多出了一个太阳，那块面饼变得越来越大，小人们也开始手舞足蹈起来。

面包PK蛋糕

“啊？晒太阳就能晒出面包吗？”咪咪觉得很神奇。

“阳光能带来合适的温度，空气里面又有新鲜的氧气。”唐堂说，“然后……”



“我明白了，然后就有‘细菌工人’帮面粉发酵了！”兔子第一个叫起来。

“是的，‘发面’‘变酸’都是‘细菌工人’的功劳。”唐堂点头，“这里请的‘工人’是**酵母菌**，就是我们以前学酒酿时说过的菌。”

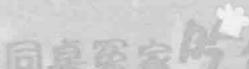
兔子又接着问：“酵母菌不是造酒的吗？面包里也有酒吗？”

“放心，正常的面包里是不会有的。”唐堂说，“酵母菌是很乖的，只要我们把它的环境弄得更好一些，它就会很听话地只**产生气体**，不产生酒精。气体可以把面团撑起来，让它变得松松软软的，还会带来一些香气，这就是面包的‘**发酵**’哦。”

“噢……”同学们听得十分入迷，大脑还在运转呢，兔子已经再次抢先举手。

“这种气体是不是叫**二氧化碳**？在做蛋糕的时候，那种蓬松的质感就是里面的二氧化碳打造出来的！”

“哇……”这下同学们十分佩服地齐刷刷地看向兔



子，那些羡慕加崇拜的眼神让兔子无比自豪，不自觉地挺直了背。

“对哦！蛋糕是‘气糕’，像海绵宝宝一样。”咪咪想起来了，她拍着手喊道。那次学到关于蛋糕的知识，还是她过生日的时候呢，“那面包也是‘气包’吗？”

“哈哈哈，听起来像‘受气包’！”惜城怪叫着插嘴。

“哈哈，虽然气体是一样的，都是二氧化碳，但‘受气’的方法不一样。”唐堂说，“蛋糕是用泡打粉，面包是用‘酵母工人’；蛋糕是不用‘发面’的，面包就需要了。”

他顿了一下，接着扫视全班：“接下来，我有一个有奖提问……”

全班同学的头唰的一下，全部低了下去。

这时候抬头，可能会被抽出来回答问题呀！

“请问，里面的气体都一样，用的也都是面粉，为什么面包和蛋糕的口感完全不一样？蛋糕很松软，入口即化，而面包却更有嚼劲。”

教室里安静万分。

唐堂又补充道：“如果有人能答出来，我这法棍面包就归他了。”

这下大家又都露出了渴望的眼神。

然而渴望也没用，得回答出问题啊。

“**烤的时间长短不一样？**”咪咪小声说。

唐堂遗憾地摇摇头。

“**揉面的手法不一样！**”阿呆大胆地猜测。

唐堂哭笑不得，“你把面包揉成蛋糕给我看看！”

大家都回答不出来了。所有人的目光都不约而同地、带着点期待地望向了兔子。

而兔子看上去确实很有把握地在认真思考。

终于，她举手说：“是不是面粉不一样？我记得以前我们好几次说到**面粉有高筋面粉和低筋面粉，高筋面粉更有嚼劲**。面包用的就是高筋面粉，蛋糕用的是低筋面粉？”

“哇！！”全班哗然。

唐堂直接走下来，把美味的法棍面包递给了兔子，“恭喜！完全正确！！”

“啪啪啪啪……”大家佩服得鼓起掌来。

“嘻嘻……”兔子马上把法棍面包掰成了好几份，分给了周围的同学。她自己也尝了尝，最后评论说：“我好像还是更喜欢蛋糕一点。蛋糕更甜更软更香呀，上面还有许多奶油、水果，多好吃啊！”

“是呀，因为蛋糕里面加的糖和油都比面包要多——这两样不就是你们喜欢的味道吗？”唐堂说，“不过，我还是要提醒大家——这两种东西吃多了，要小心变胖哦。”

白色贵族

接下来，唐堂把剩下的几个面包一一掏出来，在讲台上摆成一排。