

ERTONGSHENGHUOQUWEIBAIKE

儿童生活 趣味百科



浙江教育出版社



ERTONGSHENGHUOQUWEIBAIKE 儿童生活趣味百科

日本小学馆授权
浙江教育出版社独家出版

ISBN 7-5338-2842-9



9 787533 828424 >

ISBN 7-5338-2842-9/G · 2828

定 价：100.00 元



数据加载失败，请稍后重试！

责任编辑：汤菊芬

责任出版：温劲风

特邀美编：张沐华

© 1994 by SHOGAKUKAN INC.

All rights reserved

First published in Japan in 1994 by SHOGAKUKAN INC.

Chinese translation rights arranged with SHOGAKUKAN INC.

Chinese translation rights in China (excluding Hong Kong, Taiwan and Macao)

© 1997 by Zhejiang Educational Publishing House

儿童生活趣味百科

出版发行：浙江教育出版社

原著名：生活探検大図鑑

作 者：日本株式会社小学馆

翻 译：廖瑞平 叶蓉 吴俊蓉 陈斌

图文处理：上海碧日咨询事业有限公司

印刷：利丰雅高印刷(深圳)有限公司

开本：787×1092 1/16

印张：13

版次：1997年11月第1版

印次：1997年11月第1次印刷

印数：00001 - 20000

书号：ISBN 7 - 5338 - 2842 - 9/G·2828

定价：100.00 元

本书由浙江教育出版社与日本株式会社小学馆签订翻译出版协议出版发行

浙江省版权局著作权合同登记号：图字 11 - 1997 - 39

版权所有 盗版必究

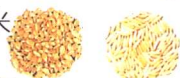
ERTONGSHENGHUOQUWEIBAIKE
儿童生活趣味百科



浙江教育出版社

总目录	1
目录	2

食

稻米图鉴	8
各种各样的米	
稻米的产地及大米制作的食品	10
米制品	12
	
稻草的利用	14
水稻的培育方法	
蔬菜图鉴	16
	
蔬菜的故乡	18
蔬菜的切法	20
	
蔬菜的水种法	22
烤甘薯	24
烤苹果的制作方法	
烤甘薯的制作方法	

面包图鉴	26
------	----



制作面包	28
------	----

烧饼的制作方法



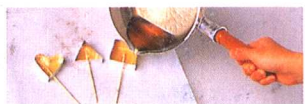
烤饼的制作方法

制作蛋糕	30
------	----

水果奶油蛋糕的制作方法

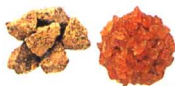


制作粗点心	32
-------	----



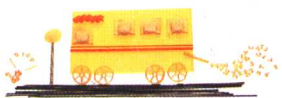
砂糖图鉴	34
------	----

用甘蔗制糖



面食图鉴①	36
-------	----

面食图鉴②	38
-------	----



制作切面	40
------	----

各种切面

切面的制作方法



鸡和蛋图鉴	42
-------	----



用鸡蛋做菜	44
-------	----



用鸡蛋壳制作工艺品	46
-----------	----

不倒翁的制作方法

镶嵌图的制作方法



牛图鉴	48
-----	----

牛肉图鉴	50
------	----



奶酪图鉴	52
------	----

各种各样的乳制品



制作冰淇淋	54
-------	----

10分钟冰淇淋的制作方法

用鸡蛋制作冰淇淋



猪图鉴.....56

香肠和火腿图鉴.....58



制作香肠.....60

南斯拉夫风味香肠的制作方法

德国风味香肠的制作方法



鱼图鉴.....62



虾、蟹、乌贼、章鱼图鉴.....64



用鱼制作的食品.....66

鱼子加工品



制作鱼肉饼.....68

鱼肉饼的同类

制作熏制食品.....70

适合用作

熏烟材料的树木



菜刀图鉴.....72

菜刀的使用方法.....74

菜刀使用要领

竹筴鱼的切法



厨房用具图鉴①.....76

厨房用具图鉴②.....78



贝类图鉴.....80

制作贝壳饰品.....82

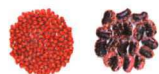
海藻图鉴.....84



制作海苔片.....86

制作酱煮紫菜

豆类图鉴.....88



制作豆酱.....90

制作豆腐.....92

用牛奶盒制作四方豆腐

制作豆馅.....94

豆粒馅的制作方法

豆沙馅的制作方法



油图鉴.....96

各种植物油

油的烹调方法



制作肥皂.....98

肥皂粉的制作方法

固体肥皂的制作方法

制作盐晶体.....100

用盐晶体

制作流星



香辣调味料图鉴.....102

水果图鉴.....104



制作水果甜点.....106



沙司的

制作方法



制作果酱.....108

草莓酱的制作方法

胡萝卜酱的

制作方法



茶叶图鉴.....110

茶的制作



蜂蜜图鉴.....112

蜂蜜的

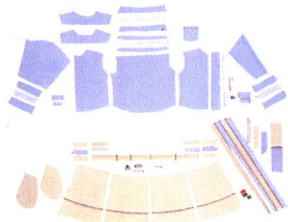
制作过程



FOOD

衣

衬衫和裙子的构造116



帽子和鞋子的构造118



世界各地的服装120

世界各地的刺绣122

制作绣品



野蚕和家蚕124

蚕结茧的过程



用棉花织成布126

纺纱方法



垫子的制作

方法



产毛皮动物图鉴128

毛线的制作过程130



机器纺纱

手工纺纱



草木染色132

草木染色的过程

进行草木染色134



T 恤衫的印刷136



剪刀和针图鉴138

剪刀和针的使用方法140

基本的缝合方法



做针线活142

缝制围裙144

围裙的构造

简单围裙的缝制



旧衣服的再利用146



制作小饰物148



CLOTHES

住

世界森林与房屋①152

世界森林与房屋②154

房屋结构图鉴156

木材图鉴158



树木各部分的利用160

木工工具图鉴162



锯子和榔头的使用方法164

木板的切割方法

钉子的钉法



制作箱子166

从箱子扩展而来的家具



绳子打结法168



家庭害虫图鉴170

纸的制作过程172

机器造纸的过程

中国古代纸

和现代纸

古人造纸的过程



用蔬菜制作纸张174



用蔬菜纸进行小制作176

抄纸框的制作方法



嵌花圆葱纸的

制作方法



制作干花178



用塑料瓶和牛奶

包装盒制作小玩艺180



用瓦楞纸板制作放置箱182



用旧报纸制作工艺品184



用石头制作工艺品186

用树枝制作木制摆设品188

用树叶和果实制作小饰品190

用竹子制作竹制品192

制作竹皮的方法

竹子的
剖法和剥法



素陶器的制作过程194

钵



树叶形状的碟子

野烧素陶器的制作过程196



饮用水的生产过程198

废水处理200



垃圾处理①202

垃圾处理②204



全国与生活有关

的博物馆206



LIVING



人类的生活离不开食物。人们通过饮食，可以吸收到身体所需要的营养，制造血液和肌肉，产生力量，维持生命。

为了能使食物更可口、吸收的营养较均衡，人类在漫长的岁月中，创造发现了许多种类的食物。

在我们周围，有难以计数的各种各样的食物。这些食物是如何制作出来的呢？它们的主要种类有哪些呢？

让我们通过对丰富多彩的饮食世界的探索，来领略一下人类在几千年的岁月中得出的精美创造。

然后，请你也开动脑筋，创作一样具有你个人独特风格的食物。



衣食住



FOOD

稻米图鉴

水稻的种植历史，可以追溯到遥远的公元前数千年。中国浙江余姚市河姆渡遗址出土的稻谷证明，早在六七千年前，中国长江流域就已栽培稻谷了。中国是最早栽培水稻的国家。在栽培水稻漫长的历史过程中，人类通过不断努力，创造出无数个新品种。现在各国仍在不断研究，争取培育出既符合各地人民饮食口味、产量又高的水稻新品种。

各种各样的米

据说全世界正在种植的水稻品种已超过1万种。大米、小麦和玉米被称为世界三大粮食，是人类的重要资源。



高多米 (泰国)
被称为泰国的“越光米”。



国际稻 8 号 (菲律宾)
国际水稻研究所开发的高产、耐病虫害的品种。



丰锦 (中国) 中国东北地区栽培的日本品种。



珍珠矮 (中国)
中国南部的籼米品种。



三刚 (韩国) 韩国的籼米品种，产量很高。



汕优63 (中国)
中国的优质杂交水稻。



国宝玫瑰 (美国)
加利福尼亚的中粒种。



东北大米 (中国)
外观好，品质优，连续两年被评为中国的优质大米。



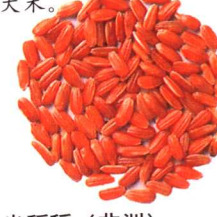
津稻1187 (中国)
目前在中国种植面积较大的优质品种。



澳青占 (中国)
中国广东的优质品种。



舟903 (中国)
中国浙江的优质早籼米。



光稈稻 (非洲)
在西非的部分地区种植。

米的种类

稻米大体可分为籼米、粳米两大类，其中每大类中又有粘米和糯米之分。此外，还有原产非洲的非洲稻米。

粳米



煮熟后，粘性强，味浓厚，口感软。米粒短而圆。

籼米



煮熟后，粘性弱，味平淡，口感较硬。米粒细长，扁平。

籼糯米



籼糯米的糯性比粳米好。

粳糯米



粳糯米比粳米粘性强。



浙733 (中国)
高产、稳产的早籼米。
谷粒椭圆形，米粒白色。



先畑糯 (日本)
早稻。用于制作豆馅
糯米饼的皮。



关东170号 (日本)
小粒米。一粒米的重量
只有通常米的2/3左右。



双糯4号 (中国)
主要分布在中国浙江
北部平原和长江流域。



秀水11 (日本)
米粒白色，谷粒阔卵形。



西海209号 (日本)
米糠部分有色素。用于
制作红饭、红酒。



鸡血糯 (中国) 含有丰富
营养成分，在中国古代就
作为宫廷粮食而倍受青睐。



奥羽糯349号 (日本)
米糠部分有色素。用
于制作红饭和红酒。



宫香米 (日本) 有香味，
在普通米中掺入少量宫香
米，就会发出新米的清香。



山田锦 (日本)
在日本最受欢迎的酿酒
米，颗粒较大。



高鸣米 (印度)
印度型超高产品种。



黑粳米 (中国)
优质高产的品种，含
硒量较高。



中国137号 (中国)
大型颗粒胚米。可利用
其中的胚油和维生素。



梗黑糯 (中国)
味香，糯性好。



关东168号 (日本)
有粘性，很受人们的喜爱。



星丰 (日本) 由于
没有粘性，适合制作
杂烩饭等冷冻米饭。

从稻谷到白米

要把收割下来的稻谷加工成雪白的大米，需要一道称为碾米的工序，去掉稻谷上的稻壳、胚芽和糠皮，就成了白米。



稻穗



稻谷 可以加工成
粗米，也可以作为
稻种储存起来。



粗米 除去稻壳后
的部分。富含维生
素等营养成分。



糙米 留有少量
的胚芽。



白米 除去胚芽
和米糠后，只留
下胚乳部分。



煮熟后，就
成了热气腾腾、
香气扑鼻的米饭。

稻米的产地及大米制作的食品

稻米在全世界广为种植，其中亚洲的种植面积约占世界种植面积的90%以上，是世界上

主要的水稻种植区域。水稻的种植方法很多，既有采用机械化的大规模耕种，又有在山区旱地中依靠人力进行的耕种。用大米可以制成许多食品，其主要的制作方法有蒸、煮、炒等。



割稻时的情景。中国云南



将生米同肉和菜一起翻炒，做成葡萄牙茄汁烩肉饭。



将米和鱼、贝、肉、蔬菜等一起炒熟，做成西班牙大众食品——披亚拉。



用葡萄叶将米包住，放在汤料中煮熟是地中海沿岸特有的烹饪方法。



加上蛋炒饭的埃及菜，常用来作为烤乳鸽的配菜。



田地除杂草。意大利



用很大的杵将稻米脱壳。阿富汗



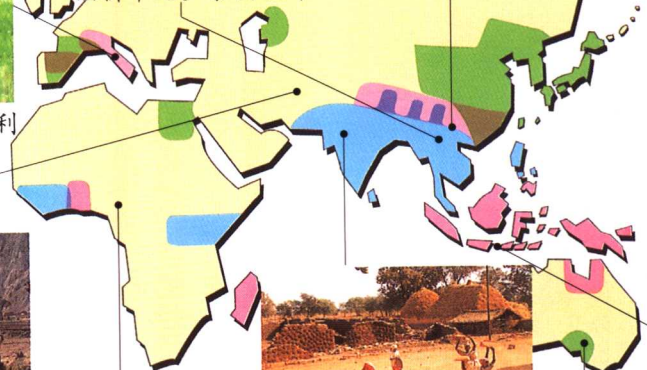
用牛翻耕水田。喀麦隆



印度招待客人的饭菜，一般都是咖喱菜点和炒饭。



翻耕旱地。泰国北部



堆在场上的稻谷。印度



一望无际的田埂。澳大利亚



中国有两种粥，一种可见米粒，而另一种完全看不到米粒。



采用大型联合收割机
收割水稻。 美国

※分布图是水稻种植比
较普遍的地域的粗略示
意图。实际上，水稻种
植的地域更为广泛。



将肉末和米饭混合而成的
美国路易斯安娜式香肠。



1月份的插秧情景。 古巴



东北地区秋天的田园风光。

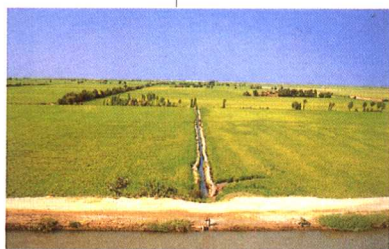
日本



以鱼、贝、肉等为配菜的
墨西哥式炒饭。(照片中央)



美丽的梯形稻田。 印度尼西亚



南美辽阔的水田。 秘鲁



在巴西的游览胜地，用
米、番茄、牡蛎做成的菜肴。
(照片左上部)



用煮熟的饭做成的炒饭在亚洲
很常见。图为泰国的“考巴特”。



印度尼西亚的饭食中，经常可见
用芭蕉叶包着的、加入配料的米饭。



秘鲁的饭食“艾罗斯·康·泼
略”：一种加有青豆和鸡肉的炒饭。

米制品

在很久以前，人们就采用各种方式把米加工成各种各样的食品。例如把米磨成粉状，制作各式点心，利用米发酵后繁殖产生的曲子酿制酒、醋等调味品。米不仅作为主食被人们所食用，而且在其他方面也与人们的饮食生活息息相关。



米粉 用米制成的粉。作为糕团等米粉制品的原料。



米粉团子



青团子

豆馅粘糕



水磨粉
用糯米制成颗粒最小的米粉。



水磨粉糯米团



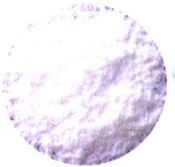
皮糖点心



干粉 将糯米蒸好并等其干燥后，粗磨而成的粉。



干粉制成的樱叶饼



糯米粉 制作方法同干粉大致相同，颗粒较细。



糯米点心



年糕粉 用糯米制成的粉。制作方法和米粉大致相同。

小豆馅点心
(水磨粉、年糕粉)



豆馅糯米饼(年糕粉)



切块年糕

将糯米蒸好用手捣碎，擀平后切块而成。



烤米糕 日本秋田县的地方小吃。将煮好的粗米饭碾碎，串成一串，烤制而成。



五平烤饼 日本中部地区的地方小吃。将煮好的粗米饭捣碎，涂在板上，烤制而成。



脆饼 将粗米粉揉捏蒸熟后，擀平、烤制而成。



油炸年糕块和烤年糕片
将晒干的糯米年糕，油炸或烘烤而成。



东南亚

在以大米为主食的东南亚，除了常见的年糕、米粉外，还有各式各样以米为原料做成的食品。



年糕(泰国) 泰国北部的山区民族——傈僳族人正在搓过新年吃的年糕团。



春卷皮(越南) 将米磨成粉，加水调成糊状，在布上过滤后蒸制而成。



米粉干(中国) 将米粉团从小孔中挤出成面条状后蒸制而成。

米曲的制作



米曲 让曲霉菌在蒸好的米上大量繁殖而成。除大米外，也有以大麦、大豆等谷物为原料的曲。

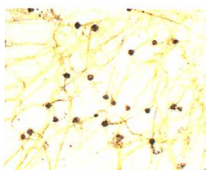


原料为精白米。用于酿造清酒的米精白度要求较高。



将米蒸熟。冷却后放入米曲培育室中，撒入种菌，使之繁殖。

曲霉菌 利用曲霉产生的酶，可以制造酒类、酱油以及酱菜等。

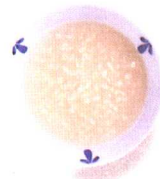


曲霉菌(放大30倍后)



米曲表面的曲霉菌(放大3000倍后)

清酒 以大米为原料的日本酒。一般采用粗米，用米曲使蒸好的米发酵而成。



甜酒 历史悠久的日本特有饮料。不含酒精成分。在煮好的米饭中加入米曲，保温6~8小时即可食用。



镇江陈醋 在煮好的米饭中加入米曲，让其发酵产生酒精后，再让其发酵而成，是中国著名的食用醋。



甜料酒 以蒸好的糯米为原料，用米曲使其产生甜味而制成的酒。



花雕酒 以糯米为原料的黄酒，产于中国绍兴。花雕酒是黄酒中的精品，被外交部定为国宴酒。



米糠 将粗米加工成精米时去除的部分。



米糠酱菜

腌咸萝卜 用米曲腌制酱菜。



米糠油 榨取米糠中所含的脂肪而成的油。除用于烹调外，还可用于制作肥皂。



豆酱 用米曲使蒸好的大豆发酵而成的酱。(上面部分为白酱，下面部分为红酱)



点心(中国) 用糯米粉制成的宁波汤圆。



点心(缅甸) 用年糕或年糕粉制作的点心，种类繁多。



点心(新加坡) 以大米和椰丝为原料制成的点心。