



神奇的世界



面包里的秘密



撰文：安娜苏菲·波曼 卡丽娜·阿雷尔

插图：迪迪埃·巴里斯维克

翻译：百舜 袁坚



山东科学技术出版社
www.lkj.com.cn

BOX 童书馆

神奇系列童书第二季重磅上市！
《妈妈宝宝》杂志倾情奉献

神奇的世界

面包里的秘密

撰文：安娜苏菲·波曼 卡丽娜·阿雷尔

插图：迪迪埃·巴里斯维克

翻译：百舜 袁坚



面包是怎么
做出来的？

图书在版编目 (C I P) 数据

面包里的秘密 / (法) 波曼, (法) 阿雷尔著;
百舜, 袁坚译. —— 济南: 山东科学技术出版社, 2013.7
(神奇的世界)

ISBN 978-7-5331-6539-0

I. ①面… II. ①波… ②阿… ③百… ④袁… 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 (2013) 第 096950 号

Qu'y a-t-il dans mon pain? © Editions Tourbillon, 2009

Simplified Chinese translation copyright © 2013 by Shandong Science and Technology Press Co., Ltd.

All rights reserved.

图字: 15-2013-39

面包里的秘密

撰文: 安娜苏菲·波曼·卡丽娜·阿雷尔

插图: 迪迪埃·巴里斯维克

翻译: 百舜 袁坚

出版者: 山东科学技术出版社

发行者: 山东科学技术出版社

印刷者: 济南鲁艺彩印有限公司

开本: 889mm×889mm 1/16

印张: 1.5

版次: 2013 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-5331-6539-0

定价: 90.00 元 (全 10 册)

神奇的世界

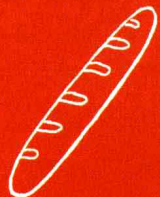
面包里的秘密

撰文：安娜苏菲·波曼 卡丽娜·阿雷尔

插图：迪迪埃·巴里斯维克

翻译：百舜 袁坚





凌晨，在面包房

凌晨2点半，面包店还没有开门，但是在它后面的面包房里，面包师鲁本已经取出了第一炉面包。闻起来很美味呀！



当心，很烫哟！这些面包刚刚在260℃的烤箱里烤了20分钟呢。

这个烤箱的每一层能烤30个长棍面包！

鲁本用一个金属铲子取出面包，这种铲子比传统的木铲更轻一些。



古老的面包炉

在很久以前，炉子是用砖块砌成的，里面烧的是木材。



你知道吗？

鲁本用一个特制的刀片在面包上打孔^{*}，为它们做出漂亮的形状。

2

烤箱



传送带

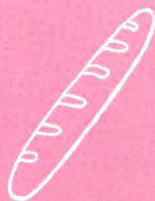
鲁本开始准备第二炉面包了，这条传送带把长棍面包和小面包一起送进烤箱。

怎样做出长棍形状的面包呢？



3

^{*} 打孔后面包能更好地发酵膨胀。



制作长棍面包

面包师借助标准化的机器，使所有的长棍面包都有差不多相同的形状*。



3



机器里的锋利刀片会把面饼切成许多同样大小的长方形。

1



首先，鲁本把揉好的面饼放进这台机器里**。

2



盖上盖子，面饼就被压平了。

*这个步骤叫做成形。 **这台机器叫做切割机。

长方形的面饼被揉成球形。



鲁本把一个球形面团扔到这里。



在这台机器里，有几个圆柱体在飞速转动，辗压面团。



面团再出来的时候就成了棍子的形状。

这些长棍被放入折叠好的纱布中，被送进一个特殊的柜子*里去发酵。



面饼是怎样制作的呢？

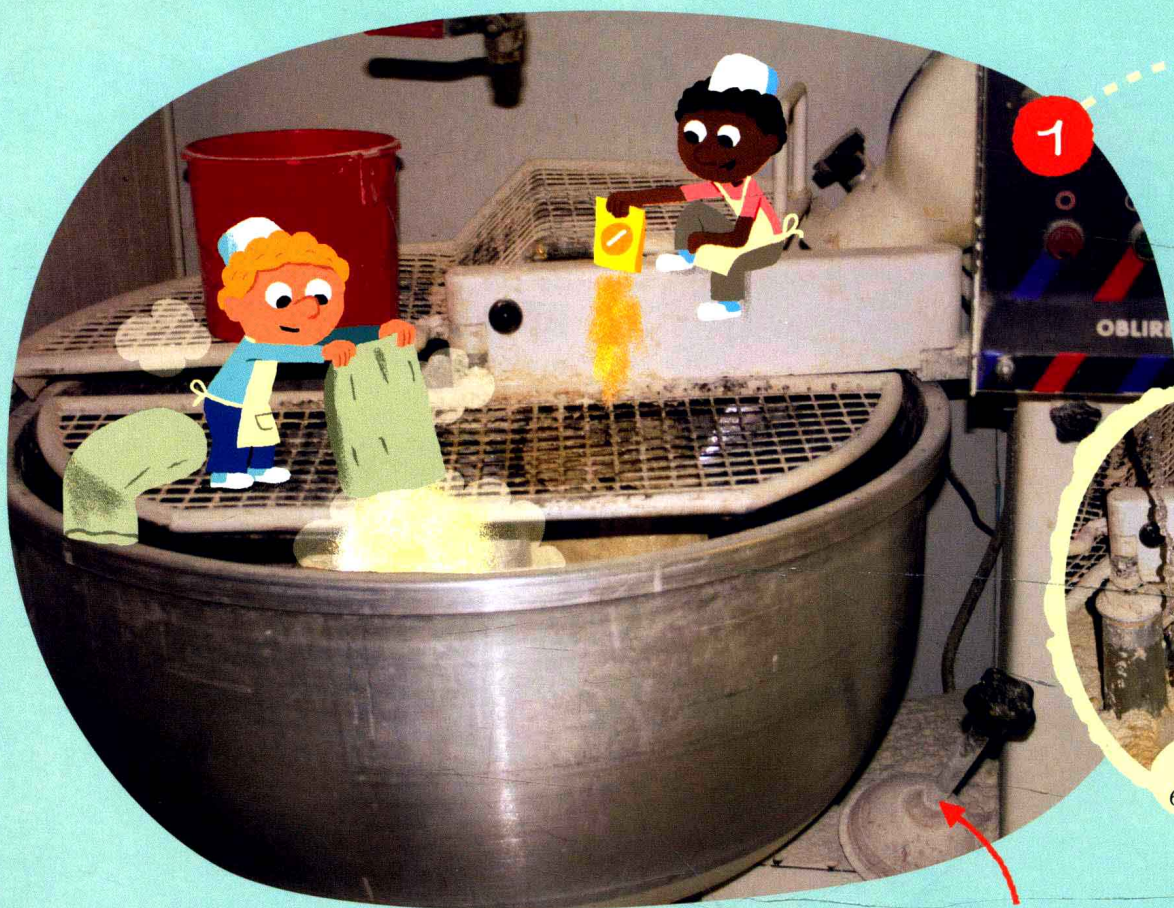


*这个柜子叫做发酵室。



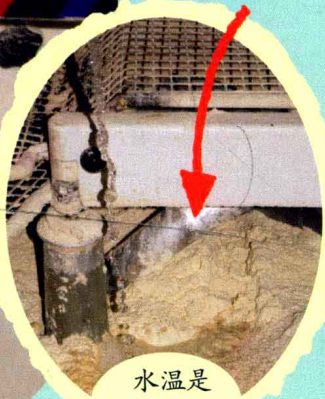
探秘和面缸

鲁本用面粉、水和酵母来制作面饼。多亏有了酵母，面包才能膨胀起来。



1

这是机器手，
帮助鲁本混合各
种配料。



水温是
6°C。

鲁本往面缸里倒入面粉和酵母，
还有水和盐，将它们均匀混合。

这是制动器，有了它，鲁
本就能控制面缸的晃动速度。





2

20 分钟后，揉制完成，面饼变得光滑而柔软。



3

鲁本给面饼称重，用 7 千克面饼，他可以制作出 20 个长棍面包。

7



4

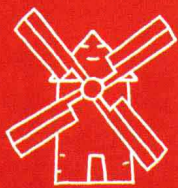
几个小时后，面饼就膨胀起来了。



制作面饼的面粉从哪里来？



揉好的面饼要放置一段时间。在变成长棍之前，得让它在发酵室里先膨胀起来。



面粉产自磨坊

看，这就是以前的磨坊。

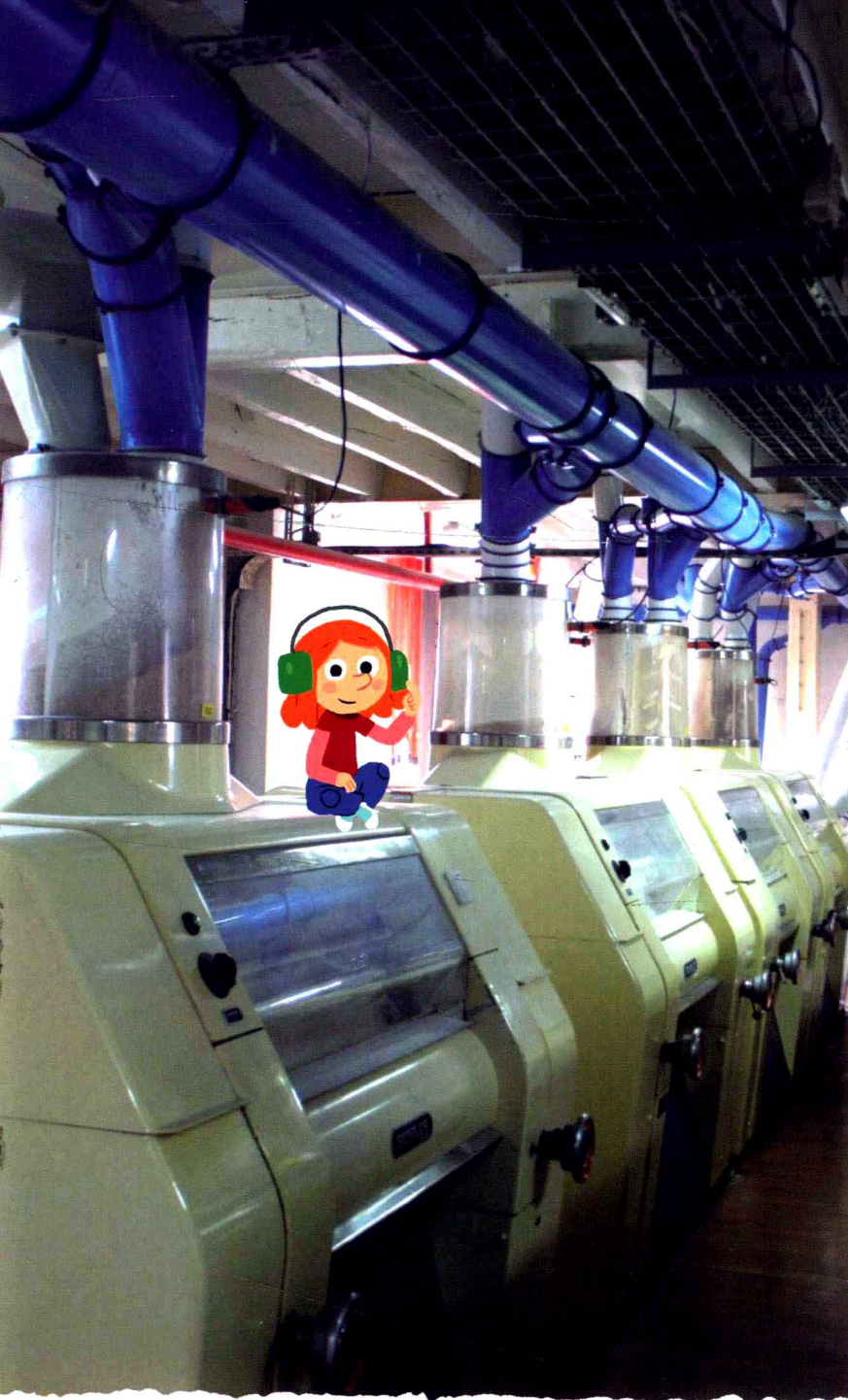


8

1895 年，在这个磨坊里，利用这台机器^{*}，当时的磨坊主制作出了第一袋面粉。如今，这些古老的磨坊都已经退休，不再生产面粉，任务被交给了新一代、更为现代化的磨坊。



^{*} 这台机器叫做碾压机。



这个，便是如今的磨坊。



现代化的机器在构造上跟从前
几乎一样，没太大变化。

面粉是怎样制
作出来的呢？





从小麦到面粉

一粒一粒、包裹着金黄色外衣的小麦，要变成洁白、细腻的面粉，需要经过许多阶段，碾压、磨碎、筛滤……让我们来看看这一切都是怎样进行的。

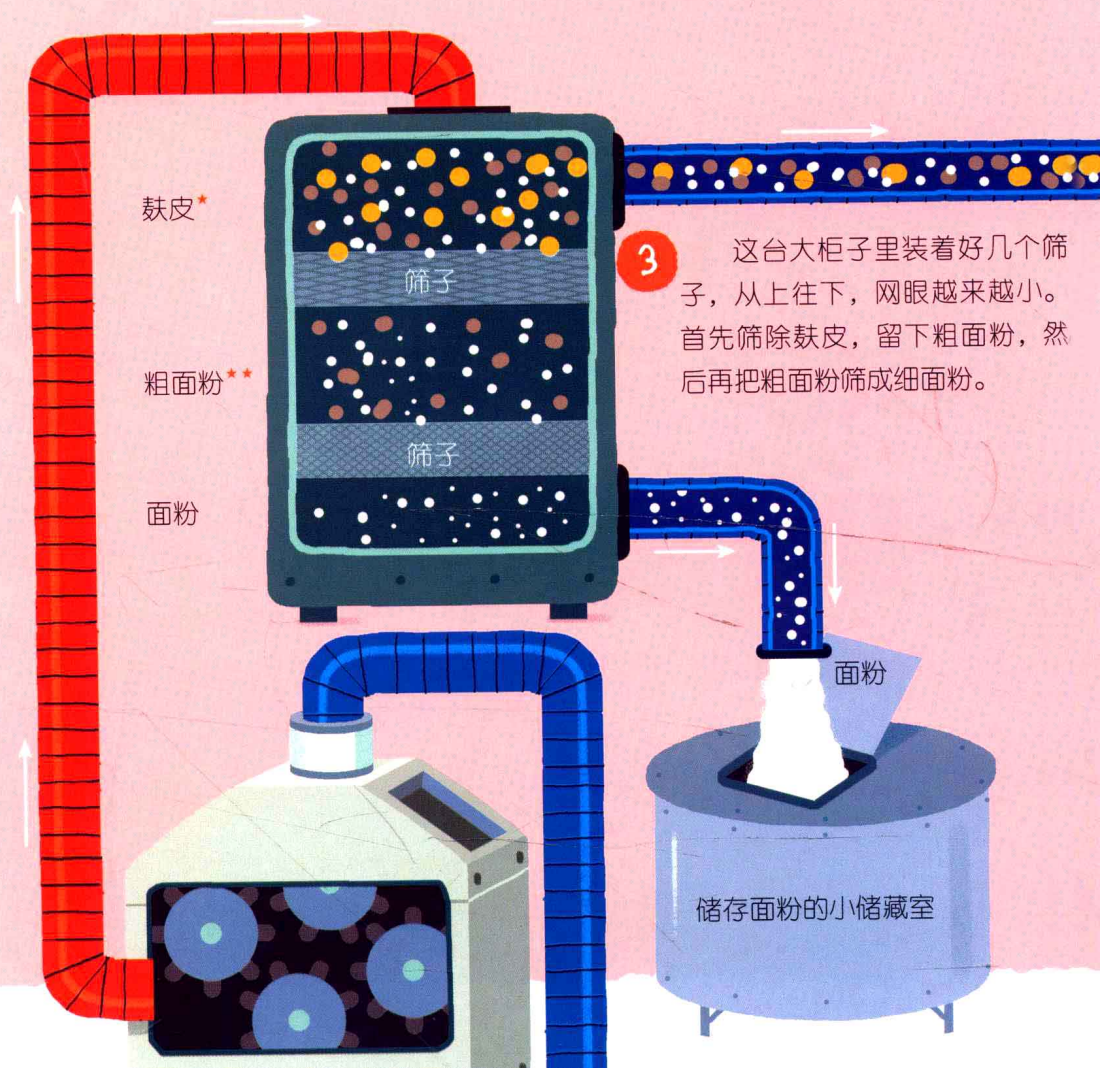
10

2

磨碎的小麦被送到大柜子里。

1

首先，我们用一台带滚筒的机器将小麦粒磨碎。

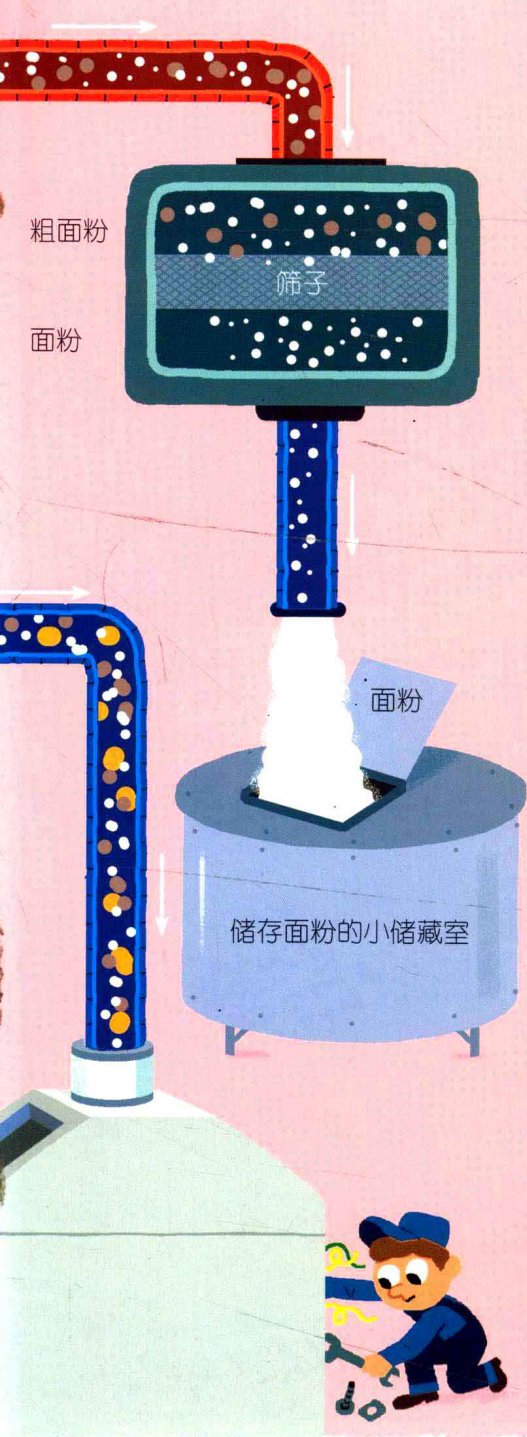


3

这台大柜子里装着好几个筛子，从上往下，网眼越来越小。首先筛除麸皮，留下粗面粉，然后再把粗面粉筛成细面粉。

*麸皮就是被磨成粉末状的小麦皮。

**粗面粉就是磨碎的麦仁。



小麦



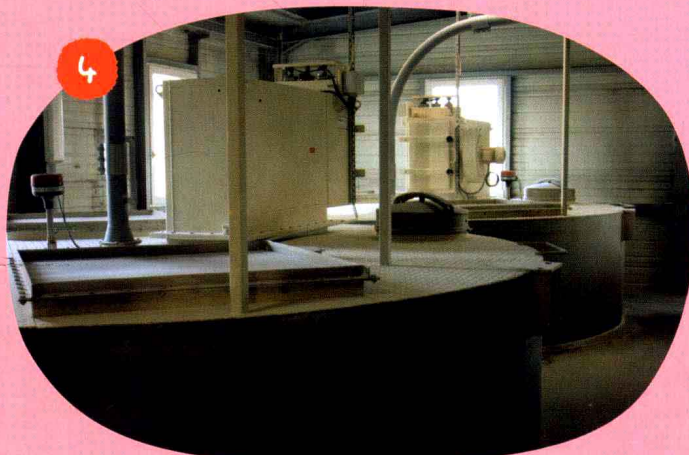
糠



麸皮



面粉



随后面粉被集中到大型储藏室。



在那里装袋，然后运往面包房。



小麦从哪里来？





追踪粮仓

12



1

小麦被集中到这个大洞里，然后进行分拣。



2

挑出麦秆以及没脱皮的麦粒。



3

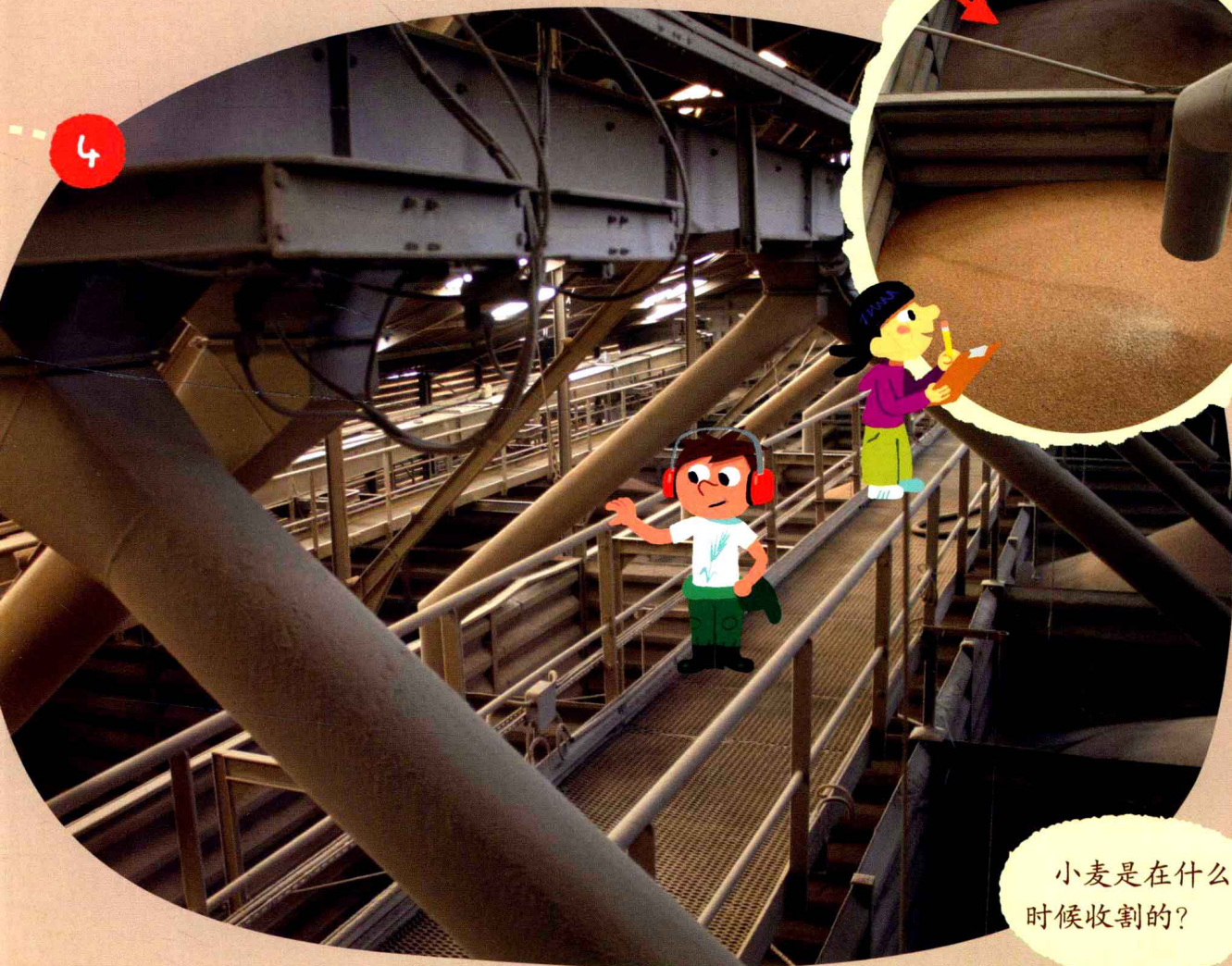
挑出小石子。

大卡车将散装小麦运到粮仓，先称重，然后将它们一股脑儿倒入一个大洞*。

*在粮仓，这个倒小麦的大洞有个专门的名字，叫做“沟渠”。

18 个小麦储藏室

4



13

小麦是在什么
时候收割的？

看，这就是粮仓，储藏小麦的地方！如果这里的 18 个储藏室全部都装满的话，可以容纳 4500 吨小麦呢！我们在不同的储藏室，储藏不同品种的小麦，面包师可以根据他想做的面包的味道，来选择小麦的品种。





来一起收割小麦吧!

1

小麦的收割季在盛夏，那时，麦粒都成熟了。



首先，联合收割机用锋利的切割片把麦穗切断。



然后，它会将麦粒从麦穗上分离下来，倒进拖拉机的后斗里。