第一图书网, tushu007.com

<<从可可奶牛到打嗝细菌>>

图书基本信息

书名：<<从可可奶牛到打嗝细菌>>

13位ISBN编号：9787221079961

10位ISBN编号：722107996X

出版时间：2008-10

出版时间：贵州人民出版社

作者：（德）索妮雅·佛洛特-施塔曼,（德）夏洛特·瓦格纳

页数：140

译者：曾齐

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

你可以从这里了解天然食物的神奇所在——牛是怎样把草变成牛奶的；奶酪里的洞洞是怎么来的；吃什么能让骨骼和牙齿长得结实；洋葱为什么会把我们弄哭；面包的皮为什么会变脆；怎样制作治疗感冒的柠檬水；在厨房实验室里，你能体验学习科学、探索自然的乐趣——自己培养乳菌；自制黄油和酸奶；自己调制“强力奶昔”；制作风味独特的冰淇淋；让新鲜鸡蛋跳水中芭蕾；栽培麦芽；自制芳香精油。

作者简介

索妮雅·佛洛特-施塔曼，1968年出生于德国莱茵河地区的科垦市。
1987至1992年，她在吉森大学学习营养学专业，毕业后作为自由撰稿人给杂志写文章。
1994至1999年，她在柏林“冰人城”公司任营销部经理，结婚并生了女儿拉拉和儿子乐纳，之后转而专门研究儿童营养学。
2000年

书籍目录

专家推荐前言1 牛奶知识角食物小百科实验小站食谱角2 鸡蛋知识角食物小百科实验小站食谱角3 水果和蔬菜知识角食物小百科实验小站食谱角4 谷类知识角食物小百科实验小站食谱角5 肉类和家禽知识角食物小百科实验小站食谱角6 鱼知识角食物小百科实验小站7 糖和盐知识角食物小百科实验小站8 油和脂肪知识角食物小百科实验小站

章节摘录

1）牛奶　　食物小百科　　用牛奶制成的食物多种多样，其中有些你可能根本猜不到是用牛奶做的！
食用黄油、鲜奶油、奶酪、酸奶、脱脂乳、土耳其酸奶、乳清、酸牛奶、凝乳等等，都是乳制品。
因为有些乳制品容易腐坏，所以一般都放在冰箱里。
　　食用黄油　　食用黄油是用奶制成的。
确切地说，黄油是浮在奶里的微小的脂肪球。
把新鲜挤出的牛奶放一段时间，就会看到脂肪浮到表面上，形成一层乳脂层。
将这层乳脂撇出来，捣实，就成了食用黄油和酪浆。
古时候的人就是这么做黄油的，今天你自己在家也可以这么试试。
如今的工厂专门为此发明了现代化的机器——分离器，分离器可以飞快地转动——比旋转木马还要快，将重的颗粒向外甩出——就像坐在旋转木马上的爸爸妈妈一样！
重的脱脂乳甩出后，剩下的就是轻的脂肪，在脂肪里面加入调味工作者——乳酸菌。
乳酸菌立刻就开始工作，它可以调出黄油特有的味道。
最后，为了让黄油变软，还必须用力搅打。
　　酪浆　　将乳脂制成黄油以后，还有些剩余液体，这就是酪浆。
酪浆里几乎没有任何脂肪存留，但是富含牛奶里最宝贵的组成部分——蛋白质与钙。
酪浆喝起来略带酸味，清凉可口。
你最好买原味酪浆——就是没有加入任何色素和口味添加剂的，然后动手加工成自己喜欢的口味，如加点糖和柠檬汁。
　　鲜奶油　　鲜奶油就是将挤出来的新鲜牛奶静放一段时间后积在面上的那层乳脂层。
轻小的脂肪球浮到最上层，留在下面的就是脂肪含量较小的脱脂乳了。
上面那层乳脂——也就是鲜奶油可以撇出来，用现代化的分离器将重的脱脂乳向外甩出，剩下的就是乳脂了。
在第22页的“实验小站”，你可以自己试着用鲜奶油做黄油。
　　……

媒体关注与评论

在当前我国营养状况呈现双重挑战之时，对儿童进行营养教育尤为重要……《从可可奶牛到打嗝细菌》这本书把对食物的认识，从书本中搬到厨房里和餐桌上，让孩子们在“吃、喝、玩、乐”中探索科学。

——中国疾控中心营养与食品安全所副研究员，博士：赖建强

编辑推荐

你想知道喝多少牛奶能让骨骼长得又好又结实吗？
你想知道吃多少苹果能避免感冒吗？
你想自己做黄油吗？
你想观察细菌工作吗？
你想知道吃吃喝喝与良好情绪之间有何关系吗？
那你就来对啦——到劳拉和尼克的吃喝动手食物实验室里来。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com