

<<宝宝快乐甜品>>

图书基本信息

书名：<<宝宝快乐甜品>>

13位ISBN编号：9787504855794

10位ISBN编号：7504855790

出版时间：2012-6

出版时间：农村读物出版社

作者：孙炜，双福 主编

页数：80

字数：50000

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>

## <<宝宝快乐甜品>>

### 内容概要

全套共三册：《宝宝健康主食》、《宝宝营养辅食》、《宝宝快乐甜品》。

魏永建编著的《宝宝快乐甜品(宝宝美食园)》为其中之一，《宝宝快乐甜品(宝宝美食园)》精选80款营养丰富、美味可口、造型充满童趣的专为2-7岁儿童制作的美食，取材方便，简单易学，尤其适宜家庭烹饪参考。

<<宝宝快乐甜品>>

书籍目录

Part1 可爱香甜：小点心

芝麻球  
麻花  
驴打滚  
乖乖小白兔  
可爱小刺猬  
芝麻糯米汤圆  
豆沙煎饺  
香烤苹果  
香甜土豆饼  
土豆糯米饼  
枣泥山药饼  
红豆沙糕

Part2 美味嫩滑：蛋挞、布丁、果冻

水果挞  
椰丝挞  
核桃派  
鲜奶泡芙  
巧克力冰淇淋  
巧克力香蕉派  
椰奶布丁  
蛋奶土豆布丁  
牛奶蓝莓布丁  
枇杷布丁  
水果果冻  
蜜桃果冻  
红豆钵仔糕  
三色果冻  
葡萄果冻  
绿豆果冻

Part3 酥脆甜美：饼干、面包

豆沙千层卷  
墨西哥面包  
毛毛虫面包  
蝴蝶酥  
榴莲酥  
黄金饼  
乳酪饼干  
手指饼干

Part4 松软美味：蛋糕

马芬蛋糕  
彩虹蛋糕  
拿破仑蛋糕  
肉松蛋糕  
香蕉蛋糕

<<宝宝快乐甜品>>

芝士蛋糕  
生肖龙蛋糕  
生肖牛蛋糕  
牛奶鸡蛋糕  
姜味蛋糕  
巧克力杯

Part5 营养甜润：甜汤

百合红枣甜汤  
水果西米露  
香蕉奶汤  
核桃芝麻粉糊  
苹果米糊  
橘子柠檬酸奶  
莲子鲜奶露  
水果甜汤  
冰糖炖木瓜  
枸杞银耳甜汤  
苹果雪梨汤  
苹果糖水  
南瓜甜汤  
红薯甜汤  
木瓜银耳汤  
海带绿豆汤  
鸡蛋腐竹甜汤  
莲子百合红豆沙  
鲜奶炖蛋  
山楂糕冰糖银耳汤  
番茄蜜汁雪梨汤  
苹果芦荟汤  
蜜枣龙眼汤

<<宝宝快乐甜品>>

章节摘录

版权页： 插图： 芝麻糯米汤圆 原料 糯米粉、黑芝麻各300克，白糖、黄油各适量。

制作 1.将黑芝麻炒熟碾碎，加入黄油、白糖（比例为2：1：2）拌匀。

2.糯米粉加适量水和成软硬适中、不粘手的面团，搓成长条切小块，逐一揉成球，用拇指在球顶压一小窝。

3.放入适量芝麻馅，用手指将窝口逐渐捏拢，再放在掌心中轻轻搓圆，下入开水锅中煮至浮起即成。

营养师点评 黑芝麻含有丰富的不饱和脂肪酸、蛋白质、钙、磷、铁等，搭配糯米粉等做成汤圆食用，口感细腻，营养价值也高。

大厨指导 炒黑芝麻时，一定要用慢火，避免炒糊。

香烤苹果 原料 苹果1个，葡萄干100克，熟核桃仁碎50克，白糖、奶油各适量。

制作 1.将苹果一切为二，用勺子挖去果核；烤盘上涂上奶油，将苹果摆到烤盘中。

2.将糖放入锅内，加热融化；取大碗，放入葡萄干和熟核桃碎仁拌匀，填到苹果坑内，再将糖水浇在上面。

3.将烤箱调至120℃，放入盛有苹果的烤盘，烤至苹果熟软即成。

大厨指导 也可以将核桃仁碎换成宝宝喜欢的其他坚果仁。

营养师点评 苹果中含有大量的镁、硫、铁、铜、碘、锰、锌等微量元素，宝宝常食，不仅能润肠通便，而且可使皮肤细腻、润滑、红润有光泽。

## <<宝宝快乐甜品>>

### 编辑推荐

《宝宝美食园:宝宝快乐甜品》为2~7岁的宝宝精心编撰,立足宝宝健康成长,全面细致地讲解了如何制作宝宝快乐甜品,食品造型趣味性强,制作简单,图解精美,充满童趣,能够诱发宝宝食欲。

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>