

<<小朋友最爱吃的营养点心>>

图书基本信息

书名：<<小朋友最爱吃的营养点心>>

13位ISBN编号：9787504848437

10位ISBN编号：7504848433

出版时间：2006-2

出版时间：农村读物出版社

作者：于效军

页数：47

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>

<<小朋友最爱吃的营养点心>>

内容概要

点心确实有很大的魔力，不仅宝贝喜欢，连我这个孩子的母亲也常常经不住它的美味诱惑。但市面上出售的有些食品含有太多非天然的人工添加物，有的还添加了许多孩子不能或不宜吃的材料，这些都不能不让妈妈们担心。

其实，只要具备材料和工具，再掌握一些方法巧招，您也可以在家轻松做出孩子喜欢的小点心，而且会更营养、更卫生。

本书精心设计了48道小朋友们最爱吃的小点心，每一种都采用健康营养的原料，巧妙的制作，搭配有趣的外形，让孩子吃得更营养开心。

<<小朋友最爱吃的营养点心>>

书籍目录

PART1 轻松预备课 (一) 必备的工具百宝箱 (二) 吃营养点心好处多多PART2 营养点心 1.月牙酥
2.双色开化馍 3.南瓜小卷子 4.胡萝卜油糕 5.开心橙汁糕 6.蛋白蛋卷 7.栗子海绵蛋糕 8.三角
巧克力蛋糕 9.百合红枣粥 10.奶酥蛋塔 11.夹心草莓饼干 12.香奶贡奇 13.精灵糯米鼠 14.松塔
玉米 15.香酥肉松角 16.椰蓉橙汁角 17.芋泥水晶鸭 18.胡萝卜蒸糕 19.坚果酥饼 20.三花玉米饼
21.乖乖小白兔 22.奇妙面包卷 23.奶油水果卷 24.橙汁蛋糕 25.奶酪蛋糕 26.魔鬼蛋糕 27.红粮
布丁 28.蛋奶椰塔 29.蛋黄核桃塔 30.鲜奶水果塔 31.鲜奶水果气鼓 32.蜜桃果冻 33.水果蛋卷
34.果料巧克力球 35.核桃仁饼干 36.三鲜小馄饨 37.拿破化水果盒 38.提子蛋饼 39.鱼肉水饺
40.金蛋蛋 41.可可小贝壳 42.果仁饼干 43.腰果鸡丁炒饭 44.香菇鸡卷 45.南瓜红米包 46.椰丝
薄薄脆 47.黄油薯包 48.海带小包子

<<小朋友最爱吃的营养点心>>

章节摘录

书摘蛋白蛋卷 看看原料 A 鸡蛋清 500毫升 白糖 200克 B 面粉 250克香草粉少许 C 果酱.....200克色拉油少许 学学做法 1.将B料过筛, A料倒入搅拌机中, 打发至体积增大2~3倍时, 加入过筛的B料拌匀, 制成蛋糕糊。

2.烤盘上抹少许油, 将蛋糕糊在烤盘上摊平, 放入烤箱, 以炉温200度烤成金黄色, 最后在蛋糕上抹一层果酱, 卷成柱形, 食用时切片即可。

制作小秘诀 打蛋清的容器要洗净, 有油或有碱都会影响蛋清的起发。

P10

<<小朋友最爱吃的营养点心>>

媒体关注与评论

书评孩子健康成长是妈妈爸爸最大的心愿，每一位父母都细心呵护着自己的孩子，希望提供给孩子最好最全的饮食营养，让孩子健康快乐地长大。

《小朋友的快乐食谱》丛书根据小朋友的生理特点和营养需求，精心编排了他们最喜欢的多种可食物，不但好学易做，而且营养全面，并附有营养小知识和成功制作的烹饪秘诀。

在满足小朋友胃口的同时，帮助他们获得均衡营养，这才是聪明的妈妈爸爸们最明智的选择。

《小朋友的快乐食谱》丛书 - - 专为孩子精心打造的健康美味宝典！

<<小朋友最爱吃的营养点心>>

编辑推荐

孩子健康成长是妈妈爸爸最大的心愿，这是一本专为孩子精心打造的健康美味宝典！根据小朋友的生理特点和营养需求，精心编排了48道小朋友最爱吃的营养小点心，好看、好吃、营养又益智，教您在家中轻松制作的绝妙方法，帮助孩子们获得均衡营养，让他们吃得更开心，长的高，更聪明，健康快乐地成长！

<<小朋友最爱吃的营养点心>>

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>