

<<宝宝餐大人饭一起做>>

图书基本信息

书名：<<宝宝餐大人饭一起做>>

13位ISBN编号：9787510116513

10位ISBN编号：7510116511

出版时间：2013-4

出版时间：中国人口出版社

作者：古谷正江（日）

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>

<<宝宝餐大人饭一起做>>

内容概要

这是一本新颖别致的幼儿餐谱。

妈妈只要稍微花一点心思，把大人饭菜在放调料前稍微区别加工一下，就成了营养好吃的宝宝餐。

具体有每天不重样的爱心食谱；大人孩子的饭一起做的基本菜谱；一家人一起享受的节日菜谱；针对偏食宝宝的菜谱；利用冷冻食品的菜谱；孩子身体不适时的菜谱等。

快来一起感受给宝宝做饭的快乐吧！

<<宝宝餐大人饭一起做>>

作者简介

作者：（日本）古谷正江 译者：方佳刚 古谷正江，食品研究及饮食搭配专家。

擅长日式、中式、西式等各种料理、点心。

除了在电视台、杂志介绍自己的原创料理，还为大型企业的料理教室、商业活动、研讨会等担任讲师，并且还在食品公司担任菜单开发的工作。

著有《西红柿的力量》、《手工黄油&奶酪》等。

<<宝宝餐大人饭一起做>>

书籍目录

第一章 孩子身心一起成长——幼儿进食的基本知识及喂食方法 促进孩子身心健康成长的幼儿餐 味道的初体验——给孩子种类丰富的食物 必要的营养与喂食小窍门 好的饭菜养成好的吃饭习惯 各年龄段孩子咀嚼能力与做饭的技巧 幼儿零食的作用 不可以吃的食物列表 第二章 大人孩子的饭一起做——基本菜谱 需要调整一下味道的幼儿餐 咖喱饭 嫩煎鱼白肉 蔬菜团子汤 麻婆茄子 羊栖菜炖炸豆腐 胡萝卜拌芸豆 需要制作过程中分取的幼儿餐 韭菜炒猪肝 蔬菜猪肉卷 土豆炖牛肉 香脆炸肉卷 青菜虾米豆腐 奶油蔬菜烤通心粉 改变形状的幼儿餐 煎饺 炸肉饼 肉馅大头菜 铝箔烤蔬菜鳕鱼 肉松红薯 菠菜沙拉 饭类料理 亲子盖饭 胡萝卜饭 色拉挂面 炖乌冬面 汤菜 法式南瓜汤 意式菜丝汤 粉丝汤 松肉汤 妈妈的烦恼Q&A 喂食营养篇 第三章 汤菜克服偏食！ 平衡孩子饮食营养——排忧解难菜谱 克服不喜欢吃鱼 鱼丸汤 秋刀鱼蒲烧 鱼白肉浇汁菜 克服不喜欢吃蔬菜 纳豆拌菜 胡萝卜酱土司面包 青椒炒茄子 克服不喜欢吃干菜 干香菇炖萝卜干 克服不喜欢吃豆类 南瓜红豆煮杂烩 补钙的菜谱 煎饼 油炸豆腐比萨 虾仁牛奶饭 小松菜芝麻蛋糕 预防肥胖的菜谱 油炸旗鱼块 鸡肉蔬菜卷 豆腐汉堡 豆腐渣沙拉 妈妈的烦恼Q&A 喂食方法篇 第四章 一家人一起分享——节日餐 菜谱 和孩子一起做的菜谱 苹果派 橙汁炸面圈 长条面包 红薯蒸糕 胡萝卜果冻 与朋友一起吃的聚会餐 菜谱 聚会餐菜谱 青菜烧卖 豆浆胡萝卜汤 水果酸奶沙拉 暴腌咸菜 苹果奶酪脆饼 小西红柿沙拉 炸金枪鱼丸 杯子米饭 生日菜谱 彩色比萨 生日蛋糕 苏格兰煎蛋 土豆色拉小蛋糕 一家人一起分享的节日餐 年夜饭菜谱 加吉鱼饭 双色鸡蛋 松塔 金团 鱼肉末鸡蛋卷 圣诞节菜谱 圣诞蒸糕 星形胡萝卜面包卷 模刻三明治 雪人果冻 女孩节菜谱 文蛤奶汁干酪 花形鱼肉山芋饼汤 草莓巧克力 什锦寿司饭 儿童节菜谱 鲤鱼旗汉堡 章鱼维也纳香肠 糯米团子 竹笋饭 春游便当 彩色海苔卷 虾汉堡 草莓果冻 蔬菜沙拉 油炸豆腐 秋游便当 煮蔬菜沙拉 维也纳香肠饭团 秋季时令水果凉拌 炸肉饼 甜味鲑鱼烧 妈妈的烦恼Q&A 礼节篇 冷冻肉馅菜谱 肉松烤蛋 肉松土豆煎饺 蛋黄酱肉松三明治 冷冻鲑鱼肉松 鲑鱼肉松饭团 鲑鱼肉松蔬菜沙拉 菠菜拌鲑鱼肉松 妈妈的烦恼Q&A 礼书篇 第五章 用冷冻食品制作的简单幼儿餐——冷冻食品菜谱 保留食物美味的冷冻方法 马上就能吃的冷冻食品的菜谱 冷冻烤饭团 冷冻法式奶汁干酪菜 冷冻炖鸡 冷冻咖喱炒饭 冷冻煮豆 用保存食品制作的副菜菜谱 白汁沙司菜谱 白汁沙司煮西兰花 白汁沙司烤南瓜 白汁沙司煮鱼 番茄沙司 那不勒斯面条 吐司比萨 番茄烩饭 冷冻肉馅菜谱 肉松烤蛋 肉松土豆煎饺 蛋黄酱肉松三明治 冷冻鲑鱼肉松 鲑鱼肉松饭团 鲑鱼肉松蔬菜沙拉 菠菜拌鲑鱼肉松 幼儿园园长的采访Q&A 第六章 应对孩子身体不适——身体不适时的菜谱 逐渐适量加入蛋白质，充实宝宝的菜单 糊状酸奶 煮挂面 米粥 鱼白肉泥 苹果红薯甜煮汁 土豆牛奶汤 幼儿餐点缀方法和食材切法

<<宝宝餐大人饭一起做>>

章节摘录

版权页：插图：妈妈的烦恼Q&A喂食方法篇 孩子吃的过多，没什么问题吧？

孩子只喜欢吃味道很浓的饭菜！

吃饭的时候撒的到处都是！

家长要理解吃饭方法是每个孩子独有的，不要与其他孩子相比。

Q孩子好像吃的过多，没什么问题吧 A 一般来说，幼儿时期孩子的饭量标准为大人的1/2，有时候会吃的更多。

这时孩子处于发育过程当中，中枢神经还未发育完全，肚子饱了这种感觉很难传达到大脑。

家长需要注意的不是食量，而是孩子吃了什么。

如果孩子只吃些高脂肪、高盐分、高糖分的食物，不仅会导致肥胖，还容易养成不良的生活习惯。

跟孩子的饭量相比，家长更应该关注的是孩子的饮食是否营养均衡。

“呀！

孩子最近变得很胖啊！

”，有这种担心的家长，可以参考“幼儿身体发育曲线表”。

如果偏差过大，或者孩子体重突然增加，就要试着整体上改变孩子的饮食了。

Q孩子只喜欢吃味道很浓的饭菜 A 孩子是不是经常吃冷冻食品、甜面包、果汁、快餐等食物呢？

这些食物的味道都很浓，并放入了化学调味品和添加剂。

营养不均衡的饭菜或含有添加剂的食品，容易造成孩子的味觉障碍。

营养不均衡会造成孩子缺锌，影响味觉和嗅觉的发育。

缺锌会导致孩子感觉不到食材原有的味道，只觉得味道很浓的食物才好吃。

清淡的口味，对于孩子味觉的发育有着重要的意义。

作为孩子日常的饮料也是这样，如果经常喝果汁和运动饮料，就会越来越不喜欢喝茶和白开水了。

父母把果汁等作为特殊节日时才喝的饮料不也很好吗？

孩子把饭当玩具，弄得脏兮兮的 Q 或是吃饭的时候从椅子上站起来，不能够安静地坐好，把饭菜弄得乱糟糟的，或是故意把饭弄撒，心神不定等，都是孩子不好好吃饭的表现。

有时妈妈们会很生气地责备孩子。

怎么办呢？

首先还是先来确认一下是否有一个能够安心吃饭的环境。

是不是电视机一直开着？

是不是玩具就放在餐桌的附近？

椅子的高度是否合适（孩子坐好后餐桌在胸部的位置为最佳）？

餐具是不是适合孩子使用？

A 要孩子安静地坐下来好好吃饭，爸爸和妈妈的帮助必不可少。

另外，如果孩子把食物当玩具来玩，也能说明对食物有兴趣，虽然有可能会弄得很脏，但妈妈要根据实际情况，给孩子留有一些空间。

慢慢地再教育孩子记住“食物不是玩具”。

同时不要忘了，孩子吃下不喜欢的食物时，要用“真棒！

吃了××呢！

”等进行鼓励。

<<宝宝餐大人饭一起做>>

编辑推荐

《宝宝餐大人饭一起做:宝宝益智营养餐》让妈妈最省时省事省心的宝宝餐谱。
一锅做出大人宝宝都爱吃的饭菜——没比这更简单的啦！

！

日本知名食谱设计师、爱心妈妈们的诚心之作。

让巧手妈妈都叹为观止的幼儿食谱大全。

风靡日本妈妈协会的宝宝餐指导用书。

<<宝宝餐大人饭一起做>>

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>