

<<激发孩子阅读兴趣的300个百 >>

图书基本信息

书名：<<激发孩子阅读兴趣的300个百科揭秘-可怕的食物>>

13位ISBN编号：9787513701150

10位ISBN编号：7513701156

出版时间：2011-8

出版时间：中国和平出版社

作者：于秉正 编

页数：156

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>

内容概要

《激发孩子阅读兴趣的300个百科揭秘》系列丛书是一套面向广大青少年的读物，旨在帮助青少年提高阅读能力、思维能力，丰富知识。

《可怕的食物》为其中一册，最大的特点是故事生动、短小精悍、知识性强，使读者在欣赏故事的同时，增长知识、明白道理。

介绍了：别有风味的食物、意想不到的食物、草原上牧民们的奇特食物、与众不同的剁生肉和炸昆虫、冰岛的恐怖食物、用小动物制作而成的佳肴、日本人的特色食物、令人心生恐惧的盛宴等内容。

《可怕的食物》还配以精彩夸张的手绘彩色插图，图文并茂，给广大读者带来愉悦的视觉享受。

书籍目录

别有风味的食物
意想不到的食物
草原上牧民们的奇特食物
与众不同的刹生肉和炸昆虫
冰岛的恐怖食物
用小动物制作而成的佳肴
日本人的特色食物
令人心生恐惧的盛宴
节日里的恐怖食物
来自牛身上的罕见食物
让人毛骨悚然的生吃食物
稀奇古怪的鸡蛋
用特殊原料制作的酱
最怪异的饮料
用动物黏糊糊的血液制成的食物
含有高蛋白的虫子大餐
来自蜜蜂的食物
珍贵而可怕的食物
用动物排泄物做成的食物
毒蛇也成了它们口中的美味
体形庞大的鲨鱼成了“他人”口中的美餐
猛兽身上的食物
以同类的卵为食的小昆虫
小昆虫的大食物
幼仔沦为双亲口中的食物
会引起中毒的食物
恐怖“杀人蜂”的食物
老鼠的“荤”类食物
可怕食人兽的食物
“海上霸王”逆戟鲸的食物
毒菌丛生的尸体食物
动物的石子餐点
土壤竟然成为动物的食物
动物最喜欢啃食的金属
木头竟然是它们的美食
营养美味的血液食物
黑乎乎的石油竟然能“吃”
要捏着鼻子尝试的“美食”
含有剧毒的美味佳肴

章节摘录

洗净生吃的非洲蜗牛 非洲蜗牛主要指生长在热带地区的蜗牛，它个头很大，而且寿命长，一般可活五六年，更长的可达9年。

菜地、农田、植物园都是它们的天堂。

当地土著人很喜欢吃蜗牛，他们逮住蜗牛后，会直接把它从壳里揪出来，然后连肉带泥吞进肚里。

你能想象到那蜗牛在嘴里蠕动的感觉吗？

不过不要害怕，在餐厅里蜗牛的吃法就文明很多了。

人们会先把蜗牛从壳里拉出来，洗干净后在蜗牛肉上涂奶油，蘸着芥末生吃。

据说，这种蜗牛肉别有一番风味。

当然，有时人们也会把蜗牛肉与葱、蒜等一起捣碎，拌上黄油和调料后塞进蜗牛壳，搁在炉火上烘烤，制成烤蜗牛。

蜗牛在国际上享有“软黄金”的美誉。

它的肉嫩、味美，营养丰富。

据测定，每500克蜗牛肉中含90克蛋白质及氨基酸、维生素、钙、铁、铜、磷等多种人体所需要的营养素，它是种高蛋白、低脂肪食品。

而且蜗牛具有药用功效，能清热解毒，并对糖尿病、咽炎等疾病有一定疗效，因此被人们誉为美味珍馐，保健佳品。

可被人饮用的蛇血蛇是冷血动物，攻击速度非常快，有些种类还有毒，如果不小心被它咬伤会有丧命的危险。

然而，世界上很多地方的人喜欢生吃蛇，认为那是非常好的滋补品。

他们杀蛇时有其独到之处，为了防止蛇咬，先用手抓住蛇嘴的两侧，另一只手把蛇身子缠绕在手臂上，然后用牙齿咬开蛇的颈部吸饮蛇血。

湖南有位厨师就喜欢生吃蛇。

据他讲，旱蛇的血是腥臭的，菜花蛇的血是清凉的，青蛇的血寒而且苦，毒蛇的血是苦的。

据说蛇血清凉，蛇胆可入药，能解百毒，极具药用价值。

被生吃下去的田鼠电视剧《士兵突击》里有士兵们生吃田鼠的场景，他们用小刀切下田鼠片放在嘴里嚼烂，并简洁地说：“不吃，就是输给自己，输给体力。”

当然现实生活中，在很多关于特种兵的传记里，也有士兵们吃田鼠的记载。

其实，在非洲有道以活田鼠做的菜，叫“三嘶”，它用刚出生的幼田鼠做原材料，而有些地方则直接用成年的活田鼠。

人们将活田鼠拔毛洗净后，盛在盘子里，用刀切田鼠时，它会“嘶”地惨叫一声；夹起来沾调料时，田鼠又会“嘶”地叫出声；放在嘴里咬时，它又会“嘶”地惨叫。

因而形象地称为“三嘶”。

当然，这种菜只在非洲某些地方流行，对大部分人来说，咬活生生的田鼠，看着它在自己嘴里流血挣扎，实在是件太过残忍的事。

南京的怪异小食——旺鸡蛋旺鸡蛋也叫毛鸡蛋或死胎蛋，是鸡蛋在孵化过程中受到不当的温度、湿度或者是某些病菌的影响，导致鸡胚发育停止，死在蛋壳内尚未成熟的小鸡。

它是南京人尤其是南京女孩喜欢的一种街头小吃。

她们对于旺鸡蛋的狂热热爱，在外地人看来很难理解。

一般旺鸡蛋的贩卖者喜欢在街头架一个小煤炉，上面搁一铝制脸盆，盆里煮着上下漂浮的旺鸡蛋。

人们围坐在炉子旁边，凭自己的经验挑选“整鸡”，敲开、剥壳、蘸盐、开吃。

粗犷一点儿的人一口一个，全然不顾什么鸡毛、鸡肠之类的东西；细致一点儿的人一口一口地吃，边吃还边把鸡身上的毛拽掉。

每个人都吃得津津有味，吃完后还咂巴咂巴嘴，一副意犹未尽的模样。

用童子尿炖煮而成的“清尿蛋”，又名“童尿蛋”。

它是由童子尿炖煮而成的鸡蛋，是浙江东阳的特产。

童尿的选择有严格的要求，只取男孩的，而且不超过10岁为宜。

供尿的男童必须健康无病，学校理所当然地成了取尿的最佳场所。

每到清明左右，大大小小的幼儿园、小学就成了一些老爷爷、老奶奶、大伯、大妈们的聚集地，他们端着脸盆或塑料桶排着队。

为了取得足够的尿，他们有时要在学校等上一整天。

蛋的选择也很有讲究。

煮尿蛋的蛋选用的都是土鸡蛋，大都是自家养的母鸡下的蛋。

煮尿蛋可是件费心劳力的事，首先在院子里用砖石搭个临时的小灶台。

灶上放一个大铁锅，把童子尿和鸡蛋一起放进去，然后慢慢烧。

刚开始，尿的臭味和骚味很刺鼻。

烧开了，要把蛋轻轻敲破，以便让味儿渗透到蛋里面。

接下来还要翻个底——本来放锅底的让它们到最上层，本来在最上面的翻到最下层。

这样做是为了让鸡蛋煮得咸淡均匀。

继续烧，烧干了再补童尿。

等到第二轮也烧干，便是尿蛋出炉之际。

说来也怪，这时的尿臭和尿骚味早已荡然无存，取而代之的是一股不可言传的咸香味。

趁热剥开吃，满口萦香，余味无穷。

咸辣鲜香的腌鸡蛋煮鸡蛋、蒸鸡蛋、炒鸡蛋、鸡蛋汤……如果你想再变个花样吃鸡蛋，那么现在告诉你腌鸡蛋的几种做法：黄沙腌蛋法——你需要准备黄沙500克、精盐100克、精油50克、水适量。

腌制时先将黄沙倒入盆中，加入精盐、精油和水，搅拌成糊状，再将洗净晾干的鲜鸡蛋逐个放入粘泥，等到鸡蛋均匀粘上泥沙后取出，放入食品袋或其他容器内，3周后即可取出洗去泥沙煮食。

若无黄沙，可用其他泥沙代替，如果沙的黏性不好，可加少量黏土。

白酒浸制法——按每5公斤鸡蛋和60度白酒1公斤、精盐0.

5公斤备料。

浸腌时先将晾干的鸡蛋放在白酒中逐个浸蘸一下，再滚上精盐，放入容器内，密封放置在干燥、阴凉、通风处，约30天即可取出煮食。

辣味咸蛋的腌制——准备辣酱、精盐各一碗，洗净的新鲜鸡蛋若干个，腌制时将瓷罐用清水洗净，并用开水烫涮后擦干，把鸡蛋逐个在辣酱中均匀蘸一下，再在精盐中滚一遍，然后轻轻放进瓷罐里，顶层撒精盐少许，加盖并用牛皮纸严格密封，放置在阴凉通风处，30~40天后即可开罐煮食。

……

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>