

<<住满科学的房子>>

图书基本信息

书名：<<住满科学的房子>>

13位ISBN编号：9787530453292

10位ISBN编号：7530453297

出版时间：2012-4

出版时间：北京科学技术出版社

作者：Stephanie Busch

页数：289

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>

<<住满科学的房子>>

前言

《住满科学的城市》和《住满科学的房子》是一套别出心裁的发散型知识书，一套富有创新精神的百科全书，它彻底改变了以往百科书枯燥无味、罗列知识的模式，以一种令人耳目一新的编排方式，有条不紊地介绍了关于世界的各种历史、趣闻、奇人、轶事。它融合了文学、艺术、历史、科学等方方面面的内容，包罗万象，趣味性强。它就像一位博学多识的导游和朋友，带你徜徉在纷繁复杂的生活中。俯仰之间，告诉你有关目光所及的世界的点滴知识，揭开它们不为人知的历史，触摸文明发展的脉络，带来惊喜的发现。

它把关于世界的知识领回我们熟悉的家里。

不管是互致问候的风俗、面条的制作方法、独特的乐器、电灯的由来、世界著名的沙发，还是改变世界的书籍，我们如同置身于一座住满知识的房子里，在这里我们会掌握丰富的知识。

从工作室到卧室，从花园到厨房，从书房到车库，我们的发现之旅可以从任何一个空间出发。

它把关于世界的知识带到我们生活的城市。

城市里有一场场奇遇，生活的奇遇，知识的奇遇。

无论是坐地铁还是坐电车，无论是徜徉于步行街还是漫步于老城区，无论是奔驰在城市高速公路上还是流连于博物馆——我们可以通过各种各样的方式来认识一座城市。

城市的每个角落和每个细节背后都有值得探索的知识和历史。

这套书各个篇章之间相互独立，可供孩子们利用点滴时间来扩展视野，能够全方位地提高孩子的人文素养。

读过此书，孩子们会发现生活处处皆学问。

本书资料翔实、数据可信，引用的数据都标明了数据来源，对培养孩子的严谨态度有潜移默化的作用。

在儿童图书进入了“读图化”、“碎片化”时代的背景下，我们推出这套内容翔实、知识丰富的书，目的是为孩子准备一场深层次阅读的饕餮盛宴，培养孩子在阅读中思考的习惯，使孩子的知识结构更加完善，以一种更宏观的眼光看待世界。

我们衷心地希望孩子们能从这套书中有所得。

<<住满科学的房子>>

内容概要

《住满科学的城市》和《住满科学的房子》是一套别出心裁的发散型知识书，一套富有创新精神的百科全书，它彻底改变了以往百科书枯燥无味、罗列知识的模式，以一种令人耳目一新的编排方式，有条不紊地介绍了关于世界的各种历史、趣闻、奇人、轶事。

它融合了文学、艺术、历史、科学等方方面面的内容，包罗万象，趣味性强。

它就像一位博学多识的导游和朋友，带你徜徉在纷繁复杂的生活中。

俯仰之间，告诉你有关目光所及的世界的点滴知识，揭开它们不为人知的历史，触摸文明发展的脉络，带来惊喜的发现。

<<住满科学的房子>>

书籍目录

第一层

门厅

厨房

储藏室

起居室

卫生间

第二层

女士房间

男士房间

客房

书房

第三层

卧室

浴室

儿童房

音乐室

阁楼

阁楼

工作室

地下室

洗衣房

实验室

健身房

户外

花园

简易仓库

树屋

车库

<<住满科学的房子>>

章节摘录

多劳多得——手工面条的制作方法 人们一般可以在超市或意大利食品商店购买到意大利面（英语单词“past”源自意大利语），这种面条的包装一般采用塑料袋或者纸盒。

但是真正的美食家只吃新鲜的、自己亲手制作的面条。

如果你也想亲手制作面条，就要准备一些面粉、调味料和香草，还可以准备些鸡蛋。

如要制作4人份的面条，就需要以下原料：面粉180克，鸡蛋3个，油3茶匙，开水少许，盐少许。

把所有原料混在一起搅拌，使其结成块，然后用力搓揉，将其揉成一个面团，反复揉面团，直到面团表面均匀光滑。

让面团醒15分钟，用擀面杖把面团擀平，分成4份，再用面条机或者擀面杖将分好的面团擀平、擀薄，然后将其切成条状、四边形、八角形或任意的形状。

之后，往面条中加入一点儿盐，将其放在加有开水的锅里焖上2分钟，这样面条就准备好了。

和面时也可以往面粉里加入菠菜汁、西红柿汁和可可粉等给面条上色，或者直接使用从商店里买来的食用色素。

黑墨鱼面中含有墨鱼汁，这是一种从墨鱼体内提取的天然色素。

如果你想亲自制作意大利面，去提供自制意大利面的餐馆是一个很好的选择。

因为自己制作意大利面虽然是一种享受，但同时这也是一项艰巨的工作，这样做有可能让厨房变得一片狼藉。

嚼劲十足、马可·波罗、苗条——面条智慧 环游世界的马可·波罗在13世纪时将面条从中国带到了欧洲，但是我们从德国一些墓碑上的墓志铭中可以推断出，早在马可·波罗之前，德国就已经有面条了。

但是不管怎样，有一点非常明确：如今的意大利是个不折不扣的面条王国。

在很多人看来，意大利面基本就等同于意大利菜，这一趋势始于18世纪的那不勒斯，当时那里是面条爱好者之都（聚集的中心）。

过去意大利面是穷人们非常喜爱的一种物美价廉的食物，如今却成为一种大受欢迎的特色佳肴——奶酪面尤其美味。

面条会给人带来好运，这不仅是因为它很美味，更因为面食可以促进人体产生羟色胺，而羟色胺这种荷尔蒙可以改善人的心情。

都说吃面食容易让人长胖，但意大利面是个例外。

其奥秘就在于，意大利面的原料是硬小麦。

这种硬小麦既含有丰富的蛋白质，又含有复合碳水化合物。

这种碳水化合物在人体内分解缓慢，不会引起血糖迅速升高。

另外，意大利人在面条的生产制作中充分发挥了艺术想象力和创造力，形状各异、色彩缤纷的意大利面有好几百种：直面、弯面、扁面、圆面、蝴蝶结面、螺纹面、空心面等，颜色有黄、红、绿、白等。

意大利面不仅在视觉上像艺术品一样诱人，吃起来更能带给人不同的味觉感受。

意大利人吃面的学问重在配料，讲究味道鲜美，营养丰富。

他们通过配料的变化演绎出了无数种风味面，从南到北各个地区都有自己的特色面。

而且意大利面的煮制过程也很讲究，一定要在水中加点儿盐，这样煮出来的面条才有嚼劲。

很多人觉得意大利面比较硬，其实这对我们的健康有好处，因为硬面利于消化，非常适合想减肥的人食用。

.....

<<住满科学的房子>>

编辑推荐

《目瞪口呆的科学：住满科学的房子》把关于世界的知识领回我们熟悉的家里。不管是互致问候的风俗、面条的制作方法、独特的乐器、电灯的由来、世界著名的沙发，还是改变世界的书籍，我们如同置身于一座住满知识的房子里，在这里我们会掌握丰富的知识。从工作室到卧室，从花园到厨房，从书房到车库，我们的发现之旅可以从任何一个空间出发。

<<住满科学的房子>>

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>