

《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

出版社：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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《住满科学的房子》

前言

《住满科学的房子》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全书枯燥无味、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、科学等方面方面的内容，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

斯蒂芬妮·布施和乌尔里希·诺勒尔编著的《住满科学的房子》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。一起来翻阅《住满科学的房子》吧！

《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

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：www.tushu111.com