

# 《第一次做面包》

## 图书基本信息

书名：《第一次做面包》

13位ISBN编号：9787511272347

出版时间：2014-11-1

作者：[日]神泽利子 著,[日]林明子 绘

译者：唐橙橙

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](http://www.tushu111.com)

# 《第一次做面包》

## 内容概要

这一次，林明子带领大家，一起了解面包是怎么做成的：材料需要什么，揉面团时需要注意哪些事项，发酵要等待多少时间，怎样做出可爱形状的面包，需要哪些创意……

看故事里三位小朋友，是如何卖力地又搓、又捏，最后香喷喷的面包，终于出炉啦！

读完故事，知道面包原来是这样做出来的～也许也会忍不住想自己试试看喔！

那一定有趣极了呢！

# 《第一次做面包》

作者简介

# 《第一次做面包》

## 书籍目录

- 《小狸猫的自动售货机》
- 《第一次做面包》
- 《一个苹果》
- 《独角仙在哪里》

# 《第一次做面包》

## 精彩短评

- 1、做面包的步骤好详细地呈现出来，最后还有彩蛋，做成各种各样形状的面包也可以一个一个指给娃认识。
- 2、儿子刚好喜欢帮厨，这个很喜欢。
- 3、童年时期的动手能力，最能培养孩子的好品质、好习惯
- 4、2015-7-25下午07:12:35 第一次做面包
- 5、看了《第一次做面包》，再一次被林明子的画风及绘画功底所折服。书拿到手，孩子一下子就喜欢上了那个梳着两条长长的细辫子的小女孩。一页又一页翻过，我和孩子一起学习了怎么样做面包，看着的时候口水都要留出来了，好似已经闻到了面包的香味。当然最后那句“我们吃下去的不仅是面包，还有麦田的风，和云雀的歌声。”更是让我们懂得要对大自然感恩。
- 6、可爱的画风，有条不紊的叙述，能让小朋友感同身受。
- 7、作者的画的底色清一色的面包色，几个小鬼抱着面粉盆鼓捣着，面包香和做面包的快乐扑面而来，很有幸福感的绘本。  
看着看着，禁不住自己也动手做个面包~
- 8、2
- 9、两个女儿，一个五岁，一个两岁，正是读绘本的年纪
- 10、亲近生活之乐

# 《第一次做面包》

## 精彩书评

1、看了《第一次做面包》后，孩子一个劲的念叨：我们也来做面包吧。书上三个孩子的兴高采烈的精神头儿，深深地感染了她。光从封面上姐姐飞舞的长辫子、哥哥神气的小眼神儿和弟弟踮起脚尖刷蛋液的动作就能感受到这是一次美妙的劳动过程，更是一次愉快的分工合作。姐弟三人被面包房里的香味吸引，哥哥拽着姐姐的背带裙示意回家做面包吧。于是，开始准备原料，姐姐端最重面粉，哥哥拿稍微多些的水，弟弟拿分量最轻的砂糖和盐。然后，三人又分别拿了黄油、鸡蛋和酵母。酵母出场之后，请注意左上角的时间，计时开始。三个小朋友很会统筹时间哦，他们趁酵母发酵，两个大的来筛面粉，弟弟磕鸡蛋。二十分钟以后，开始和面了。好奇的弟弟忍不住抓了两把面，哥哥赶紧阻止，还帮姐姐按住“咣当咣当”乱转的盆。摔面团时个个都不偷懒，然后开始第一次发酵。在休息的时候姐姐织围巾，哥哥把弟弟逗哭了。这时姐姐发现面团长胖好多呀，而喵星人很淡定的在一旁睡觉。林明子的作品里经常会出现猫的身影。原来还需要给面团排气呀，第一次听说。第二次发酵后开始做面包了，大家发挥了各自的想象力，做出来各种各样的面包。第三次发酵后轻轻地刷上蛋液，就可以放进预热好的烤箱里烤了。15分钟后就烤好了，即使是在拿出面包的时候，三个人也是有条不紊的。最后开始品尝，那味道肯定特别香，因为很快就要吃光了。孤单的猫咪趴在窗口看着，嘴里一定在流口水吧。书上详细的介绍了做面包的原料、方法和时间，介绍小麦的那段话特别有诗意，我也希望自己的孩子嗖嗖窜着个儿，茁壮成长。她觉得面包猫烤成外星猫那段特别有趣，对姐姐甩来甩去的长辫子很是羡慕。她对这种愉快的分工合作过程非常向往，看一遍，对我要求一遍我们也来做面包吧。看来，我要去买一个烤箱了，尽管闲置的可能性非常大。感谢双螺旋童书馆和嘟豆小书屋提供的这次试阅读机会。

2、7月3日早晨从邻居手里拿到了代收的书，裁开包装，封面给我的第一感觉是好复古啊，很像我儿时看的那种小人书，扑面而来亲切的感觉，就像认识多年的朋友，不似现在其他图书亮丽的封面。翻开书页，被那种灵动的画风吸引了，绘本里的每一个小孩子给我的感觉是那么的开心快活又活力无限。书中每个小朋友都有参与到做面包的每一个步骤，那身上脸上的面粉，映衬着每张小脸都那么的生动可爱，在等待面团发酵的过程中，小朋友都有自己的事情做可做，玩耍打闹，童年就该是如此的无拘无束，而不是无聊的等待。仔细看，看一个步骤间隙，绘本的每一幅图画上的时钟都显示着不同的时间，每个步骤所需的时间都能一目了然。在发现面团发酵起来时，小朋友惊喜的表情，那小心翼翼戳面团的画面画的很是传神。在我第一次读完这本书后，便和女儿说，妈妈终于知道妈妈做的面包为什么不那么好吃了，首先，放酵母的方法错了，其次，妈妈揉面的时间不够长，没达到面包所需要的那种程度。这本书也是一本不错的面包制做书。在听我说完后，女儿接过书自己看去了，这本书我都没给她读，她一个人便看完了，这是我所没想到，里面的字她竟然都认识了，只有极个别的字问了我一下，这也是小孩子多读书的好处，在不知不觉中，她便记下了好多的字。而且她还讲给比她更小的妹妹听，在小妹妹眼里，面包的形状更为吸引她，找到了她爱的猫咪、大象。而姐姐则对云朵面包情有独钟，在她心里云朵面包是可以吃出云彩的味道的，而且吃完后是可以像云朵一样在天空是飞腾的。女儿在读完书以后，想的就是，她要以这本书为食谱，她可以一步一步的来做面包。去厨房找材料的女儿发现我们家没有烤箱，垂头丧气的回到屋里，质问我为什么不买烤箱，她是知道家里有面包机，可她就是觉得应该和书上一样才对。在我告诉她面包机也一样可以做出香喷喷的面包后，那种心情才也一点了。通过这本书，让我们看到了没有什么是小朋友不可以做到的，相信他们，支持他们，衣服脏了洗洗就好，家里乱了收拾就好，别去禁锢小朋友爱自由爱探险爱动手的心，在他们眼里，做没做过的事就是探险就是试验，在自己做到时，那种成功的心情，会比我们高兴百倍。

3、----读《第一次做面包》文/纪汐《第一次做面包》一入手，3分钟就翻完了，与我期待的略有出入，我以为应该是有40-50页，结果只是28页就搞定，封面的3个小孩，一个姐姐，两个弟弟，以橘黄色为底色，切合面包的颜色，很适合和4-8岁的小孩一起看，一起动手做面包。因为这就是本讲述如何做面包的指南。《妈妈，请在童年这样爱我》里，泉帆也曾带这小孩一起包过水饺，捣鼓过彩色茶叶蛋，在书里还放置了他们当时制作过程中的照片，当时就想着以后有机会一定要和我的小孩也一起弄看看，在看《第一次做面包》的时候，这种想法更强烈了。虽然现在很多时候吃面包都是直接去面包店里购买，超市有时候也会有，所以吃过的面包不计其数，有便宜的，超市的新鲜出炉，但是打折的普通面包，譬如豆沙包，咸方包，也有专门面包店的，譬如厦门比较出名的向阳坊的北海道，牛角包，牛油排包等，之前在广州最喜欢吃的应该就是美心家的甜甜圈，虽然一个要3.5，小小的一个，每次

## 《第一次做面包》

都觉上面的那些糖粉，无论是添，或者是吸，怎么吃都不腻，咬下去那夹杂这麦香的，烤得金黄金黄的外皮，现在在写的这一刻，嘴巴都是在咽口水，脑海中一直在回味。那之后也曾尝试买其他家的甜甜圈，哪怕回来厦门，到安德鲁森里去吃，始终找不到记忆中的味道了。其他还有那些肉松咸包，葡萄干包，亦或者奶油包，我想我还是喜欢简单的牛油排包，所以回来厦门买更多的是，向阳坊的牛油排包，咸香的面包入口即化，吃的不是早餐，吃的是满嘴的幸福感。美好的食物总是能让人，吃出欢乐。《第一次做面包》勾起了我的吃面包史，蓦然发觉，我还是可以算得上是半个吃货，对吃的，嘴巴也都有点刁了，不知道是好事呢，还是好事呢？也许等我们家的孩子出来后，到时候真的可以参照这本书，娘俩一起动手做做面包，尝尝自己做的面包又会是怎么样子的味道呢？我已经在脑补这个画面了。。。嘿嘿。如有转载经授权后方可，请豆邮联系笔者或273104504@qq.com。

4、文/宇过天晴看过好多绘本以后，再看《第一次做面包》，这本更亲切也更贴近生活。绘本采用面包的黄色作为主色调，讲述了姐弟三人做面包的过程。姐弟三人进入面包房以后，有了自己做面包的冲动，他们自己配料、和面、烘烤、最后享受自己的成果，整个过程充满童趣和乐趣。特别是书的最后一页，姐弟三人坐在桌前，只剩一个面包，两个弟弟争着要吃，小猫趴在窗外，好像也想参与进来，这个画面带着孩童的天真童趣，就好像看到自己身边的孩子一样。对于孩子来说，看绘本学会的首先是做面包的配料和程序。做面包需要用到面粉、盐和砂糖，看似简单的东西，做起来需要极大的耐心。做面包需要用到酵母，这是面包之所以会膨胀的原因，其实是筛面粉，还要会磕鸡蛋，对于小孩子来说，揉面团是一个气力活，需要反复的摔和揉，最后将面团做成自己喜欢的图案放入烤箱里烘烤，等待面包出炉。每次看绘本都会惊叹，这么几页书里总是会包含很多道理，也正如我们平日所做的简单琐碎的事情一样，这简简单单的事情里面包含了太多太多东西。在建立亲密的亲子关系中，需要父母和孩子共同完成一些事情，同样，让孩子们单独做一项工作，比如做面包，也可以锻炼他们的能力。这样的一天，三个孩子在家做面包，可以让他们学到哪些呢？锻炼他们的合作能力自不必说了，姐姐要照顾弟弟，如何分工，怎样配合，这些在做面包的过程中自然就解决了。还有一点也是至关重要的，就是时间的分配问题，我们可以看到，对于大人来说，做面包需要的时间就很长，对于孩子来说，这也是个很漫长的过程，姐弟三人从上午十点十分开始，一直到下午两点五十五才吃上面包。做面包有很多工序，做面包的过程也是时间管理的过程，教会孩子合理利用时间对他们将来的人生会有很大帮助。比如在酵母发酵的过程中，我们可以筛面粉，等酵母发酵完的时候就可以和面团了。面团和好以后也需要很长时间的发酵，这个过程中可以写作业，做家务，当我看到两个弟弟拿着本子追赶，姐姐则一手拿着正在织的毛衣，一手指着面盆，惊叹面团变大的时候，这个画面好有家庭温暖，仿佛一下子回到了小时候。一次做面包的体验，教会了孩子时间分配的问题，同时也教会他们任何事情都需要一个过程，我们需要耐心等待。很多孩子都会存在这样的问题，注意力不集中，做事情总是虎头蛇尾，可能很多孩子在做面包的过程中早就想放弃了，他们迫不及待地只想吃到面包，却不愿意耐心体验做面包的过程。明智的父母懂得有意识地让孩子善始善终地完成一件事情，可以锻炼他们的耐心和承受能力。绘本中三个孩子冒出做面包的想法无非也是由于去过面包房之后才产生的，面包呈现在面包房中是那样诱人，看着面包师傅熟练的手法也自认为自己可以做好，绘本呈现的是简单的过程，这其中的真正感受，需要父母和孩子一起实践才能体会。对于小小年纪的他们来说，做面包是一个充满挑战的过程，酵母如何发酵、磕鸡蛋的时候会洒到外面吗，面粉要筛到很细、面团也要反复揉，甚至做出自己喜欢的面包样子也需要费尽心思，面包烤制更是一个等待的过程。每个环节中一个小小的挫折都会挫伤他们的积极性，不过人生的很多道理都是想通的，小至做面包，大至工作、组建家庭乃至人生的规划，这些事情的成功都需要克服很多或大或小的问题，成功来的容易也不容易，关键看自己以怎样的心态面对。看着他们做面包的过程也是体验人生雏形的过程。让他们及早地认识到等待是一个必经之路未尝不是一件好事。当品尝到自己亲手做的面包时，感受到劳动成果的喜悦，更要感恩父母的劳作和大自然的恩赐。绘本最后提到我们吃下去的不仅是面包，还有麦田的风，和云雀的歌声。在享受劳动成果的时候，不要忘了背后劳动的人和我们肩负的责任。很多东西都是在经过之后，猛回首才豁然开朗，小时候读图画书和父亲买的诗词绘本，有时候会为书里的故事哈哈一笑，有时候费尽心思也不明白书里的意境，小时候喜爱一本书更多的是书本身，以为丢了就再也买不到，现在喜爱一本书更多的是书中的道理，哪怕送给别人也好，这本书早已是我的了。就比如这本《第一次做面包》，黄色书面上姐弟三人做面包的场景是如此的可爱逗人，姐姐的两个长辫子总是飞舞在空中，小弟弟胖嘟嘟的小脸是那么可爱，总想成为画中人捏一捏，尽管我对这本书很是爱不释手，可是我知道绘本传达的道理才是我应该牢记在心的。

## 《第一次做面包》

5、以前看童书，觉得只需要把故事讲给小朋友听就可以了。但是，看这本《第一次做面包》却让我对童书有了另外的见解，原来讲故事只是一种表象，最重要的是让小朋友更热爱生活，发现世界的美，更好地了解世界。《第一次做面包》是一本看起来很温馨的书，说实话，拿到这本书的时候，我依旧是把它当做一个故事读完，可是当我读着读着，发现这本书最大的意义并不在于家长给孩子讲故事，而在于让小朋友自己尝试动起手来。许多小朋友都是小吃货，对于面包都无法抗拒，起初看这本书可能是冲着暖色的基调，可爱的画风，精美的面包，不过，看着看着却也会让人有种想尝试着做面包的欲望，特别是小朋友，会把动手起来做面包这件事当作是很有意思的活动。这本书主要是讲三个小朋友一起做面包的故事，有诱导性地从面包店看到各式各样的面包，诱人的香味引诱三个小朋友的食欲，萌生自己动手做面包的想法。这个开头我就很喜欢，因为小朋友是充满好奇心的，对任何事情都有探索的精神，作者就从这点出发，从小朋友的实际出发，有针对性地绘画出这样一个故事。那么，如何做面包呢？这本书还是一本充满知识点的绘本，介绍了面包的构成，还介绍了重要的原料——酵母！酵母这个知识点对于小朋友来说，还是有点难度的，不过通过绘本的方式更容易为小朋友所接受，特别是看到书上的小朋友做的津津有味，杯子里冒出气泡的时候，一方面觉得神奇，另一方面又跃跃欲试。揉面粉的环节，绘画得更是有声有色，小朋友像是在玩玩具一般，捏大，揉小，“砰！砰！砰！”做面包的过程说是简单，可也有好多道工序，还需要耐心等待烤好的过程，书中的内容在此不再一一赘述，毕竟每一道工序都很有意思，需要翻开书本自己体会。不过，这本书倒是开启了小朋友和家长一起做面包的纽带，又可以培养孩子的劳动能力，又可以增加亲子共同时光，培养彼此感情。

6、《第一次做面包》由光明日报出版社出版的儿童绘本读物，纸张厚实，图文并茂。日本作家神泽利子，写过各种题材的儿童文学，并获得多项关于儿童的文学奖项；作品有《妈妈，生日快乐！》《炒菜锅爷爷》等。绘者日本画家林明子，也获得过众多儿童相关奖项，作品能轻易抓住儿童的心理和视觉表达；作品有《第一次上街买东西》《我爱洗澡》等。这本书也是一本教做面包的书，而且过程简单，大人也可以尝试，像我这种没有尝试过做面包的人觉得也蛮新奇的。小孩子学习做面包，可以一边看书，一边实践，予学与乐的一个快乐的过程。绘本以橙色为基调，暖暖的，很适合小孩子；绘本人物表情丰富，场景非常生活气息，家里有只猫，小孩们玩着毛线，一个家的温暖。故事是由3个小孩看到面包店里好多形状各异，香喷喷的面包，看到面包师傅在做面包，于是他们也决定要自己做面包。3个小孩忙碌着准备准备好各种材料：面粉、盐、砂糖，牛奶或水。还可以加点鸡蛋和黄油。最重要的当然是酵母，可以使面包发胀。将砂糖化开加入酵母，酵母吸收养分就会释放出气体，这就是酵母很神奇的地方。孩子们可能会问酵母是什么？爸妈们就得做好回答的准备了。接着就是筛面粉和打鸡蛋，小孩子第一次尝试肯定都会冒出各种问题，什么都觉得好神奇，可以让孩子多试试，多提问，增长知识和培养耐心。图片上也相应地画出了过程。把所有材料混在一起，揉成面团，使劲揉。文字描述很有意思‘面盆咣当咣当地响，就像暴风雨中的小船’，一段很形象的比喻。图片上也是3个小孩在可着劲儿，脸涨红地揉啊揉啊。然后再摔呀摔呀！搁在一旁等涨大，让面包醒一会儿。最后就可以做成各种形状，在外面涂上蛋液，这步应该是孩子们最喜欢的步骤。等一会儿放入烤箱，香味就会出来了。热乎乎的面包让人口水直流。配合着3个孩子正在香香地吃着面包，相信孩子们就等着烤箱快点烤好，尝尝自己亲手做的面包。经过做面包的过程，孩子们可以知道一样东西做出来都是经过一定的步骤的，如果一步没有用心做好，可能都会造成最后的成果不尽人如意；还有大家的团结合作也是很重要的。书里还有很细心地画着一个时钟，显示某个步骤需要多长时间。最后那段文字很好，面包由小麦粉做成的，小麦在微风中摇摆，听着云雀歌声看着白云太阳，嗖嗖长大。我们吃下去的不仅是面包，还有麦田的风和云雀的歌声。面包混合着大自然的气息，所以孩子们也会茁壮成长；孩子们应该多亲近亲近自然。同时教育孩子们汗滴禾下土，所有的粮食都是来之不易的。一本图文并茂的做面包的绘本书，相信孩子们都很喜欢！自己亲手做的总归是最棒最好吃的。其实看完这本，我自己也很想试试做做，等着我自己的作品。如有转载请授权后方可，请豆邮联系笔者或2216118139@qq.com。

7、被喻为日本最打动人心的经典绘本之一的《第一次做面包》，并没有想象中那么厚重，通篇字数不多，画风活泼，生活气息非常浓厚，呈现在我们面前一个生活中常见的场景。绘本故事里一共有三位小朋友，通过他们的努力，最后做出面包。与孩子一起阅读的好处，就是让孩子了解到，一个普通面包的制作，需要哪些材料，有哪些事情需要注意，都需要哪些步骤，商店里那些可爱形状的面包，是如何制作出来的。绘者林明子，毕业于日本横滨国立大学美术科，属于古典传统画家，她画的人物和故事，都让人有种代入感，就像是回到了童年一样。对于某些人来说，做面包，是枯燥无味的，



## 《第一次做面包》

而在作者神泽利子的笔下，却让这个充满了生活的情趣。林明子能捕捉到孩子传神的细节，准确地把握孩子的情绪感受。如在书中讲到做面包需要的材料时，讲到要用水，图中的小男孩子拿着杯子，可能是奔跑的速度过快，杯中的液体要流出来了，男孩子张大了嘴巴，非常形神生动。孩子看到这里，就大叫：哇，要洒出来了，要当心。如当小朋友从烤箱拿出烤好的面包，那面包的形状，让小男孩笑得捂住嘴巴，而最小的男孩则露出吃惊的表情，孩子看到这里，则说，应该是超开心，马上就可以吃掉香香面包啦。最后吃到热乎乎的面包，小朋友们的眼睛都在带笑的，小女孩子的辫子都夸张的摆出开心的造型。孩子开心地说，我做出面包时，辫子会不会也成这样，哈哈。对孩子来说，看起来做个面包是很简单的事情，至于是不是这样，得让孩子去尝试做一下才知道。任何事情，都要放手去让孩子尝试做，不尝试，怎么能知道是否成功。或许他们会搞得一团糟，至少他们了解过程，了解大人的辛苦。只有让孩子去体会，才能让他们了解。三个小朋友做面包，是分工来操作，如前期准备材料的时候，小女孩最大，她拿着是面粉，最小的男孩拿最轻，最小的东西，但是最小的男孩子也是尽力去拿，在拿砂糖的时候，他另一只手也拿了另一样东西。当他拿鸡蛋的时候，就因为很重，双手托着，很小心的。作者也是借此来告诉我们，要团结协作，大朋友要照顾小朋友。三个小朋友来做，本身激发孩子的动手积极性，因为孩子会感觉到，自己也可以做成的。另一方面，孩子也会体会粮食的来之不易。既可以当作绘本，亲子阅读，也可以当成指导手册，与孩子一起动手做面包，既亲子互动，又锻炼了孩子的动手操作能力，乐趣非常多滴。

8、让面包和美好在一起——读林明子《第一次做面包》文 / 苇眉儿小时候，常听大人说到一句话：“面包会有的，牛奶会有的。”从来没有品尝过面包的滋味，那一定是妙不可言吧。默默咽下一口口水，拼命在脑海中启动搜索模式，臆想所有最美味的美食，只可惜一个整天吃玉米面煎饼、地瓜面窝头、小葱蘸大酱的乡下孩子无从想象出面包的香喷喷、甜蜜蜜滋味儿。长大后，才知道这句“面包会有的”话出自前苏联电影《列宁在1918年》，原话是这样说的：“面包会有的，牛奶会有的，一切的都会好起来的……”这其实是当时电影中列宁的卫士瓦西里，去往乡下征粮前安慰饿得奄奄一息的妻子所说的话。家中一贫如洗，只剩下一块面包了。妻子悄悄把面包放进瓦西里的口袋里，瓦西里和妻子分别时又偷偷地把面包放到桌子上……看到这个镜头，全世界只剩下泪水、感动和温暖，还有爱。当我看到光明日报出版社出版的林明子的《第一次做面包》绘本时，也默默咽下一口喉头涌上来的口水，儿时那种美不可言的对面包臆想的美味扑面而来，将我周匝都弥撒刚出炉面包的喷香滋味。熟悉和感动濡湿了我的眼睛，让我像个孩子一样全身心沉浸到阅读的曼妙滋味中。全书采用温暖的黄色调调，犹如一炉刚刚端出的面包，等待着大朋友小朋友一起品尝和咀嚼。封面上左边的小男生正在揉搓面团，右边的小男生正在往发好的面团上刷黄油，而中间扎着两根长长小辫子的小女生一下子就让我忍俊不禁，我禁不住跟她打声招呼：嗨，你好！生动有趣的人物造型，逼真形象的过程展示，以及翔实周密的步骤解读，让只吃过面包从未做过面包的读者也条理清晰地掌握了做面包的流程和方法：做面包需要哪些材料；怎样揉搓面团；怎么才能知道面团已经发酵好了呢；做面包需要什么样的创意和点子呢……这些叨扰不会做面包人的难题，一个一个迎刃而解。更有意思的是，能够和故事中三个可爱又调皮的小朋友一起揉揉搓搓、捏捏拍拍、涂涂抹抹、打打闹闹、说说笑笑之后，鲜美香甜的面包就童话般莅临和驾到，等香气充溢整个房间的时候，幸福感当然会不由分说地强烈爆棚。我禁不住摩拳擦掌跃跃欲试了。你呢？有爱，有趣，还能亲自动手操作，《第一次做面包》让孩子的小脑瓜迸发出一个又一个创意的火花，让孩子的小小手快乐揉搓、拍打和跳舞，品尝劳动的成果更是一件妙不可言、美不胜收的事情。哈，我已经看到面袋子中的面粉在飞来飞去迫不及待了，孩子的小巧手也整装待发要跳一场世界上最好看的舞蹈了。让面包和美好在一起吧，Let's do it！

9、我是上上周，实现的我的人生中第一次做面包。我的面包老师就是：林明子的《第一次做面包》《跟着君之学烘焙》。我的硬件设施就是海氏烤箱和一大堆淘的原材料。我要做的就是中间夹了个香肠那种长得像毛毛虫的热狗面包。准备当平常的早餐。方便。我17:30，动工，称量面粉、糖、盐、酵母、黄油。21:30吃到面包。时间大都花在发酵上。发了3次。第一次，按照君之的说法，30摄氏度的话，1个小时左右就可以啦。于是，我出去买了菜。回来，18:30。我看了下，摁了下，觉得没有非常好的实现：摁下去，不会再弹上来，就表明发酵好了。我摁下去，那个变化很微小，我有点看花眼，感觉它似乎又弹起来了些。于是，又等待。大致18:40或者18:50吧，我忘了，我摁了下，觉得好些。就开始排气。可是，我不会排气。我把整个面团的边边角角都摁扁了，结果继续醒一会儿时，我的面团长不大。于是，这一次的发酵时间可以忽略不计了。完全凭感觉了。反正没有完全膨胀起来。这第二次时间，大致是5-10分钟吧。因为我是按照本上来的。确切的数据，我忘了。反正很短，反正我的面

## 《第一次做面包》

团因为排气失误，没有完全膨胀。然后，揉面，造型。我做的是这一步，我没有太花时间。因为，我只做了4个造型。20分钟是可以完事的。不过，这个具体要看个人、看面团数量啦。这一步，国内一般是不注意时间的。《第一次做面包》钟表上的数据是可以的。然后，第三次发酵。我是放在烤箱里，底下坐个热水，增加湿度，整整发了1个小时。这个期间，我在吃晚饭，看电视，收拾房间。1个小时后，面团确实长大了。我刷了蛋液。蛋液用量很小。我1个鸡蛋也没有用完。接下来，烘烤。因为我之前排气那步有误，面团不是很膨胀，所以，面包长得不是很好。15分钟后，叮，关火了。我觉得面包色有点淡，我又刷了一次蛋液（谁让蛋液还有剩的呢，好好利用呗），又在烤箱里叮了5分钟。（这再叮5分钟，也是我对我预热是不是没有预热好的怀疑，所以加了这一步）除了感觉不是很甜，不是非常膨胀，稍有点酸（这个感觉也很微妙，似有非有的，我也说不清），第一次做面包还算成功吧。《第一次做面包》书上的时间是靠谱的。不过，我的酵母没有咕嘟咕嘟冒泡泡，我用的是安琪，你的冒泡了吗？难道日本的酵母和国内不一样？还有，怎么排气呢？只摁面团中间那个坑？不要过火？绘本如果是连续的动图，就更好啦。还有烤箱预热时，就干巴巴地预热，里面什么都不放？还是要烘烤的东西在里面坐着也没有关系？这就是我第一次做面包发现的问题。我相信我的面包烘焙之旅会越来越好的。《第一次做面包》毕竟是绘本，以图画的形式展现做面包过程，让孩子、大人因为图而联想到的面包实物并因此感兴趣。但是，对《第一次做面包》的利用到底有多深入，孩子也好，大人也好，从中得到了什么，这就要因人而异了。我喜欢书带来些有记忆的思考、成长、陪伴。——枕梦阁 2015.7.21

10、有不少读者注意到画上的时钟，绘本毕竟不是菜谱，文字没有说明每一道工序所需时间，但时钟会说话。那么问题来了，时钟标示的时间究竟对不对呢？时钟一共出现十次：10:10 杯中放入酵母10:30 酵母发酵完毕，将鸡蛋、砂糖、盐和水混合均匀，然后和酵母一起倒入面粉，揉成面团，再加入黄油，继续活面。11:00 把面团放进盆里，搁在温暖的地方发酵。12:30 给面团排气。12:35 排完气，把面团滚圆，继续醒一会。13:15 待面团胀大，分成小块，开始做各种形状的面包。13:35 凹好造型，再把面包放置醒一会。14:35 面包再次胀大，刷上蛋液。14:40 把面团放入预热好的烤箱。14:55 大功告成。总共约耗时四小时四十五分。其中有几个重要的时间点要把握，即面团一次发酵用时一个半小时，中间发酵用时约四十分钟（包括再次揉面），二次发酵用时约一个小时（包括刷蛋液）。参照烘焙达人君之的帖子[http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_4a5089ff010091bv.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_4a5089ff010091bv.html)，三步分别建议用时为：“一个小时左右”、“一般为15分钟”和“一般在四十分钟左右”。我相信绘本的作者是严谨的。孩子还小，看不懂绘本。将来长大，读到这本，关于画上的时钟，可能会注意，也可能不会。如果孩子读了有兴趣，有意也要照着绘本学做面包，很有可能会成功。

11、在众多的童书品牌之中，双螺旋童书馆出品的图书品质还是相当可圈可点。无论是从书册内容的题材，还或者是书册版面的编排设计，又或者是书册宣传的积极向上意义，还或者是图书色彩搭配上吸引孩子的注意力等等优势。最近由双螺旋童书馆推出的一套引进的，日本最打动人心的经典绘本合集着实出彩地值得推荐。在这套丛书中，它包括了《第一次做面包》、《小狸猫的自动售货机》、《一个苹果》、《独角仙在哪里》四个分册。整套丛书围绕着“描绘孩子的成长瞬间，讲述动物的幸福生活”进行着生动地表达。在这其中，《第一次做面包》围绕着孩子们如何做面包展开着生动的讲述。作为一本绘本，这里采用的是大开本的版面设计。整册图书以橘黄色为底色，塑造着一种暖色调的温馨和暖意。深入地翻阅着这本绘本，我们更会情不自禁地被其中的内容吸引。无论是书中以叙事形式分步骤讲解的做面包过程，还或者是故事之中三个可爱的小人儿，又或者是通俗易懂且饱含感情的文字叙述，所有的这些带领着我们逐一走入故事之中，共同踏上神奇而又精彩的制作面包旅途。做面包本来就是一件动手又动脑的新鲜事，更何况故事之中更带领着小读者们共同畅享“创意面包造型”的神奇特色所在。插上想象的翅膀，发动起爱劳动的小娃儿们，共同走入面包的奇妙世界中，感受劳动最光荣的神圣使命感。心与心的交流，面包与童心的交融，共同编织一曲神奇的“面包心语”故事。客观而言，书中的文字描述其实并不多。但是借助着绘画和联想的推动，一个有声有色的做面包的故事分享就此横空出世了。一读这本《第一次做面包》绘本故事，我们的孩子不仅可以领略到制作属于他们面包的欣喜，孩子们更可以掌握技能，学习到制作面包的步骤工艺和流程。虽然这里只是第一次做面包的经历，但是我觉得无论是孩子又或者是家长都可以感受到那份亲切自然的劳动归属感。一气呵成做面包，掌握技巧无烦恼，创意设计来助力，暖意融融出成果。确切而言，这里是一场图文并茂的“面包与孩子们心灵”对话的旅途！走入其中，我们的孩子变得会热爱劳动，变得乐意动手有动脑，亲手制作一份属于自己的，独一无二的可爱大面包！

## 《第一次做面包》

12、单看这本书的名字《第一次做面包》我会以为是一本食谱类的书，有板有眼的教我们如何做蛋糕，真没有想过它会是一本可以和孩子一起阅读的绘本。日本的绘本还是值得称赞的，简单的内容附上饱满的图画，让孩子一下子就被吸引，饶有兴趣的想动手尝试。整本绘本以面包的金黄色为主色调，以三个小朋友在面包房看到香喷喷的各种面包，想到可以自己动手制作面包为主展开的。三个可爱的孩子，有爱的图画，简单的文字，轻轻松松教我们如何做面包。首先先让三个孩子带我们认识做面包所需的材料，然后画上一个钟，告诉我们做面包是需要一定的时间，需要耐心去完成，如何让酵母发酵，如何筛面粉，如何磕鸡蛋，如何揉面……还会用有趣的文字给我们小提示，揉面的面盆就像暴风雨中的小船，一定要摁紧，千万被打翻了。揉面是一个漫长的过程，绘本中画出红通通的小脸蛋，告诉我们即便已经很辛苦也不要轻易放弃，因为成功就在眼前。可爱的作者让孩子们把面团弄出自己喜欢的模样，让小朋友兴致爆棚，停不下来，直到做出美味的面包。如果没有看这本书，我想我也不会知道具体的该怎么来做面包，比起那些死板的食谱文字，不论是孩子还是大人，我想都比较喜欢以这种简单可爱的方式来学习做面包。其实能做成什么样并不重要，重要的是你参与其中，你努力去做了。我相信这本书也是想告诉孩子们所有的成功都不是轻易得到的，都需要经过辛苦的过程，只有这样的过程才最珍贵。你还记得你第一次做饭时候的样子么，我始终记得，把厨房搞得狼狈不堪，炒的菜溅到锅外，到处都是，哈哈……如今想起来还是那么可笑，我想没有这一次的尝试，也没有现在的成功，第一次的尝试都是最珍贵的记忆。

13、一提到儿童绘本，总会给人一些特有或者说固有的印象，比如画面极富有想象力，内容色彩绚丽多变，构图新颖到夸张，主角多数萌态可爱、或者形象鲜明……形式要为主题服务，这是普遍的共识。所有这些外在的形式，除了增加儿童的阅读兴趣外，还有强化作者要传递的理念、对读者起到潜移默化的教育等作用。这类绘本看多了，在潜意识中就给绘本做了界定，以为绘本基本上都是那样的。直到看了《第一次做面包》这册绘本，才对绘本的多样性、丰富性、生活化有了新认识。这册绘本的画面很朴实，通篇采用橘黄色的暖色调，没有过多的渲染、底衬和变化，但是看起来有很强的现实感。作为主角的姐弟三人，在形象塑造上也中规中矩，除了姐姐不时地夸张舞动的小辫子，其他方面都很生活化。他们的所作所为仿佛就是我们身边的邻家小朋友，让小读者们看上去很有亲近感。绘本中细节的捕捉也很成功，通过传神的细节，把做面包这种很家常的厨房工作，描绘的活灵活现、有趣有味。比如，在揉面团时，三个孩子的衣服上沾满了面粉，并且由少到多；揉到最后一步，孩子们的小脸蛋逐渐变得红彤彤的，而不是一上去就变成了小红脸，还有额头上亮晶晶的汗珠，他们用力干活的形象跃然纸上。在面团发酵、烤面包等画面上，墙上的挂钟很精确的显示着时间。所以尽管文字中没有说明做面包时每道工序的时间，但是所有关键环节需要的时间，都通过这个小小的挂钟显示了出来，这种视觉化的画面无形中让孩子养成了注意观察细节、注重探寻思考的习惯。绘图的作者林明子科班出身，毕业于横滨国立大学教育部美术科，对细节的捕捉确实非常传神，使绘本更加容易让孩子们接受和喜欢。我和孩子在阅读绘本的过程中感觉到，最大的收获就是增强孩子自己动手的兴趣，并且在阅读中让他们知道做事情一定要有耐心，一定要按照顺序和规矩来做，不然什么也做不成。阅读下来，我们知道了做一次面包挺不容易，除了准备食材外，我们一起大致数了数，从混合酵母、和面到最后放进烤箱烤面包，总共有11道工序。孩子也由的感叹着说，想吃点面包还真不容易。这11道近乎漫长的过程，慢慢地增加了孩子做事的耐心。绘本的最后两页，很有人文情怀的味道，我觉得这也是给大人们看的。作者用诗一样的语言写到：“我们吃下去的不仅是面包，还有麦田的风，和云雀的歌声。嗖嗖地窜着个儿，茁壮成长。”配上蓝天白云、虚化的大面包画面，让大读者和小读者们，都感受着劳动过后，成长的喜悦，生活的乐趣。孟人梦言于2015年7月7日 如有转载请授权后方可，请豆邮联系笔者或13396582@qq.com

14、做面包，是孩子非常喜欢和我一起做的事。因为在孩子看来，做面包就像是玩橡皮泥一样，揉揉搓搓捏捏，有趣极了。可是怎么做，其实还是有点糊涂，孩子仅仅是出于好玩，而不是一本正经地做面包。正巧赶上阅读林明子画的这本《第一次做面包》，让孩子来学一学怎么做面包。这是一本趣味横生的图画书。书里的三个小朋友，姑且认为他们是姐弟三人，在面包房外看见里面摆满了各式各样的面包，散发着诱人的香味，孩子们看到这幅满是面包的图早就垂涎欲滴了。但是姐弟三人不仅仅是想吃面包，而是更想自己学做面包，当他们看到面包房里的面包师搓着面团时，瞪大了眼睛，仿佛在看一场魔术表演。回到家，姐弟三人马上动手来制作面包了。书里写得非常清楚，做面包需要哪些材料，怎么做，制作的方法步骤通过富有童趣的语言，一清二楚、明明白白地告诉孩子们。首先需要面粉、盐、砂糖，还有水，如果用牛奶代替水，面包会更好吃，再加一点鸡蛋、黄油，就更好吃，还有一

## 《第一次做面包》

样不能缺少，那就是酵母。前面的那些材料孩子比较容易理解，唯独酵母，孩子接触少，不容易理解，书里就用了孩子能够理解的话，解释了什么是酵母，以及它起的作用，它就是使面包膨胀的小秘密。这样一解说，孩子就明白了。形容酵母发面的状态，用了非常形象又有趣味的语言，给孩子更深刻的印象。姐弟三人可忙乎了，又是筛面粉、又是磕鸡蛋，将各种材料混合、搅拌、揉搓……林明子的图画画得非常生动，三个孩子在过程中，表现出的各种形态和表情，与真实贴切，用力摔面团，最大的姐姐最用力，最小的弟弟力量最小，从较低的高度直接将面团扔在桌上，大姐姐花了许多力气，挥汗如雨，每个孩子都非常卖力。看着面团发起来的状态，在孩子看来，是魔术中最给力的环节，天真淘气的小朋友给面团戳洞排气时的神情都是那么地逗。接下来的环节就是把发好的面团变成一个个形态各异的面包卷，孩子们的小手是灵巧的，就像搓橡皮泥一样，每个面包卷充满了想象力，不是中规中矩的，而是妙趣横生的，有大象，有字母，有小手掌形状，有小鸟，还有小鱼、海星等等形状，最后刷上蛋液，放进预热好的烤箱烘烤……烤好的面包，真是太好吃了，关键是因为它们都是孩子自己动手做出来的。通篇读完，意犹未尽，孩子又连看了好几遍，才罢休。整本书用了暖色调，温馨和谐的色彩，有烘烤时的暖和感觉。弥漫着面粉的麦香，看着出炉的面包，直叫人不自觉地咽口水。虽然整本书并不厚，情节也不复杂，但是细节刻画得非常细致，孩子们的表情很到位、很生动。神泽利子把孩子们第一次做面包这样一件小事写活了，再配合上林明子温润、细腻、传神的绘画，让这本书显得分外生动有趣。文/ashley

15、《第一次做面包》由光明日报出版社出版的儿童绘本读物，纸张厚实，图文并茂。日本作家神泽利子，写过各种题材的儿童文学，并获得多项关于儿童的文学奖项；作品有《妈妈，生日快乐！》《炒菜锅爷爷》等。绘者日本画家林明子，也获得过众多儿童相关奖项，作品能轻易抓住儿童的心理和视觉表达；作品有《第一次上街买东西》《我爱洗澡》等。这本书也是一本教做面包的书，而且过程简单，大人也可以尝试，像我这种没有尝试过做面包的人觉得也蛮新奇的。小孩子学习做面包，可以一边看书，一边实践，予学与乐的一个快乐的过程。绘本以橙色为基调，暖暖的，很适合小孩子；绘本人物表情丰富，场景非常生活气息，家里有只猫，小孩们玩着毛线，一个家的温暖。故事是由3个小孩看到面包店里好多形状各异，香喷喷的面包，看到面包师傅在做面包，于是他们也决定要自己做面包。3个小孩忙碌着准备准备好各种材料：面粉、盐、砂糖，牛奶或水。还可以加点鸡蛋和黄油。最重要的当然是酵母，可以使面包发胀。将砂糖化开加入酵母，酵母吸收养分就会释放出气体，这就是酵母很神奇的地方。孩子们可能会问酵母是什么？爸妈们就得做好回答的准备了。接着就是筛面粉和打鸡蛋，小孩子第一次尝试肯定都会冒出各种问题，什么都觉得好神奇，可以让孩子多试试，多提问，增长知识和培养耐心。图片上也相应地画出了过程。把所有材料混在一起，揉成面团，使劲揉。文字描述很有意思‘面盆咣当咣当地响，就像暴风雨中的小船’，一段很形象的比喻。图片上也是3个小孩在可着劲儿，脸涨红地揉啊揉啊。然后再摔呀摔呀！搁在一旁等涨大，让面包醒一会儿。最后就可以做成各种形状，在外面涂上蛋液，这步应该是孩子们最喜欢的步骤。等一会儿放入烤箱，香味就会出来了。热乎乎的面包让人口水直流。配合着3个孩子正在香香地吃着面包，相信孩子们就等着烤箱快点烤好，尝尝自己亲手做的面包。经过做面包的过程，孩子们可以知道一样东西做出来都是经过一定的步骤的，如果一步没有用心做好，可能都会造成最后的成果不尽人如意；还有大家的团结合作也是很重要的。书里还有很细心地画着一个时钟，显示某个步骤需要多长时间。最后那段文字很好，面包由小麦粉做成的，小麦在微风中摇摆，听着云雀歌声看着白云太阳，嗖嗖长大。我们吃下去的不仅是面包，还有麦田的风和云雀的歌声。面包混合着大自然的气息，所以孩子们也会茁壮成长；孩子们应该多亲近亲近自然。同时教育孩子们汗滴禾下土，所有的粮食都是来之不易的。一本图文并茂的做面包的绘本书，相信孩子们都很喜欢！自己亲手做的总归是最棒最好吃的。其实看完这本，我自己也很想试试做做，等着我自己的作品。如有转载请授权后方可，请豆邮联系笔者或2216118139@qq.com。

16、很少看绘本，却在看到封面的那一刻，就喜欢上这本《第一次做面包》，就如同一见钟情的爱恋，没有原因，却避之不及。整本书都是以橙色打底，泛着温暖的光芒。书中的三个小朋友看见面包店里各种美味的面包，动了想自己做面包的心思，于是便有了整个故事。他们一定是看过家人做过很多次，亦或还参与过，所以对整个流程，相当熟悉。三个人各有分工，姐姐和大男孩做出力的活，和面、揉面和指导怎么做，小男孩做帮手，化酵母、拿东西、打鸡蛋，一个个忙的不亦乐乎。连拿着东西走路都是蹦蹦跳跳喜笑颜开的，和面可不是一件轻松事，需要把面和到位，可是要花大力气的，你看大男孩子龇牙咧嘴，小姐姐闷头只顾使劲，小男孩两手都沾满了面黏糊糊的，连脸上都是，到和成面

## 《第一次做面包》

团了，三个人各自揉一团，使劲往案板上压扁再肉圆，再用力摔打，他们一定没想到做面包是如此麻烦，三个人身上都是面粉不说，脸被涨得红彤彤的。看来，面包好吃，可不好做呢。整本书画风明亮轻快，人物表情生动活泼细致传神，在面包店看见面包时的惊喜和艳羡，准备做面包时的开心，做面包过程中的认真、揉面时的用力，眼角眉梢都无比跟着变化，最引人注意的是小姐姐的两根细长的辫子，也随着人物的心情不同角度的飞舞，让人不禁莞尔一笑。就连家里的那只萌哒哒的小猫咪都要时不时的出来亮相，摆个Pose睡个懒觉。这可不只是一本绘本这么简单，你完全可以按照书里做面包的方法去做面包，如果你足够认真看，就会发现作者细心地将每个流程需要的时间悄悄地画在了墙上。还有在16页，作者巧妙的设置的一个小矛盾，面包团发酵好了，长胖了，大男孩用手指去戳戳几个洞排气，这时你看仔细了，小男孩伸过头来非常好奇的看着，脸上一颗泪珠，我想应该是哥哥不让弟弟去排气，怕他不会，弟弟就生气哭起来，哥哥没办法，只好做个示范，一边教他怎么排气，一边伸出大拇指，好像说：看就这样！很简单，很棒吧？弟弟终于能摸到发酵好的面团，却偏不按哥哥说的来，用自己的小拳头砸在面团上，面团“噗~”的一声，排出许多气体来。面团变小了，用小手拍一拍，揉一揉，做的格外认真，也许这是弟弟的第一次做面包吧，意义可大着呢。而姐姐和哥哥在后面偷偷笑着，仿佛说这一招欲纵故擒的小心机，果然有用。这本书是为女儿准备的，只是她太小，只能看着书里的图画呵呵笑，用胖乎乎的小手在书上摸来摸去，更不知道面包为何物——她还没有吃过面包呢。可是，那有什么关系，有妈妈在呢。我会慢慢的陪你长大，陪你一起做面包，一起品尝各种美味的不同口感的食物，连同味道一起吞咽的，还有享受食物的心情。更重要的是，懂得食物的意义。作者在书中诗意地说：“面包是用小麦粉做成的。麦田里的麦子在微风中轻轻摇摆，听着云雀的歌声，看着白云和太阳，嗖嗖地拔节抽穗，快地长大。我们也要快地长大。我们吃下去的，不仅是面包，还有麦田的风，和云雀的歌声。嗖嗖地窜着个儿，茁壮成长。”看，可不要小看了一块面包，一饭一食皆有深意，这也是为什么日本人吃饭前都要说一声：我要开动了！，感恩之心，时时有之，不是作秀，是把它当做一种信仰，印在血液里。懂得向微小的事物报以敬畏之心，才是把人这种动物做到极致的最高境界吧。

17、跟宝宝一起做过蛋糕，虽然不是特别成功，但宝宝还是全程参与了打蛋过程，经历了蛋清被打成可以任意放成其他造型，很有兴致。我们在读这本书时，宝宝夹杂着对做蛋糕过程的回忆，而做面包，最重要的环节是饧面，书里刻画的非常形象，小朋友们期待的眼神，让人很容易进入情节。宝宝看到小朋友们搞得满身是面，又想起我们一起做饺子的时候，宝宝很认真地擀面，也总会搞得像是“超级大厨师”一样的狼狈像。宝宝很喜欢，书里的姐姐，他说她的小辫子会跳舞，还会讲话。最有趣的要属摔面那个步骤了，急的宝宝直嚷着，要试一下，因为从来还没有这样操作过呢！我告诉宝宝，其实更好玩的是第二步，因为酵母加糖加水这个变化过程很有意思，我们做了下实验，不知道是酵母的问题还是怎么了，水泡很少，没能引起宝宝的浓烈兴趣，倒是最后的造型步骤，让宝宝非常向往，整个过程，宝宝都非常关注小女孩的辫子，确实有表情哦！这本书的色彩充满了烘烤的感觉，让人有种热气腾腾的感觉，尤其看书中小朋友，认真做着每一步，直到把面包烤好，幸福地享用时，不但有成就感，还有一种劳动快乐的幸福感，现在的孩子大都很少做家务，我觉得并不是孩子不愿意做，而是家长不愿给孩子机会，做到一片狼藉，还要自己收拾，以前我也这样想，不愿意让孩子去厨房，可是孩子天生愿意进厨房，后来我挑选了一些项目让他参与，其实孩子很靠谱呢！比如我们现在学会盛汤，擦桌子，摆碗，收碗，帮我接水洗菜等，他愿意参与的时候，给他分配他可以干的活，他是很愿意分担家务的。我在很累的时候，经常这样请他帮忙，孩子很愿意呢，并且积极性很高，所以这种直到孩子动手操作的绘本，我非常看重，虽然我们一直没能亲手实践操作，但在宝宝心里已经预约了这个机会，他一直等着我有空的时候，我们一起来做一次，感受一下书中的烘烤气氛。每一次动手操作都会成为他童年里骄傲的记忆，我相信这对增强孩子的动手能力，和增强自信心方面有很多帮助，我最喜欢的是这本书的色彩感觉，还有小朋友的生动表情，孩子读得懂这种表情，更是对做面包充满了期待！

# 《第一次做面包》

## 章节试读

### 1、《第一次做面包》的笔记-第3页

到处都弥漫着诱人的香味，我们也来做面包吧！

### 2、《第一次做面包》的笔记-第22页

要轻轻刷，千万别破坏面包形状

### 3、《第一次做面包》的笔记-第6页

酵母是一种真菌。

用温开水将砂糖化开，然后放入酵母。

杯子里冒出一两个气泡。

### 4、《第一次做面包》的笔记-第26页

面包是用小麦粉做成的。

麦田里的麦子在微风中轻轻摇摆，

听着云雀的歌声，

看着白云和太阳，

嗖嗖地拔节抽穗，快快长大。

### 5、《第一次做面包》的笔记-第11页

小手粘糊糊的。面盆咣当咣当地响，就像暴风雨中的小船。使劲按着面盆，千万别打翻哦

### 6、《第一次做面包》的笔记-第26页

面包是用小麦粉做成的。麦田里的麦子在微风中轻轻摇摆，听着云雀的歌声，看着白云和太阳，嗖嗖地拔节抽穗，快快长大。

### 7、《第一次做面包》的笔记-第7页

紧接着气泡越来越多，越胀越大，

咕嘟咕嘟地浮上来，就像积雨云一样。

酵母吸收了砂糖的养分，释放出气体。

这就是面包膨胀的小秘密~

## 《第一次做面包》

### 8、《第一次做面包》的笔记-第27页

我们吃下去的不仅是面包，还有麦田的风，和云雀的歌声。嗖嗖地窜着个儿，茁壮成才

### 9、《第一次做面包》的笔记-第20页

骨碌一转圈，就变成了奶油面包卷。

有麻花形状的，还有像漩涡一样的。

夹点果酱，就变成了果酱面包。

“我要做一个小猫面包，用葡萄干当它的眼睛。”

### 10、《第一次做面包》的笔记-第14页

把面团放进盆里，搁在温暖的地方发酵

### 11、《第一次做面包》的笔记-第4页

面包是用什么做的呢？

有面粉、盐和砂糖。

当然，光靠这些还不行，还得加点水。

用牛奶代替水，面包会更好吃。

### 12、《第一次做面包》的笔记-第26页

写小麦的生长特别有美感。

### 13、《第一次做面包》的笔记-第12页

3个小孩的动作真是传神啊

### 14、《第一次做面包》的笔记-第5页

如果再加鸡蛋和黄油，那就更好吃啦。

做面包还需要一种最最不能缺少的重要原料，

那就是——酵母！

### 15、《第一次做面包》的笔记-第27页

我们也要快快长大。

我们吃下去的

## 《第一次做面包》

不仅是面包，  
还有麦田的风，  
和云雀的歌声。

嗖嗖地窜着个儿，茁壮成长。

### 16、《第一次做面包》的笔记-第10页

收到双螺旋童书馆的《第一次做面包》绘本，看到书的封面上的三个可爱又机智的小朋友，我想这个故事一定就和他们有关吧，书的封面和面包的颜色一样，给人的感觉里面满满的都是爱，很清新，一看就爱上了这本书，谁说“绘本”是孩子的专属，成人也可以在绘本中找到乐趣的，我就是其中一个哦。

《第一次做面包》系列，精选自日本40年来出版的优秀绘本，共4册，分别为《第一次做面包》、《小狸猫的自动售货机》、《一个苹果》、《独角仙在哪里》。

面包-----在我们的日常生活中是不可缺少的食物，孩子们都非常喜欢吃，可是孩子知道面包好吃之外知道它是怎么做出来的吗？做面包都需要哪些材料吗？好吃的面包做出来后需要哪些程序呢？“面包房里摆满了面包，有吐司面包、法式面包、葡萄干面包、还有奶黄馅面包、羊角面包和奶油面包卷，到处都弥漫着诱人的香味”，看到上面这段话，你是不是和我一样也想自己动手做出如此美味的面包呢，大家不要急，让我们一起跟随三个小主人公一起开始第一次做面包的旅程吧！

面包是用什么做的呢？做面包需要面粉、糖、砂糖、黄油和牛奶，最重要的材料要属酵母了，我们吃的面包之所以那么软软的大大的就是酵母的作用，缺了哪一个也是不行的，接下来三个小朋友就忙活起来的，孩子们不慌不忙地做起来，并没有我们想象中的那么慌乱，而且每个步骤孩子们都能参与进去，看着姐姐在面盆里咣当咣当地忙活着，大哥哥就使劲按着面盆，生怕面盆被打翻，经过三个小朋友的齐心协力，面团总算发酵好了，接下来孩子们做了很多自己喜欢的形状，有小猫的，有小鱼的、有果酱的等等，看着自己动手做出来的美味面包是不是很有成就感呢？

看似简单的故事，却给我们成年人很多思想上的启迪，我们总是以爱的名义剥夺了孩子们动手的机会，其实孩子们都很棒，都特别优秀，只要我们肯放手，他们一定可以把所有的事情都做的很好，是不是？读了这本绘本后，我想孩子和家长收获的不仅是美食，对吗？

哦，还有书中对面包是由小麦粉做成的，那么小麦粉又是从哪里来的呢？

悠悠麦穗，沉甸甸的收获，我们喜欢吃的面包的基础材料原来在田野上.....

### 17、《第一次做面包》的笔记-第16页

面团变胖了，变胖了



# 《第一次做面包》

## 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](http://www.tushu111.com)