

# 《人体能量之源-稻米-小牛顿科普馆-2》

## 图书基本信息

书名：《人体能量之源-稻米-小牛顿科普馆-23-最新升级版-适读于7-12岁》

13位ISBN编号：9787546131658

10位ISBN编号：7546131650

出版时间：2013-1

出版社：黄山书社

页数：58

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《人体能量之源-稻米-小牛顿科普馆-2》

## 书籍目录

稻米 金黄色的奇迹 河姆渡人揭开了农耕序幕 耕种的前奏曲——开辟田地 为稻子整理一个舒适的家 选出健康、饱满的稻种 昂首挺胸的新生命 绿油油的稻田 稻子抽穗了 迎风招展的神秘稻花 成熟丰美的金黄色稻穗 晒谷场上好风光 袋袋谷粮塞满仓 稻子的一生 张大眼睛识稻子 稻米的种类 稻米的远房亲戚 稻米功用何其多

### 章节摘录

版权页： 插图： Q：做粽子的米和做萝卜糕的米是一样的吗？ A：不是的。做粽子用的是糯米，做萝卜糕用的则是粳米，两者用的是不一样的米。我们常吃的米大致分为三种：粳米、籼米、糯米，它们的主要成分都是淀粉，但“直链性淀粉值”不同，吃起来口感也不相同。“直链性淀粉值”越高，吃起来感觉越硬；“直链性淀粉值”越低，吃起来感觉越软。我们平时吃的米饭、寿司等饭食，大多用的是粳米，又称“蓬莱米”，它的形状比较圆，吃起来软硬适中。至于制作萝卜糕、发糕等点心的米，则是直链性淀粉值较高的籼米，它的样子细细长长的，吃起来感觉比较硬。糯米的直链性淀粉值非常低，所以黏性很高，适合做粽子、米糕、油饭等。如果从外观上看，生的糯米是白色、不透明的颗粒，稻米则是半透明的，很容易分辨。

## 《人体能量之源-稻米-小牛顿科普馆-2》

### 编辑推荐

《小牛顿科普馆:人体能量之源:稻米(升级版)(适用于7-12岁)》曾荣获台湾出版最高奖——金鼎奖，并获得台湾新闻局“优良儿童读物称号”，是台湾最畅销的科普书籍，也是华语世界最具影响力的原创儿童科普读物。

## 《人体能量之源-稻米-小牛顿科普馆-2》

### 名人推荐

《小牛顿》是令人感到亲切、感动的儿童科学百科全书，它所传达的艺术人文气息和关心地球、热爱生命、爱护环境的主题都是让儿童健康成长的源泉，再加上大量的摄影、绘画卡通和图表，让儿童在快乐的氛围中领悟科学的奥秘，从而为国家的发展培养出更多的科学人才。——宋木文 国家新闻出版总署前署长 《小牛顿》是华语世界最优秀的原创少儿读物，以生动活泼的文字和融科学性及艺术性于一体的插图在台湾风靡10余年。该书把艰深的科学问题巧妙演变成简洁有趣的故事，非常适合小学生阅读。——李栓科 《中国国家地理》杂志社社长 《小牛顿》是非常优秀的科普读物，它强调阅读与实践、观察与实验的结合，把阅读的快乐赋存于故事情节和游戏中，适合有儿女初长成的中国家庭。——吴绍洪 中国科学院研究员

# 《人体能量之源-稻米-小牛顿科普馆-2》

## 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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)