



# 时尚宝贝秀

出场宝贝:尹奕翔

出生日期:2011年9月28日

父母寄语:亲爱的宝贝,有了你这个家才更完美,是你给爸爸妈妈带来了无尽的快乐,爸爸妈妈希望你每一天都平安、健康、快乐,希望以后你能勇敢地面对、战胜人生道路上的坎坷;爸爸妈妈会好好呵护你,祝愿你快乐永远!

## 亲子悦读



### 《妈妈是最好的美术老师》

作者根据自己多年的教学经验精心编写了本书,共分为两章。第一章主要是教小朋友们各种素材的画法,不仅包括树木、鲜花、昆虫、动物的画法,还包括交通工具、服装、人物等等的画法。此外,还介绍了颜色调配等的方法。第二章主要是教小朋友们如何利用这些素材画出漂亮的主题画,画的内容涉及了日常生活的方方面面,还包括小朋友们想象中的世界哦!

### 《开心学国学》

国学知识是中华民族几千年文化的精髓,它包括政治、经济、哲学、法学、伦理、外交、语言、文学、艺术、宗教、民族、民俗、科学、技术、天文、地理、农学及医学等。作为炎黄子孙,我们也应该适当地了解一些国学知识,了解我们祖先留下来的优秀文化。



### 《世界50大音乐》

音乐无处不在。早在文字和语言出现之前,音乐就已经产生了,是音乐让我们的生活变得美好。《世界50大音乐(韩国引进)》向我们介绍了世界上最受欢迎的管弦乐、交响乐、协奏乐、声乐以及歌剧等,并介绍了创作这些作品的作曲家、音乐家们的一些生动有趣的故事。

## 宝贝厨房

### 华夫饼

- 1.高筋面粉210克、酵母3克、鸡蛋液50克、奶粉20克、盐1克、水60毫升、细砂糖30克倒入面包机内筒,选择发面工作档和面;
- 2.将40克无盐黄油放入,继续执行完揉面;放入葡萄干继续揉面10分钟,第一次发酵到原来的2倍大;
- 3.取出后排气,分成所需要的份数,滚圆,进行15分钟中间发酵。
- 4.模具烧热,无需抹油,往中间各放一个小面团,合上模具。
- 5.中小火加热,每隔1—2分钟翻面,4—5分钟后烤制两面金黄色,脱模即可。



### 芙蓉蛋卷

- 1.大虾洗净,只取虾仁,放入搅拌机打成细细的虾泥,加盐、白胡椒粉、料酒拌匀,可以根据口味加一点蔬菜丁;
- 2.鸡蛋打散,加盐调味,摊成圆圆的蛋饼;
- 3.把蛋饼平铺在案板上,稍稍放凉,然后用小勺舀虾泥,均匀的铺在蛋饼上。
- 4.卷成蛋卷,上锅隔水蒸10分钟;取出切块即可。



### 花蛤蒸蛋

- 1.花蛤提前用淡盐水浸泡使其吐净泥沙,入沸水锅中煮至壳开,捞出沥干水,取尖、贝部分,剩余丢弃;
- 2.鸡蛋磕开加入少许盐打散,打匀之后过筛去掉蛋液泡沫,加入鸡蛋液两倍的白开水,放入花蛤肉搅匀;
- 3.盖上保鲜膜用牙签扎几个小眼,冷水入蒸锅大火蒸10—15分钟即可,淋香油、生抽,撒香葱碎。

