第一图书网, tushu007.com

<<营养与食品卫生学>>

图书基本信息

书名：<<营养与食品卫生学>>

13位ISBN编号：9787313023230

10位ISBN编号：7313023235

出版时间：2002-3

出版时间：上海交通大学出版社

作者：王红梅

页数：264

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

第一图书网, tushu007.com

<<营养与食品卫生学>>

内容概要

本书分营养学和卫生学两篇，系统地论述了各类营养的生理功能、合理营养及要求，食疗与药膳的选食条件，特殊人群的营养要求；食品卫生学基础知识，各类食品的营养价值及存在的主要卫生问题，食物中毒，常见食源性传染病、寄生虫病的预防和餐饮业食品生产各个环节的卫生管理。
本书侧得于将营养学、食品卫生学的理论知识与餐饮业实际工作相结合。
本书可作为旅游饭店管理、烹饪专业的大专教材，也可作为高级职业技术学院、职校、中专、技校培训这类专业工作人员的教材，还可作为从事饭店、餐饮行业人员的参考书。

第一图书网, tushu007.com

<<营养与食品卫生学>>

书籍目录

绪论
单元一　基础营养
　项目一　营养生理
　项目二　蛋白质与氨基酸
　项目三　脂类
　项目四　碳水化合物
　项目五　能量
　项目六　矿物质
　项目七　维生素
　项目八　膳食纤维、植物化学物质与水
　项目九　中国食物成分表
单元二　食物的营养价值及合理利用
　项目一　食物营养价值的评价
　项目二　动物性食物营养价值及合理利用
　项目三　植物性食物营养价值及合理利用
　项目四　其他食品
单元三　膳食指南与营养健康
　项目一　膳食结构
　项目二　中国居民膳食指南
　项目三　中国居民平衡膳食宝塔
　项目四　膳食营养与健康
单元四　合理烹饪与食谱编制
　项目一　食物合理烹饪
　项目二　食谱编制
　项目三　宴会食谱编排
单元五　食品安全基础
单元六　食物中毒及预防
单元七　食物原料卫生与安全
单元八　餐饮企业食品安全管理与控制
综合实训
附录　各类主要食物营养成分简表
参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<营养与食品卫生学>>

编辑推荐

《营养与食品卫生学》是烹饪专业和饭店餐饮管理专业基础课教材之一。
本书是根据烹饪专业和饭店餐饮管理专业的课程设置、教学计划和教学大纲的要求而编写的，是旅游烹饪专业系列配套教材之一。
内容分营养学、食品卫生学和实验三大部分。
编写是按照基本理论、基本知识、实践运用相结合的原则，力求科学性、系统性和实践性的结合。
本书可作为烹饪专业和饭店餐饮管理专业的大专、高职教材，也可作为中专、职业学校烹饪专业和饭店餐饮管理专业以及在职人员培训的教材。

第一图书网, tushu007.com

<<营养与食品卫生学>>

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