

<<烹饪营养与食疗>>

图书基本信息

书名：<<烹饪营养与食疗>>

13位ISBN编号：9787504458490

10位ISBN编号：750445849X

出版时间：2007-6

出版时间：中国商业

作者：袁娅

页数：253

字数：270000

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>

<<烹饪营养与食疗>>

内容概要

“民以食为天”，中华美食文化源远流长。

近年来我国各地餐饮服务市场尤为繁荣，据《中国职业技术教育》杂志报道：目前我国有400多万餐饮企业，2200万从业人员，收入连续多年以两位数增长，烹饪行业教育市场很大。

针对目前烹饪餐饮人才需求特点，全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会邀请了全国烹饪餐饮专业教学较突出的职业院校，在江西省井冈山召开了教学研讨会，及时地编写了这套烹饪系列教材。

在本系列教材的编写过程中，喜逢国务院在北京召开全国职业教育工作会议，根据会议精神指示：大力发展中国特色的职业教育，以服务社会主义现代化建设为宗旨，培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才，努力实现我国职业教育发展新跨越。

为此，我们又对该系列教材加以完善和充实，本着“够教、够学、够用”的原则，以专业基础课和专业实训课为主而编写。

本系列教材主要具有以下几个特点：(1)严格按照“双纲”制的新模式编写，即教育部职业教育教学大纲及劳动和社会保障部专业职业资格技能考试大纲；(2)学科设置采用专业理论和实训并举，突出烹饪专业人才培养的特点，部分学科理论与实操课程比达到1:2；(3)整套教材是由多年一线教学教师精心编写，并采取“互动式”教学方法的新模式，突出教材活泼性和实用性的特点；(4)引进与创新并重，积极引进新内容和新方法，有一定的创新和改进，突出教材前瞻性特点。

《烹饪营养与食疗》一书结合我国当前对技能型、复合型、紧缺型人才需要的状况，以培养中高技能型的烹饪人才为主导，着重介绍营养学基础知识、烹饪原料营养价值、合理烹饪、平衡膳食、食疗保健基础知识、食养和食疗等，遵循继承、发展与创新的原则，突出反映了烹饪学科领域的新趋势、新知识、新技术、新成果的“四新”内容，做到兼收并蓄，不拘一格，旨在体现烹饪知识的前瞻性、创见性、科学性和实践性，以及学科间的交叉与渗透。

《烹饪营养与食疗》是烹饪系列教材之一，可作为中、高等职业院校烹饪、旅游、餐饮管理等专业教材，也可作为烹饪技师培训和餐饮行业职工培训教材。

本书由广西商业高级技工学校袁娅老师、上海市饮食服务学校贺化帛老师担任主编；广西商业高级技工学校王玉宝老师、王福良老师担任副主编；山东烹饪高级技工学校张晓媚老师、江苏省徐州技师学院李海英老师也参与了本书的编写工作。

最后由袁娅老师总纂。

<<烹饪营养与食疗>>

书籍目录

绪论第一章 营养学基础知识 第一节 营养素 第二节 热能 第三节 食物消化、吸收与排泄第二章 烹饪原料营养价值 第一节 食物营养价值 第二节 植物性烹饪原料营养 第三节 动物性烹饪原料营养 第四节 加工性烹饪原料营养第三章 合理烹饪 第一节 营养素在烹饪过程中的变化 第二节 加工、烹调方法对营养素的影响 第三节 烹饪中减少营养素损失的措施第四章 平衡膳食 第一节 膳食结构和平衡膳食 第二节 膳食指南和平衡膳食宝塔 第三节 营养配餐 第四节 营养干预第五章 食疗保健基础知识 第一节 食疗保健基本原则 第二节 食疗保健原料的性能 第三节 食疗保健食品 第四节 药膳第六章 食养和食疗 第一节 食养、食疗的概念和发展史 第二节 不同生理状况人群食养和食疗 第三节 四季食养 第四节 常见疾病营养防治与食疗附录 附录一 常用食物营养成分表 附录二 我国推荐的每日膳食中营养素供给量 附录三 卫生部公布的《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(摘要) 附录四 单位换算及日常用器容量 附录五 平衡膳食食谱 附录六 食疗保健食谱主要参考文献

<<烹饪营养与食疗>>

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>