

<<食品营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<食品营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787562233930

10位ISBN编号：7562233934

出版时间：2006-7

出版时间：华中师范大学出版社

作者：曾翔云

页数：248

字数：287000

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>

<<食品营养与卫生>>

内容概要

本书是旅游管理系列教材之一，本教材的编写以系统性、前瞻性、新颖性、实用性为原则，面向21世纪我国旅游业发展的新需求，注重反映近年来我国旅游饭店管理专业教育政策和教学科研的新成果，突出理论与实践相结合，紧扣应用型人才培养目标。

本教材可供高等院校旅游管理专业本科生、专科生及相关专业学生作为教材使用，也可作为从事旅游研究、旅游管理等有关人员开阔视野、提高研究和管理水平的参考书。

<<食品营养与卫生>>

书籍目录

第一章 营养学基础 第一节 概述 第二节 蛋白质 第三节 脂类 第四节 碳水化合物 第五节 无机盐 第六节 维生素 第七节 膳食纤维 第八节 水 第九节 能量 第二章 各类食品的营养价值 第一节 概述 第二节 植物性食品的营养价值 第三节 动物性食品的营养价值 第四节 其他食品的营养价值 第三章 平衡膳食与科学烹饪 第一节 食物结构与营养问题 第二节 膳食指南与平衡膳食宝塔 第三节 中国居民膳食营养素参考摄入量 第四节 平衡膳食 第五节 科学烹饪 第四章 食品卫生学基础 第一节 概述 第二节 食品污染的来源与危害 第三节 食品的生物性污染 第四节 食品的化学性污染 第五节 食品添加剂卫生 第六节 食品容器具及包装材料卫生 第七节 食品腐败变质 第八节 食品原料卫生 第五章 食源性疾病及其预防 第一节 概述 第二节 食物中毒及其预防 第三节 食源性传染病及其预防 第四节 食源性寄生虫病及其预防 第六章 餐饮服务与厨房生产卫生 第一节 概述 第二节 服务员和厨师的卫生素养 第三节 餐厅卫生 第四节 餐饮具卫生 第五节 厨房生产卫生 第六节 火锅卫生 第七节 餐饮环境卫生 第七章 餐饮企业卫生管理 第一节 餐饮卫生问题概况 第二节 餐饮企业卫生管理的意义与组织 第三节 餐饮企业卫生管理措施 第四节 餐饮业食品卫生法制建设 第五节 HACCP及其在餐饮业中的应用 参考文献

<<食品营养与卫生>>

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>