第一图书网, tushu007.com

<<烹饪营养卫生学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪营养卫生学>>

13位ISBN编号：9787564103989

10位ISBN编号：7564103981

出版时间：2007-4

出版时间：江苏东南大学

作者：黄刚平

页数：332

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

内容概要

《烹饪营养卫生学》运用营养学和食品卫生学的基础知识和原理，结合营养卫生科学在餐饮业中应用的最新进展，通过“案例导入”，突出“案例分析”，对烹饪和餐饮中的食品营养、卫生和安全问题进行了系统阐述，强调从方法和原理方面来学习和掌握合理烹调、平衡膳食以及食品安全的知识和技能，体现现代高等职业教育改革的新理念，是一本较好的烹饪专业高等职业教育教材。

《烹饪营养卫生学》内容新颖，实例丰富，有相关的实验教程和光盘配套，力求体现烹饪高等职业教育的先进性、创新性、科学性和实用性。

既可作为高等职业教育烹饪专业的教材或教学参考书，也可作为营养与食品卫生专业等相关专业的教学参考书，还可作为业界从业人员的参考书。

<<烹饪营养卫生学>>

书籍目录

绪论一、营养及营养学二、卫生及食品安全三、营养和食品卫生学在餐饮和烹饪中的应用第一章 营养学基础第一节 宏量营养素一、蛋白质二、脂类三、碳水化合物第二节 能量一、能量概述二、人体的能量消耗三、能量需要量的计算四、能量供给及食物来源第三节 微量营养素一、维生素二、无机盐第四节 水和其他膳食成分一、水二、膳食纤维三、食物其他成分本章小结复习思考题第二章 食品卫生学基础第一节 食品卫生学概述一、食品中的危害因素二、食品危害因素对人体健康的影响三、食品危害因素的安全量四、食品安全性的风险分析和评估第二节 食品污染一、食品的生物性污染二、食品的化学性污染三、食品的放射性污染第三节 食源性疾病一、细菌性食物中毒二、真菌性食物中毒三、食源性传染病和食源性寄生虫病四、动植物性食物中毒五、化学性食物中毒本章小结复习思考题第三章 常见烹饪原料的营养及卫生安全第一节 食品和烹饪原料分类及食品的营养卫生安全评价一、食品及烹饪原料的分类二、食品营养价值和卫生安全质量及其评价第二节 植物性原料的营养价值与卫生安全一、谷类的营养价值与卫生安全二、豆类的营养价值与卫生安全三、杂粮和薯类的营养特点四、蔬菜和水果的营养价值与卫生安全五、其他植物性食品的营养价值第三节 动物性原料的营养价值与卫生安全一、畜禽肉类的营养特点及卫生问题二、水产动物营养价值与卫生安全三、蛋类的营养特点及卫生安全四、乳类的营养特点及卫生安全第四节 其他食品的营养特点及卫生安全问题一、调味品的卫生安全二、食用油脂的营养价值和卫生安全三、功能性食品的营养价值四、酒类及罐头食品的卫生安全五、食品添加剂的卫生安全六、转基因食品和绿色食品本章小结复习思考题第四章 餐饮卫生管理及安全控制第一节 食品卫生管理和食品卫生法律体系一、概述二、食品卫生法律三、食品卫生法规和规章 四、食品卫生标准第二节 餐饮卫生管理和卫生监督一、概述二、餐饮从业人员的卫生管理三、经营场所及硬件的卫生管理四、烹调操作的卫生管理五、餐饮服务的卫生管理第三节 现代食品卫生管理方法和安全控制体系一、WHO安全制备食物须知二、食品良好生产规范（GMP）三、HACCP四、餐饮业卫生标准操作程序五、食品卫生监督量化分级管理六、WTO的食品／服务贸易协定和CAC标准本章小结复习思考题第五章 合理烹调与平衡膳食第一节 合理烹调一、合理烹调的含义二、烹饪原料及其成分在烹调中的变化及其营养卫生学意义三、烹调加工对食品营养卫生的影响四、常见烹饪原料的合理烹调方法第二节 平衡膳食一、膳食与膳食结构二、平衡膳食的概念和膳食的营养评价三、我国居民的膳食结构及其改进四、膳食指南和平衡膳食宝塔第三节 合理配膳和食谱编制一、合理配膳二、食谱编制本章小结复习思考题附录一 中国居民膳食营养素参考摄入量附录二 中国居民膳食指南附录三 中华人民共和国食品卫生法附录四 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范及其附件附录五 餐饮业卫生监督量化评分表附录六 食物成分表（简化版）参考文献

第一图书网, tushu007.com

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