

<<实用营养师手册>>

图书基本信息

书名：<<实用营养师手册>>

13位ISBN编号：9787810600040

10位ISBN编号：7810600044

出版时间：1998-8

出版时间：第二军医大学出版社

作者：蔡东联，陈新年 编著

页数：1545

字数：1400000

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>

## <<实用营养师手册>>

### 内容概要

《实用营养师手册》根据“古为今用，洋为中用”的原则，把现代营养学知识和祖国医学中的食疗和药膳紧密地结合起来，系统地介绍了营养饮食基础知识，医院的基本饮食、试验饮食、代谢饮食以及各种治疗饮食，食谱的编制，营养饮食调查的方法和评价，计算机在营养治疗中的应用，各种疾病的营养治疗，不同人群的饮食营养，不同环境的饮食营养要求及食品卫生，营养科室管理等方面的内容。

章节编排和写作力求科学性、实用性、新颖性，反映当代临床营养学的新理论、新方法和新技术。本手册可作为医院、疗养院、康复院的营养科，中医院食疗科的专业或管理人员的参考书，也可作为非营养专业人员的参考书及家庭藏书。

## &lt;&lt;实用营养师手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 总论 第一章 绪论 第一节 临床营养学发展史 第二节 临床营养与疾病 第三节 临床营养治疗原则 第四节 临床营养学内容与进展 第二章 营养学基础 第一节 概述 第二节 热能 第三节 蛋白质及谷氨酰胺 第四节 脂肪与胆固醇 第五节 碳水化合物与食物纤维 第六节 矿物质和微量元素 第七节 维生素 第八节 水 第九节 营养素相互作用 第三章 食物的营养与食疗作用 第一节 概述 第二节 谷类 第三节 豆类和坚果类 第四节 蔬菜和水果类 第五节 畜禽肉类 第六节 水海产品类 第七节 蛋类和奶类 第八节 调味品和饮料类 第九节 药食两用动植物 第十节 其他中药 第十一节 合理利用食物 第四章 食物烹调加工 第一节 烹饪基础 第二节 火候 第三节 调味 第四节 菜肴盛装 第五节 基本方法 第六节 宴席及苾举例 第五章 中国八大菜系简介 第一节 概述 第二节 菜系之首鲁菜 第三节 巴蜀美味川菜 第四节 金齏玉脍苏菜 第五节 清淡鲜活粤菜 第六节 香酥酸辣湘菜 第七节 古色古香徽菜 第八节 南料北烹浙菜 第九节 清鲜和醇闽菜 第十节 随水流动创新派 第六章 医院基本饮食 第七章 试验和代谢饮食 第八章 管喂饮食 第九章 配方饮食与肠内营养 第十章 肠外营养 第十一章 食疗与药膳 第十二章 营养保健食品 第十三章 饮食、营养与疾病 第十四章 营养饮食与药物 第十五章 营养治疗和营养咨询 第十六章 饮食营养调查 第十七章 住院患者营养评价 第十八章 营养流行病学 第十九章 计算机与临床营养 第二篇 各论

<<实用营养师手册>>

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>