

<<烹饪营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<烹饪营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787810841955

10位ISBN编号：7810841955

出版时间：2003-1-1

出版时间：东北财经大学出版社

作者：骆淑波,彭景

页数：229

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>

## <<烹饪营养与卫生>>

### 内容概要

《中等职业教育国家规划教材·烹饪专业主干课系列教材·烹饪营养与卫生（第2版）》从提高学生综合素质入手，汲取国内外饮食营养卫生的最新知识和技术，注重知识的应用性和可操作性，尽量使教材突出科学性、实用性、先进性、规范性等特点，使培养的学生成为既具有较强的烹饪技术又掌握科学配膳、合理营养、讲究卫生和合理烹饪等知识的合格的中等烹饪专业技术人才。

## &lt;&lt;烹饪营养与卫生&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 绪论 学习目标1.1 基本概念1.2 概述 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第2章 营养学基础知识 学习目标2.1 食物的消化与吸收2.2 蛋白质2.3 脂类2.4 碳水化合物2.5 能量2.6 常量元素与微量元素2.7 维生素2.8 水2.9 各种营养素之间的关系 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第3章 烹饪原料的营养价值 学习目标3.1 植物性烹饪原料的营养价值3.2 动物性烹饪原料的营养价值3.3 加工性烹饪原料的营养价值 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第4章 平衡膳食 学习目标4.1 概述4.2 世界各地居民的膳食结构4.3 平衡膳食的工作方法 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第5章 合理烹饪 学习目标5.1 合理烹饪的概念和意义5.2 食物中的营养素在烹饪中的变化5.3 烹饪对食物营养素含量的影响5.4 合理的烹饪加工措施 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第6章 食品卫生学基础知识 学习目标6.1 微生物有关知识6.2 食品的腐败变质6.3 食品污染 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第7章 烹饪原料的卫生 学习目标7.1 植物性原料的卫生7.2 动物性原料的卫生7.3 加工性食品的卫生7.4 食品添加剂的卫生 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第8章 食物中毒及其他食源性疾病 学习目标8.1 食物中毒8.2 其他食源性疾病 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第9章 饮食卫生 学习目标9.1 概述9.2 餐饮业的卫生要求 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用综合案例综合实训附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)附录2 中华人民共和国食品卫生法附录3 餐饮业食品卫生管理办法附录4 食物成分表主要参考书目

## <<烹饪营养与卫生>>

### 编辑推荐

《中等职业教育国家规划教材·烹饪专业主干课系列教材·烹饪营养与卫生(第2版)》共9章内容,具体包括:绪论、营养学基础知识、烹饪原料的营养价值、平衡膳食、合理烹饪、食品卫生学基础知识、烹饪原料的卫生、食物中毒及其他食源性疾疾病、饮食卫生等。

<<烹饪营养与卫生>>

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>