第一图书网, tushu007.com

<<配餐应用>>

图书基本信息

书名：<<配餐应用>>

13位ISBN编号：9787501965458

10位ISBN编号：7501965455

出版时间：2011-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘方成

页数：276

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

《配餐应用》是一本关于烹饪配餐与营养计算及其应用的专著。
基础知识分两部分：一部分阐述人体需要的营养素标准，怎样在配餐中应用，另一部分叙述食物丰度表，膳食结构等；第二章到第五章介绍简算配餐、营养配餐、等能配餐与选餐、宴会配餐、套餐、快餐配餐、适量配餐等。
书中有简明的理论讲解，更有丰富的应用资料，便于读者理解和实际应用。

《配餐应用》的知识和方法运用很灵活，适用于各种餐型、各类人群的配餐设计，如家常的科学配餐、集体套餐、餐饮业配餐、快餐配餐、宴会配餐等。
许多餐型配有大量的实例供家庭、食堂、餐馆、餐厅、宴会参考，选用。
本书为营养师、保健师、厨师、膳食经营管理人员、家庭饮食制作者、美食爱好者提供了广阔的活动、交流空间，可贵的是，他们这些丰富的活动都会建立在科学的平台上，“各种营养素更加均衡，食物结构更加合理”的说法不再是期望性模糊的东西，而是有目标、有评判标准，可计算揭示的明明白白的科学数据，因而更便于有针对性地调配和控制，自然也就会更有利于你我他的健康和长寿。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一章　基础知识
　第一节　人体需要的营养素标准
　　一、膳食营养素参考摄人量
　　二、中国居民膳食营养素参考摄人量(DRIs)
　　三、膳食营养素供给量与推荐摄人量的关系
　　四、每人每天膳食营养素推荐量(RNI)
　　五、推荐食量
　　六、怎样理解膳食营养素推荐量
　第二节膳食能量及其分配应用
　　一、能量
　　二、能量调节
　　三、供能营养素之间的关系
　　四、供能营养素的合理比例
　　五、供能营养素与其他营养素的关系
　　六、餐次能量及相关营养素分配
　　七、按能量估算各类食物重量
　　八、按能量选择食物、等能互换
　第三节　食物分类和食物丰度表
　　一、食物分类方法
　　二、食物分类一览表和食物丰度表
　　三、怎样应用丰度表
　第四节膳食结构
　　一、膳食应由合理的食物组成
　　二、食物量化表
　　三、如何理解食物量化表
　　四、多种膳食结构
第二章　科学配餐
　第一节简算配餐
　　一、简算配餐的内容
　　二、操作步骤
　　三、简算配餐实例
　第二节　营养配餐
　　一、科学的膳食结构
　　二、营养配餐
　　三、操作步骤
　　四、营养配餐实例
　第三节　等能配餐与选餐.
　　一、等能配餐的三个对应
　　二、操作步骤
　　三、等能配餐应用
　第四节　按身高体重配餐与平衡环
　　一、按身高体重配餐
　　二、膳食营养平衡环
第三章　宴会配餐
　第一节　宴谱与营养分析

第一图书网, tushu007.com

一、制定宴谱的营养素标准
二、制定宴谱的食物结构
三、宴谱与营养计算的协调
四、营养宴谱与传统宴谱
第二节　宴会配餐
一、宴会(997)10人量
……
第四章　套餐、快餐、全天餐
第五章　适量配餐
附录
主要参考文献

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