

<<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>

<<配餐应用>>

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。

<<配餐应用>>

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、膳食营养素参考摄入量
- 二、中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)
- 三、膳食营养素供给量与推荐摄入量的关系
- 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

<<配餐应用>>

- 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

<<配餐应用>>

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>