

<<这样吃得最安全>>

图书基本信息

书名：<<这样吃得最安全>>

13位ISBN编号：9787501967438

10位ISBN编号：7501967431

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：兆友

页数：181

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>

<<这样吃得最安全>>

内容概要

作为一名成熟的消费者，我们更应该学会掌握鉴别安全食品的知识和方法。因为食物是我们每天必备的生活所需，为了生存，我们一天也离不开食物，掌握一些简单实用的鉴别方法，我们也就拥有了一件自我保护的法宝，为我们的健康增加一道安全的保障。这《这样吃得最安全》中所涉及的食物都是与我们日常生活息息相关的，《这样吃得最安全》对普通消费者来说是一本非常实用的食品安全手册。

<<这样吃得最安全>>

作者简介

姚发军是北京知行兆远文化传播有限公司的知名撰稿人，该公司是图书策划与设计为主的专业图书公司。

公司近两年独立策划及编著的图书有《装修不上当》、《买房不上当》、《理财不上当》、《这样装修最健康》、《欧洲最新流行家居》、《健康装修100招》（将于近期出版发行）等。

主要以生活类图书策划为主，这些图书在上市后都已取得了较好的经济（多次再版）及社会效益。其中《装修不上当》和《买房不上当》分别获得经济日报报业集团当年度优秀图书一等奖，此套丛书还被中宣部、文化部、等九部委联合推荐为“全国新书目知识工程推荐书目”。

《这样装修最健康》获文化部财政部2007年度送书下乡工程入选图书。

<<这样吃得最安全>>

书籍目录

第一篇 这样吃得最安全常识篇 1.有机食品、绿色食品、无公害食品，它们的区别是什么 2.什么是转基因食品 3.QS标志的含义是什么 4.常见食品添加剂的种类使用范围 5.消费者如何看懂食品标签 6.如何清除果蔬上的农药残留 7.食物中毒的家庭急救方法 8.食物消毒谨防四个误区第二篇 这样吃得最安全鉴别篇 一、干货类及菌类 1.银耳 2.黑木耳 3.黄花菜 4.笋干 5.粉丝、粉条 6.花生 7.核桃 8.芝麻 9.粽子及粽叶 10.蘑菇 二、谷物、油类及豆制品类 11.大米 12.小米 13.玉米 14.大豆 15.绿豆 16.豆腐 17.腐竹 18.面粉 19.食用油 20.黑米 三、调味类 21.食盐 22.味精 23.鸡精 24.淀粉 25.食醋 26.酱油 27.胡椒粉 28.八角茴 29.生姜 30.火锅底料 31.芥末粉 32.芝麻酱 33.蜂蜜 四、零食、熟食、冷冻类 34.酱卤肉 35.元宵 36.速冻饺子 37.包子 38.膨化食品 39.果脯蜜饯 40.糕点 五、肉食、禽蛋、水产类 41.鸡蛋 42.鸭蛋 43.猪血 44.猪肝 45.鸡鸭肉 46.猪肉 47.羊肉 48.牛肉 49.螃蟹 50.鱼 51.牡蛎 52.海蜇 53.虾类 54.海带 55.鱿鱼干 56.海参 六、饮料类 57.牛奶 58.酸奶 59.奶粉 60.豆浆 61.啤酒 62.葡萄酒 63.茶 七、蔬菜及水果类 64.西红柿 65.韭菜 66.大白菜 67.豆芽 68.藕 69.苦瓜 70.茄子 71.南瓜 72.黄瓜 73.椒类 74.菠菜 75.冬瓜 76.土豆 77.西瓜 78.桃子 79.荔枝 80.桂圆 81.梨 82.芒果 83.柚子 84.苹果 85.脐橙 86.草莓 87.香蕉 88.葡萄 89.砂糖橘

<<这样吃得最安全>>

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>