

<<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：9787503852893

10位ISBN编号：7503852895

出版时间：1970-1

出版时间：中国林业出版社

作者：王亚伟，刘爱月 主编

页数：388

字数：507000

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>>

### 前言

烹饪营养与食品安全的基本理论和基本技能是食品专业、烹饪专业以及与之相关专业学生和科研人员、工程技术人员必须了解和掌握的。

本书是根据高职高专餐旅服务专业人才培养目标编写的，也可以作为中等职业学校及相关专业学生和其他相关专业科研、技术人员的参考书。

本书由多年从事营养学、卫生学的教学、科研和检验工作的高职高专院校教师编写，根据学生的专业特点和基础知识背景，从应用的角度出发，较系统地阐述烹饪营养与烹饪卫生的基本理论和技能。

本书主要内容包括绪论，人体必需的营养素，各类原料的营养价值，科学烹饪与营养，膳食结构与健康，特殊人群的营养与膳食，营养、膳食与慢性病，食品污染，各类食品的卫生，食品添加剂，食源性疾病与食物中毒，食品卫生安全法制管理。

本书还对近年来营养学中的热点问题，如保健食品的营养安全问题和瘦肉精、禽流感对人类的危害进行了阐述。

本书由郑州牧业工程高等专科学校营养学教授王亚伟任第一主编，淄博职业学院刘爱月副教授任第二主编，渤海大学高职学院旅游系刘戈衡副教授、郑州大学营养系余增丽博士任副主编。

全书共分12章，其中第1、11章由王亚伟编写，第2、6章由刘爱月编写，第3、4章由慕翠华编写，第5章由张首玉编写，第7章由刘戈衡编写，第8、9章由余增丽和刘静娜共同编写，第10章由杨红霞编写，第12章由隋海涛编写。

为了方便读者了解国家食品营养政策和膳食的营养计算，我们在书后还附有《中国食物与营养发展纲要（2001—2010年）》和《食物营养成分表》。

在本书的编写过程中，我们征求过一些高职高专食品和烹饪专业教师的意见和建议，也曾在本校的食品和烹饪专业教学活动中试用，并根据这些师生的建议做了修改。

对此，我们深表谢意。

由于作者水平所限，不妥之处敬请广大读者批评指正。

## <<烹饪营养与卫生>>

### 内容概要

本书是21世纪全国高职高专旅游系列实用规划教材之一。

本书结合餐旅行业食品卫生与安全工作的特点，重点介绍食品营养和食品卫生与安全的基础理论及其相关知识，强调实用性和可操作性。

书中运用大量案例，分析介绍食品安全事件和食源性疾病可能对人类造成的危害。

全书共分12章，包括绪论，人体必需的营养素，各类原料的营养价值，科学烹饪与营养，膳食结构与健康，特殊人群的营养与膳食，营养、膳食与慢性病，食品污染，各类食品的卫生，食品添加剂，食源性疾病与食物中毒，食品卫生安全法制管理。

本书还对近年来营养学中的热点问题诸如瘦肉精、疯牛病和注水肉、兽药、饲料添加剂、禽流感等对食品的污染及危害进行了介绍。

书后附有《中国食物与营养发展纲要（2001—2010年）》和《食物营养成分表》。

每一章设置知识目标、技能目标、章首案例、本章小结、思考题、推荐书目和相关链接等栏目。

本书可作为高职高专院校、本科院校举办的职业技术学院餐旅、食品及相关专业教材，也可作为五年制高职、成人教育餐旅、食品及相关专业的教材，还可作为从事食品和酒店管理工作人员的参考书。

## &lt;&lt;烹饪营养与卫生&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第1章 绪论 1.1 营养与健康 1.2 食品安全与健康第2章 人体必需的营养素 2.1 蛋白质 2.2 脂类 2.3 碳水化合物 2.4 热能 2.5 维生素 2.6 矿物质 2.7 水 2.8 各种营养素之间的关系第3章 各类原料的营养价值 3.1 食品营养价值的评定及意义 3.2 谷类的营养价值 3.3 豆类及其坚果类的营养价值 3.4 蔬菜和水果的营养价值 3.5 畜禽肉类食物的营养价值 3.6 水产品的营养价值 3.7 蛋类的营养价值 3.8 乳和乳制品的营养价值 3.9 调味品的营养价值 3.10 食用油脂的营养价值 3.11 饮料类的营养价值第4章 科学烹饪与营养 4.1 营养素在烹饪中的变化 4.2 科学烹饪第5章 膳食结构与健康 5.1 膳食结构与人体健康 5.2 科学配餐与食谱编制第6章 特殊人群的营养与膳食 6.1 孕妇的营养与膳食 6.2 乳母的营养与膳食 6.3 婴幼儿的营养与膳食 6.4 儿童的营养与膳食 6.5 青少年的营养与膳食 6.6 老年人的营养与膳食第7章 营养、膳食与慢性病 7.1 营养、膳食与肥胖概述 7.2 营养、膳食与动脉粥样硬化 7.3 营养、膳食与糖尿病 7.4 营养、膳食与肿瘤第8章 食品污染 8.1 概述 8.2 生物性污染 8.3 化学性污染 8.4 物理性污染第9章 各类食品的卫生 9.1 粮豆类食品的卫生 9.2 食用油脂的卫生 9.3 蔬菜、水果的卫生 9.4 肉与肉制品的卫生 ...第10章 食品添加剂第11章 食源性疾病与食物中毒第12章 食品卫生安全法制管理参考文献附录： 食品营养成分表 中国食物与营养发展纲要（2001—2010年）

## <<烹饪营养与卫生>>

### 章节摘录

本章主要从食品营养和食品安全两方面阐述食品与人体健康的关系；讲述营养、食品、营养素、必需营养素、保健食品、健康、食品卫生、食品卫生学、食品安全、粮食安全、食品的适用性等基本概念；揭示目前我国居民营养健康状况、近年来国内外重大食品安全事件、我国食品安全问题频发的原因以及食品安全管理的主要对策。

本章的目的是为学习这门课程建立起最基本的概念。

“民以食为天”说明食品与人体健康和生存的关系密切。

食物是人类赖以生存的物质基础，是人类热能和营养素的来源，人们每天摄取的各种食物是维持机体新陈代谢和保持正常生命活动以及生产劳动的最基本条件，人体通过摄取、消化、吸收和利用食物中的营养素来维持其生命活动。

营养是人类摄取食物满足自身生理需要的生物学过程。

根据我国《食品卫生法》的规定，食品是指各种供人食用或饮用的成品或原料，以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品是可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质。

食品的作用一是为人体提供必要的营养素，满足人体的营养需要，这是主要的作用；二是满足人们的不同嗜好和要求，如色、香、味、形和质地等；三是对人体产生特殊的生理反应，如兴奋、镇静和过敏。

## <<烹饪营养与卫生>>

### 编辑推荐

《烹饪营养与卫生》是21世纪全国高职高专旅游系列实用规划教材之一。

<<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>