

<<饮食营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<饮食营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787504531315

10位ISBN编号：7504531316

出版时间：2001年06月

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：叶建强编

页数：202

字数：199000

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>

<<饮食营养与卫生>>

内容概要

本书根据劳动和社会保障部培训就业司颁发的《饮食营养与卫生教学大纲》编写。主要内容有：营养学基础知识，各类烹饪原料的营养价值，合理营养与配膳，合理烹饪，食品卫生基础知识，各类烹饪原料的卫生，预防食物中毒及与饮食有关的传染病等。本书也适合作为职业培训教材和职工自学用书。

本书由浙江省宁波商业技工学校叶建强、山东省饮食服务学校骆淑波、浙江省商业学校陈明之、浙江省丽水市技工学校方勇编写，叶建强主编；天津市青年职业技术学院李兰凤审稿。

<<饮食营养与卫生>>

书籍目录

概述第一章 营养学基础知识 1-1 人体所需要的营养素 1-2 热能及其计算 1-3 食物的消化与吸收 复习思考题第二章 各类烹饪原料的营养价值 2-1 植物性烹饪原料的营养价值 2-2 动物性烹饪原料的营养价值 2-3 食用油脂和调味品的营养价值 2-4 酒类及饮料的营养价值 复习思考题第三章 合理营养与配膳 3-1 合理营养 3-2 合理配菜 3-3 营养筵席的配制 3-4 合理配膳 复习思考题第四章 合理烹饪 4-1 营状素在烹饿中的变化 4-2 常用烹调方法对营养素的影响 4-3 烹饪中减少营养素损失的措施 复习思考题第五章 食品卫生基础知识 5-1 微生物的有关知识 5-2 仪器听腐败变质 5-3 食品污染 5-4 食品添加剂 复习思考题第六章 各类烹饪原料的卫生 6-1 植物性烹饪原料的卫生 6-2 动物性烹饪原料的卫生 6-3 油脂及调味品的卫生 复习思考题第七章 预防食物中毒及与饮食有关的传染病 7-1 食物中毒及其预防 7-2 与饮食有关的传染病 复习思考题第八章 饮食卫生 8-1 食具卫生 8-2 环境卫生 8-3 作业人员卫生 8-4 我国卫生法规与制度简介 复习思考题附录一 中华人民共和国食品卫生法附录二 餐饮业食品卫生管理办法附录三 推荐的每日膳食中营养素供给量附录四 主要烹饪原料的营养成分表(包括部分成品)参考书目

<<饮食营养与卫生>>

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>