

<<营养科学实用指南>>

图书基本信息

书名：<<营养科学实用指南>>

13位ISBN编号：9787506646321

10位ISBN编号：7506646323

出版时间：2007-8

出版时间：中国标准出版社

作者：傅德成

页数：263

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>

## <<营养科学实用指南>>

### 内容概要

《营养科学实用指南：粮油豆类调味品饮品分册》较详细地介绍了近300种食物的营养科学知识。各分册分别从以下方面对主要食物进行详细而全面的阐述：主要营养成分；主要保健功效；食用调理常识；食用特别提示；食物养生方例；其他部位功效。

为了让读者了解标准，提高标准化意识，更加关注日常生活中食物与标准的密切关系，各分册均附有主要食物的感官鉴别和感官标准要求摘要，以供广大消费者在选购相关食品时参考使用。丛书为每一位热爱生活的读者提供最亲切的健康提示，是人们日常生活中必备的书籍。

<<营养科学实用指南>>

书籍目录

粮食篇大米糯米黑米小米黄米薏米高粱小麦大麦荞麦燕麦青稞芡实豆类和薯类篇红薯花生芝麻黄豆黑豆绿豆红小豆蚕豆豌豆扁豆豇豆四季豆调味品篇食盐味精食醋酱油食糖蜂蜜姜葱大蒜香菜辣椒胡椒花椒大茴香桂皮食用油篇花生油香油豆油菜籽油色拉油葵花籽油玉米油橄榄油猪油饮品篇水碳酸饮料和果汁绿茶花茶红茶咖啡杏仁露豆浆白酒啤酒红葡萄酒黄酒附录1粮油豆类调味品饮品的感官鉴别附录2粮油豆类调味品饮品感官标准要求摘要参考文献

<<营养科学实用指南>>

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>