

<<母婴护理师>>

图书基本信息

书名：<<母婴护理师>>

13位ISBN编号：9787516700945

10位ISBN编号：7516700940

出版时间：2012-11

出版时间：人力资源和社会保障部教材办公室组织编写 中国劳动社会保障出版社 (2012-11出版)

作者：人力资源和社会保障部教材办公室组织编写 编

页数：211

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>

## <<母婴护理师>>

### 内容概要

《职业资格培训教材：母婴护理师》主要内容包括：母婴护理师的职业素质、女性生殖系统与胎儿发育、孕妇的护理与保健、产妇的护理、产妇的膳食营养与制作、新生儿的喂养、新生儿特点及日常护理、新生儿专业护理与保健、新生儿潜能开发等。

《职业资格培训教材：母婴护理师》力求体现“以职业活动为导向，以岗位技能为核心”的指导思想，内容充分反映了当前从事职业活动所需要的核心知识与技能，较好地体现了实用性、适用性和先进性。

## &lt;&lt;母婴护理师&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 母婴护理师的职业素质 第一节 母婴护理师职业道德及行为准则 第二节 职业礼仪和沟通技能 第三节 母婴健康素养的基本知识与技能 第四节 母婴护理师安全防护常识 第二章 女性生殖系统与胎儿发育 第一节 女性生殖系统 第二节 妊娠与胎儿的发育 第三章 孕妇的护理与保健 第一节 孕妇的日常护理 第二节 孕妇的膳食营养 第三节 孕妇的心理护理 第四节 孕期保健操 第五节 分娩期护理 第四章 产褥期的护理 第一节 产褥期母体变化 第二节 产褥期的日常护理 第三节 产褥期心理护理 第四节 产褥期异常产褥的护理 第五节 产褥期的康复健身 第五章 产褥期的膳食营养与制作 第一节 哺乳期产妇的膳食原则 第二节 哺乳期产妇的食疗食养原则 第三节 月子餐制作的相关知识 第四节 月子餐食谱参考 第六章 新生儿的喂养 第一节 纯母乳喂养 第二节 部分母乳喂养 第三节 人工喂养 第四节 特殊婴儿的喂养 第七章 新生儿特点及日常护理 第一节 新生儿的特点 第二节 新生儿的日常护理 第八章 新生儿专业护理与保健 第一节 新生儿专业护理 第二节 新生儿常见异常护理 第三节 新生儿意外伤害的防范与处理 第九章 新生儿潜能开发 第一节 新生儿发育评估 第二节 新生儿抚触 第三节 新生儿被动操 第四节 新生儿“游泳” 第五节 新生儿的五项行为训练

## &lt;&lt;母婴护理师&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（6）味精。

味精是增加菜肴鲜味的主要调味品，使用最为普遍。

味精鲜度极高，但使用时的效果取决于它在溶液中的离解度，而它的离解度又同溶液的酸碱度和温度有关。

在弱酸性和中性溶液中，味精离解度最大；溶液的温度在70~90℃时使用效果最好。

菜肴起锅时大致上就是这个温度，所以味精在菜肴将起锅时投入最好。

（7）葱、姜、蒜。

葱、姜、蒜都是含有辛辣芳香物质的调味品，不但可去腥、提香，还有开胃和促进消化的作用。

葱、蒜的香味只有在酶的作用下才能表现出来。

因为酶受高温即被破坏，故急速加热，则香味不浓；如用温油作较长时间的加热，则香味更浓。

（8）胡椒。

味辛辣而苦香，可以去腥、提香、增鲜，并有除寒气、消积食的作用。

2.调味的原则（1）因料调味。

新鲜的鸡、鱼、虾和蔬菜等，其本身具有特殊鲜味，调味不应过量，以免掩盖天然的鲜美滋味。

腥膻气味较重的原料，如不够新鲜的鱼、虾、牛羊肉及内脏类，调味时应酌量多加些去腥解腻的调味品，诸如料酒、醋、糖、葱、姜、蒜等，以便减恶味增鲜味。

（2）因菜调味。

每种菜都有自己特定的口味，这种口味是通过不同的烹调方法最后确定的。

因此，投放调味品的种类和数量时必须分清味的主次，才能恰到好处地使用主、辅调料。

有的菜以酸甜为主，有的菜以鲜香为主，还有的菜上口甜收口咸，或上口咸收口甜等，这种一菜数味、变化多端的奥妙，皆在于调味技巧。

（3）因时调味。

人们的口味往往随季节变化而有所差异，这也与机体代谢状况有关。

例如在冬季，由于气候寒冷，因而喜用浓厚肥美的菜肴；炎热的夏季则嗜好清淡爽口的食物。

（4）因人调味。

烹调时，在保持地方菜肴风味特点的前提下，还要注意就餐者的不同口味，做到因人制菜。

所谓“食无定味，适口者珍”，就是因人制菜的恰当概括。

（5）调料优质。

原料好而调料不佳或调料投放不当，都将影响菜肴风味。

3.烹调过程中的调味一般可分为三步完成：加热前的调味、加热中的调味、加热后的调味。

第一步，加热前的调味，又叫基础调味。

目的是使原料在烹制之前就具有一个基本的口味，同时减除某些原料的腥膻气味。

具体方法是将原料用调味品，如盐、酱油、料酒、糖等调拌均匀，浸渍一下，或者再加上鸡蛋、淀粉浆一浆，使原料初步入味，然后再进行加热烹调。

鸡、鸭、鱼、肉类菜肴也都要做加热前的调味，青笋、黄瓜等配料，也常先用盐腌除水，确定其基本味。

一些不能在加热中启盖和调味的蒸、炖制菜肴，更是要在上笼入锅前调好味，如蒸鸡、蒸肉、蒸鱼、炖（隔水）鸭、罐焖肉、坛子肉等，它们的调味方法一般是将兑好的汤汁或搅拌好的作料，同蒸制原料一起放入器皿中，以便于加热过程中入味。

第二步，加热中的调味，也叫做正式调味。

菜肴的口味正是由这一步来定型，所以这是决定性调味阶段。

当原料下锅以后，在适宜的时机按照菜肴的烹调要求和食者的口味，加入或咸或甜、或酸或辣、或香或鲜的调味品。

有些旺火急成的菜，需事先把所需调味品放在碗中调好，以便烹调时及时加入，不误火候。

第三步，加热后的调味，又叫做辅助调味，可增加菜肴的特定滋味。

## <<母婴护理师>>

有些菜肴，虽然在第一、二步中都进行了调味，但在色、香、味方面仍未达到应有的要求，因此需要在加热后最后定味，例如，涮羊肉要蘸调味小料，蒸菜有的要在上桌前另浇调味汁，烤鸭需配以甜面酱，炝拌的凉菜需浇以兑好的三合油、姜醋汁、芥末糊等，这些都是加热后的调味，对增加菜肴的特定风味必不可少。

## <<母婴护理师>>

### 编辑推荐

《职业资格培训教材:母婴护理师》力求体现“以职业活动为导向,以岗位技能为核心”的指导思想,内容充分反映了当前从事职业活动所需要的核心知识与技能,较好地体现了实用性、适用性和先进性。

<<母婴护理师>>

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>