

<<学生餐饮安全知识>>

图书基本信息

书名：<<学生餐饮安全知识>>

13位ISBN编号：9787560266688

10位ISBN编号：7560266681

出版时间：2010-11

出版时间：东北师范大学出版社

作者：王誉喜，刘立超

页数：118

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>

## <<学生餐饮安全知识>>

### 内容概要

饮食卫生与身体健康关系密切，饮食能养身治病，亦能伤身致病。如果食物不符合卫生要求，或者烹调方法不当，不仅降低其营养价值，还严重影响身体健康，引起消化不良，甚至发生许多疾病。

《学生餐饮安全知识》是学生安全教育普及读本之一。

全书主要内容包括双手卫生很重要、喝生水及变质饮料的危害、不能以饮料代替水、不能喝的六种水、过量进食冷饮危害多、记住“六要”“五不要”、学生选购食品应注意什么、预防甜食综合征、少吃街头刨冰、零食吃不停大脑受影响。

## <<学生餐饮安全知识>>

### 书籍目录

双手卫生很重要喝生水及变质饮料的危害不能以饮料代替水不能喝的六种水过量进食冷饮危害多记住“六要”“五不要”学生选购食品应注意什么预防甜食综合征少吃街头刨冰零食吃不停大脑受影响营养过高导致各种不良症状怎样去除蔬菜中的农药残留千万不要采食野生鲜蘑菇多吃腊肉腊肠会得胆结石喝酸奶的六大误区多吃粽子会坏肠胃多吃腌菜的危害狗的病症多,狗肉火锅应少?生食水产品的危害吃烧烤等同吸烟食物过咸是胃癌的诱因之一哪些食物不能吃新鲜的鱼头农药残留量高鱼腹黑膜深藏害物如何挑选新鲜的、农药残留少的蔬菜动物内脏毒素多外出郊游慎吃野味野生动物易携带病毒路边的野菜不要采白果不宜多吃食物中毒危害及应急措施预防亚硝酸盐食物中毒造成食物中毒的十个因素蔬菜食用不当会中毒八类蔬菜含天然毒素辨别15种“掺”毒的食品八大致癌食品食用野菜谨防中?预防霉变甘蔗中毒防止蔬菜残留农药中毒盐、醋、酒及芥末没有杀菌的效用零食的三个级别六种食物能有效清除人体有毒物质餐桌上的小龙虾不要生食或半生食海产品外购熟食凉菜尽快食用餐饮卫生注意事项十种食物不宜多吃食品卫生安全十类食品的卫生要求如何让学生远离铅烹调方法不当可产生多种致癌物剩菜彻底加热后才能食用鱼刺卡住喉咙怎么办吃水果有讲究不适合吃西瓜的人清洁是厨房的灵魂处理厨?的错与对家庭消毒预防疾病不要长期使用铝制器皿科学烹调面包巧治腹泻生病时什么不能吃避免不良卫生习惯冷冻食物不能放在室温下解冻

<<学生餐饮安全知识>>

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>