

<<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：9787561426029

10位ISBN编号：756142602X

出版时间：2003-11

出版时间：第1版 (2003年11月1日)

作者：黄刚平

页数：354

字数：284000

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

作者编写的总体要求有三点：一是理论上的完整性，即要求在理论上要全面、系统、能自圆其说；二是可操作的实用性，即要求不要在理论上要全面、系统，能自圆其说；三是可操作的实用性，即要求不要在理论上钻牛角尖，而更注重用直白、通俗的语言，阐明理论和操作的时代性，即要通过这套教材反映当前烹饪特别是川菜烹饪的新理念、新技术、新工艺、新设备、新材料、新味型，突出职业教育与时俱进的特色。

<<饮食营养与卫生>>

书籍目录

绪论第一章 营养学基础 第一节 营养过程：消化、吸收和代谢 第二节 宏量营养素 第三节 能量 第四节 微量营养素 第五节 其他食物成分第二章 食品卫生学基础 第一节 食品卫生学概述 第二节 食品污染 第三节 食源性疾病第三章 常见食品的营养特点及卫生问题 第一节 食品及其营养分类 第二节 植物性食品的营养价值与卫生 第三节 动物性食品的营养价值与卫生 第四节 其他食品的营养特点及卫生问题第四章 饮食卫生及卫生管理 第一节 食品卫生法规和卫生监督管理 第二节 烹调工艺卫生及管理 第三节 餐厅和餐饮服务卫生及管理 第四节 现代食品卫生方法在餐饮业中的应用第五章 合理烹饪、平衡膳食和合理营养 第一节 合理烹饪 第二节 平衡膳食 第三节 食谱编制第六章 特殊人群的营养和膳食 第一节 特殊生理状况人群的营养和膳食 第二节 特殊病理状况人群的营养和膳食 第三节 特殊行业工种和特殊环境居住人群的营养与膳食附录一 中国居民膳食营养素参考摄入量附录二 中国居民膳食指南附录三 中华人民共和国食品卫生法

<<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>