

<<烹饪营养与卫生>>

图书基本信息

书名：<<烹饪营养与卫生>>

13位ISBN编号：9787040116458

10位ISBN编号：7040116456

出版时间：2006-12

出版时间：高等教育出版社

作者：蒋建基，张怀玉 主编

页数：201

字数：300000

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>

## <<烹饪营养与卫生>>

### 内容概要

本书是根据教育部2001年颁布的《中等职业学校烹饪专业课程设置》中主干课程“烹饪营养与卫生”教学基本要求，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

全书分四章，内容包括：营养学概述，食品卫生，各类食品的营养价值及其卫生，食品卫生管理等。

本书还包括实验与实习指导，具有较强的实践性和可操作性。

书后还附有食品卫生法等4个附录供师生教与学时参考。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

## &lt;&lt;烹饪营养与卫生&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 营养学概述 第一节 人体需要的营养素 第二节 热能 第三节 食物的消化与吸收 第四节 合理营养与平衡膳食 第五节 烹调中的营养保护 第六节 几种人群的膳食特点 第七节 不同国家的膳食营养结构特点 思考题第二章 食品卫生 第一节 食品卫生的基本要求, 食品污染及其对人体健康的影响 第二节 食品腐败变质及其控制措施 第三节 各类霉菌毒素对食品的污染及预防措施 第四节 化学农药污染与残留 第五节 金属毒物和其他化学物质污 第六节 食品包装材料和容器的卫生 第七节 食品添加剂 第八节 食物中毒的概念、特点与分类 第九节 细菌性食物中毒 第十节 有毒动、植物食物中毒 第十一节 化学性食物中毒 第十二节 食物中毒的一般急救处理及调查 思考题第三章 各类食品的营养价值及其卫生 第一节 谷类食品的营养价值及其卫生 第二节 豆与豆制品的营养价值及其卫生 第三节 畜禽肉的营养价值及其卫生 第四节 蛋与蛋制品的营养价值及其卫生 第五节 乳类的营养价值及其卫生 第六节 水产品类的营养价值及其卫生 第七节 食用油脂及其卫生 第八节 调味品及其卫生 第九节 冷饮食品及其卫生 第十节 酒类与非酒精饮料及其卫生 第十一节 罐头食品及其卫生 第十二节 蔬菜、水果与食用菌及其卫生 第十三节 糖果、糕点及其卫生 思考题第四章 食品卫生管理 第一节 食品卫生法与饮食卫生“五四”制 第二节 饮食企业的环境卫生、生产过程卫生要求和卫生制度 第三节 食品的贮存、运输、销售过程的卫生要求 第四节 食品从业人员的职业道德 思考题实验与实习指导 实习一 膳食营养调查 实习二 塑料包装材料和容器的检验 实习三 食堂和饮食企业的参观调查 实习四 食品中有害物质的简易测定附录一 中华人民共和国食品卫生法附录二 食品加工、销售、饮食企业卫生“五四”制附录三 推荐的每日膳食中营养素供给量附录四 食物一般营养成分(全国代表值)

<<烹饪营养与卫生>>

编辑推荐

《烹饪营养与卫生(烹饪专业)》为高等教育出版社出版发行。

<<烹饪营养与卫生>>

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>