第一图书网, tushu007.com

<<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：9787502635596

10位ISBN编号：7502635599

出版时间：2012-4

出版时间：中国计量出版社

作者：陈福玉，叶永铭，郝志阔　主编

页数：169

字数：269000

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

内容概要

烹饪营养与卫生是烹饪类专业的重要基础课程，《“十二五”高职高专院校规划教材（食品类）：烹饪营养与卫生》本着基础理论以“必需、够用”为度，充分体现了基础知识在烹饪中的应用。全书共分七章，内容包括：绪论、基础营养学总论、平衡膳食与合理烹调、特殊人群的营养与膳食、烹饪卫生学总论、各类烹饪原料的营养与卫生、餐饮卫生管理及安全控制等。
本书结合餐饮行业食品卫生与安全工作的特点，重点介绍食品营养和食品卫生与安全的基础理论及其相关知识，强调实用性和可操作性。

本书可作为高职高专院校、本科院校开办的职业技术学院餐饮、烹饪及相关专业的教材，也可作为五年制高职、成人教育餐饮和烹饪以及相关专业的教材，同时，对从事烹饪和酒店管理工作的人员也有重要的参考价值。

<<烹饪营养与卫生>>

书籍目录

第一章 绪论
一、营养学的基本概念
二、营养学的形成和发展
三、国内外居民的营养现状
四、烹饪卫生与安全的概念
五、烹饪营养与卫生的研究内容
六、学习烹饪营养与卫生的重要性
复习思考题
第二章 基础营养学总论
第一节 消化与吸收
一、人体的消化系统
二、食物的消化
三、食物营养物质的吸收
第二节 宏量营养素
一、蛋白质
二、脂类
三、碳水化合物
第三节 能量
一、能量的单位
二、人体能量的来源
三、人体能量的消耗
四、能量的参考摄入量
第四节 微量营养素
一、维生素的特点
二、维生素分类
三、矿物质概述
四、重要的矿物质元素
第五节 水
一、水在人体的分布
二、水的生理功能
三、人体水的平衡
四、水的缺乏与过量
五、水的参考摄入量
复习思考题
第三章 平衡膳食与合理烹调
第一节 平衡膳食
一、平衡膳食的概念
二、膳食结构及类型
三、营养调查及营养评价
四、中国居民膳食指南与平衡膳食宝塔
五、我国居民每日膳食营养素参考摄入量
第二节 食谱编制
一、食谱概念
二、食谱编制的方法
三、食谱的科学评价

第三节 合理烹调
一、食物营养素损失的一般途径
二、常见烹调加工方法对营养的损害
三、营养素在烹饪加工中的变化
四、加工、烹调对各类食品营养价值的影响
复习思考题
第四章 特定人群的营养与膳食
第一节 特殊生理状况人群的营养与膳食
一、孕妇的营养与膳食
二、乳母的营养与膳食
三、婴儿的营养与膳食
四、幼儿期的营养与膳食
五、学龄前儿童的营养与膳食
六、青少年营养与膳食
七、老年人营养与膳食
……
第五章 烹饪卫生学总论
第六章 各类烹饪的营养与卫生
第七章 餐饮卫生管理及安全控制
附录 中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）表
参考文献

编辑推荐

陈福玉、叶永铭、郝志阔主编的《烹饪营养与卫生》的编写以求精、求实、求易学的原则，参考了许多烹饪营养卫生学及相关学科的最新专著和文献，精选教学内容，并能充分地反映烹饪营养学及烹饪卫生学领域的最新研究成果，是一本很好的教科书。
主要内容包括：绪论、基础营养学总论、平衡膳食与合理烹调、特定人群的营养与膳食、烹饪卫生学总论、各类烹饪原料的营养与卫生、餐饮卫生管理及安全控制。
本书的讲授可在60～80个授课学时内调整，建议本课程在无机化学、有机化学、食品微生物学、生物化学等课程后开设。

第一图书网, tushu007.com

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