

<<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：9787503223181

10位ISBN编号：7503223189

出版时间：2004-4-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：勤国章

页数：369

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

本书以饮食营养与卫生学基本理论体系为主线，强调应用能力和创新能力的培养，力图做到科学性、实用性、先进性、规范性的统一，通过对饮食营养与卫生学的学习，使学生掌握合理营养，科学配餐和餐饮卫生管理的理论和技能，以适应现代餐饮企业经营与管理工作的需要。

## <<饮食营养与卫生>>

### 书籍目录

序第一章 绪论 第一节 饮食营养与人体健康 第二节 饮食卫生管理的意义 第三节 绿色餐饮第二章 饮食营养学的基础知识 第一节 蛋白质 第二节 脂类 第三节 碳水化合物 第四节 维生素 第五节 矿物质 第六节 水 第七节 能量第三章 饮食卫生基础知识 第一节 食品污染概述 第二节 食品腐败变质及其控制 第三节 化学性污染及其预防第四章 烹饪性原料的营养与卫生 第一节 动物性原料的营养与卫生 第二节 植物性原料的营养与卫生 第三节 其他食品原料的营养与卫生第五章 平衡膳食与营养食谱设计 第一节 平衡膳食 第二节 营养食谱设计 第三节 特定人群的营养与合理膳食 第四节 常见疾病的膳食第六章 合理烹饪 第一节 烹饪加工对原料营养价值的影响 第二节 合理烹饪的措施与方法 第三节 烹饪加工卫生第七章 食物中毒及其卫生 第一节 食物中毒概述 第二节 细菌性食物中毒 第三节 真菌毒素和霉变食品中毒 第四节 有毒动植物中毒 第五节 化学性食物中毒第八章 餐饮卫生管理 第一节 卫生管理概述 第二节 原料的卫生管理 第三节 烹调加工过程中的卫生管理 第四节 餐厅服务过程上的卫生管理参考文献

## <<饮食营养与卫生>>

### 编辑推荐

饮食营养与卫生学是研究食物，营养与人体健康关系的一门综合性学科，随着经济的发展、社会的进步，人民生活水平的提高，人们越来越重视饮食的营养性和安全性，因此，搞好饮食卫生工作，保证广大人民群众的身心健康，满足人民的需求，是餐饮服务行业的重要任务，也是企业适应激烈市场竞争的需要。

<<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>