第一图书网, tushu007.com

<<菜肴基础知识及营养卫生>>

图书基本信息

书名：<<菜肴基础知识及营养卫生>>

13位ISBN编号：9787504559197

10位ISBN编号：7504559199

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

作者：本社

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

前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校饭店服务专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校饭店服务专业教材进行了修订这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。
第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。
根据饭店服务专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整，同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求第二，根据饭店服务行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。
同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。
同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学习自主学习。
本套教材可供中等职业技术学校饭店服务专业使用，也可作为职工培训教材。
本次教材的修订工作得到了北京、湖南、湖北、广东、福建、河南等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。
《菜肴基础知识及营养卫生（第三版）》的主要内容有：中西菜简介、营养卫生基础知识、菜肴的原料及营养卫生、菜肴的烹调制作及营养卫生、宴席知识及营养卫生、餐饮业的卫生要求等。
本书配有习题册。
本书由殷德勤、林伟编写，殷德勤主编；沈群审稿

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《菜肴基础知识及营养卫生(第3版)》的主要内容有：中西菜简介、营养卫生基础知识、菜肴的原料及营养卫生、菜肴的烹调制作及营养卫生、宴席知识及营养卫生、餐饮业的卫生要求等。
《菜肴基础知识及营养卫生(第3版)》配有习题册。

书籍目录

绪论复习思考题第一章 中西菜简介§1-1 中国菜的构成与风格特征§1-2 八大菜系与地方风味菜§1-3 西菜的构成及特征§1-4 中国菜的命名与名菜欣赏复习思考题第二章 营养卫生基础知识§2-1 营养成分及作用§2-2 食品污染与腐败变质§2-3 食物中毒及与饮食有关的几种传染病复习思考题第三章 菜肴的原料及营养卫生§3-1 动物性主配原料及营养卫生§3-2 植物性主配原料及营养卫生§3-3 调味原料及营养卫生§3-4 佐助原料及营养卫生§3-5 合理配菜复习思考题第四章 菜肴的烹调制作及营养卫生§4-1 菜肴的烹调及营养卫生§4-2 菜肴的制作工艺及营养卫生§4-3 菜肴的质量鉴别§4-4 平衡膳食§4-5 药膳复习思考题第五章 宴席知识及营养卫生§5-1 宴席知识§5-2 宴席配菜及营养卫生§5-3 宴席的改革复习思考题第六章 餐饮业的卫生要求§6-1 餐厅卫生§6-2 食具卫生§6-3 宴会服务卫生§6-4 个人卫生复习思考题附录一食物一般营养成分附录二中华人民共和国食品卫生法附录三餐饮业食品卫生管理办法附录四常见食物的食疗功效一览表

章节摘录

插图：蛋壳表面细菌很多，干净的蛋壳外表面细菌总数为400万～500万个，而脏蛋壳可达1．4亿～9亿个。
这些细菌主要来自泄殖腔和不清洁的产卵场所。
细菌还可以通过蛋壳毛细孔进入蛋内，特别是外界温度骤变时，更易侵入。
若蛋壳破损，污染更严重。
刚产的蛋微生物不多，而蛋清中含有溶酶菌，有杀菌作用，但在温度高时很快失去杀菌作用，以致微生物大量繁殖，促使蛋腐败变质。
在蛋壳表面，有一层胶性黏液，经干燥而成薄膜，它能保护蛋免受细菌的侵入，并防止水分蒸发。
因此，取蛋应轻拿轻装，暂时不用的蛋勿用水洗。
五、奶类在发达国家，奶类是人们饮食的重要组成部分，经常饮用的品种有牛奶、羊奶、马奶等，其中以牛奶的饮用最为普遍。
随着我国人民生活水平的提高，中西餐交流的增多，奶类在我国烹饪中的运用也越来越多。
烹饪中常以牛奶代替汤汁烧菜，形成清淡有奶香的美味菜肴，如奶油菜心等。
1．奶类的营养价值奶类的蛋白质主要是酪蛋白，其余为乳蛋白和乳球蛋白，其消化吸收率较高（87%～89%），生物价为85，高于一般肉类。
牛奶中含3．4%～3．8%的脂肪，并以较小的微粒分散于乳浆中，易于消化吸收。
奶类中的碳水化合物主要为乳糖，有调节胃酸、促进胃肠蠕动和消化腺分泌的作用，并有利于钙的吸收利用。
奶中的无机盐以钙、磷、钾为主，另含少量的铜、锌、锰、碘等微量元素。
其维生素含量因饲养条件、季节变化和加工方法而有差异。
在青饲料多的季节，奶中维生素A和维生素c含量高；在夏季，日光照射多，维生素D的含量较高。

编辑推荐

《菜肴基础知识及营养卫生(第3版)》主要在以下几个方面。
第一，坚持以能力为本位。
重视实践能力的培养，突出职为技术教育特色。
第二，根据饭店服务行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。
第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。
第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

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