

<<食面埋伏>>

图书基本信息

书名：<<食面埋伏>>

13位ISBN编号：9787506437035

10位ISBN编号：7506437031

出版时间：2006-2

出版时间：中国纺织出版社

作者：张迅捷,卓西武

页数：291

字数：220000

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>

<<食面埋伏>>

内容概要

近年来，隐藏在食品卫生中的不安全问题触目惊心，令人发怵。

产生食品安全问题的原因是多方面的，既包括不法商贩的非法加工，也包括化学、农药污染引起的中毒，还包括某些食物本身的毒性或细菌性感染引起的中毒。

食品生产与加工中任何环节的操作失误，均能导致食物中毒的发生。

食品卫生无小事，百姓健康是大事。

面对十面埋伏的危险食物和日常生活中的食物相克与饮食禁忌，本书都为您一一列举，并对中毒原因和机理进行详细解释，为您的餐桌上一道最坚实的保险。

<<食面埋伏>>

书籍目录

序：小心，来自你身边的食面埋伏

第一卷：霉变、质变食物——生物感染引起中毒 食物过保质期引起的霉变、质变 霉变的小麦、大麦 发黄的大米 长毛的馒头 带斑的糕点 霉变的甘蔗 过期的奶粉 久存的白糖 长期储存的蜂蜜 隔夜的茶水 黑斑的红薯 久存的蔬菜 霉变的黄花菜 有酒精味的南瓜 隔夜银耳汤 发霉的火腿 霉变的鸡蛋 变色的虾蟹 死鳝鱼死甲鱼 不新鲜的鱼 发光的食品 黄漂的鲜肉 红漂的鲜肉 变黑的鲜肉 胖听的罐头 储存不当引起的质变 用保温瓶装啤酒 用塑料桶长期存放食用油 用不锈钢器皿存放盐、酱油、醋 用塑料瓶和金属壶盛酸性饮料 用保温瓶存放牛奶 啤酒开瓶后不宜久放 料酒开启后不可久存 食油储存不宜超过一年 不宜食变浑的食醋 有毒保鲜膜 二次菌污染 散装食品 散装肉糜(肉馅) 密封食品遭到破坏后不能再吃 用冰箱存放新鲜蔬菜 别把冰箱当成保险箱 冷冻鱼不除鳃和内脏 鱼肉冷冻时间过长 解冻的食品再冷冻 存放速冻食品避免两大忌 鲜蛋直接放入冰箱 细菌感染引起的中毒 病鸡不可食用 别吃有肿物的鸡、鸭肉 畜三腺不可食 羊悬筋不可食 兔臭腺不可食

第二卷：污染食物——化学变化引起中毒 农药的污染 烹饪不当造成的中毒 滥用食品添加剂 食品添加剂 重金属污染 催熟剂

第三卷：天然毒素——食物中的天然毒品 瓜果蔬菜 生猛海鲜 肉蛋调料 饮品

第四卷：不可多吃——食用过多影响健康 垃圾食品 积累毒素的食品 影响消化的食品 多食可引发疾病的食品

第五卷：食物相克——搭配不当引起中毒 内蛋类与相克食物 水产品和相克食物 蔬菜与相克食物 果品和相克食物 调味品与相克食物 饮品与相克食物 药物与相克食物

第六卷：饮食禁忌——饮食中的注意事项 日常饮食禁忌 孕妇日常饮食禁忌 儿童日常饮食禁忌 内科疾病的饮食禁忌 外科疾病的饮食禁忌 妇科疾病的饮食禁忌 男性疾病的饮食禁忌 儿科疾病的饮食禁忌 皮肤科疾病的饮食禁忌 五官科疾病的饮食禁忌

<<食面埋伏>>

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>