第一图书网, tushu007.com

<<畜肉及奶品的经济价值>>

图书基本信息

书名：<<畜肉及奶品的经济价值>>

13位ISBN编号：9787543326149

10位ISBN编号：7543326140

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：刘宏森 编

页数：142

字数：114000

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

为响应国务院关于推进“高效富农、产业兴农、科技强农”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。
本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。
语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。
本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。
参加本丛书编写的作者主要来自天津市农业科学院的专业技术人员，他（她）们一直活跃在农业生产第一线，从事农业产前、产中和产后各领域的科研、服务和技术推广工作，具有丰富的实践经验，对农业生产中的技术需求和从业人群具有较深的了解。
大多数作者曾编写出版过农业科普图书，有较好的科普写作经验。
本丛书的读者主要面向具有初中以上文化的农民、农业生产管理者、基层农业技术人员、涉农企业的从业者和到农村创业的大中专毕业生等。
由于本丛书种类多、范围广、任务紧，稿件的组织和编辑校对等工作中难免出现纰漏，敬请广大读者批评指正。
丛书的出版得到了天津市新闻出版局、天津市农村工作委员会和天津市科学技术委员会的大力支持与帮助，在此深表感谢！

内容概要

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。
语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。
本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

第一图书网, tushu007.com

<<畜肉及奶品的经济价值>>

书籍目录

猪肉猪肝猪心猪血猪肺猪脑猪肚猪肾猪胆猪肠猪肤猪胰猪蹄猪骨猪髓猪脬牛肉牛肚牛肝牛筋牛肾牛血牛脑牛骨髓羊肉羊肝羊心羊肺羊肾羊肚羊脑羊血羊骨狗肉兔肉驴肉鹿肉牛奶酸牛奶羊奶

章节摘录

插图：猪肉是极佳的美食，营养丰富。
不过，猪肉也不能多吃，特别是高血压、血管硬化症的病人。
中老年人也不宜吃太多的猪肉。
尤其是肥肉。
据有关资料介绍，对一个成年人，每日50克瘦猪肉、50克肥猪肉为对身体有益的量。
随着生活质量的改善。
猪肉在广大群众食谱中日渐增多起来。
但据有关资料表明，常食猪肉，特别是喜食肥肉及猪内脏者.血中血脂及胆固醇均较正常人要高，患心脑血管疾病的比率也较大。
猪肉多食助湿生痰、动风，故虚肥身体或痰湿盛者不宜多食。
痰浊阻滞、食滞便泄者不宜食之。
如遇有发热、食积停滞、不思饮食时需暂停服用。
痰多、咳嗽、湿重、脘腹胀闷者不宜服用。
此外，猪肉不宜与巴豆、乌梅、大黄、桔梗、黄连、胡黄连、吴茱萸、苍耳等同用。
吃猪肉时要注意：不能吃病死猪、中毒死亡猪及有绦虫病的猪肉、猪内脏、猪蹄等。
熏、烤及腌制的猪肉，易致亚硝胺类致癌性污染，不能久食。
反复加热或冻藏加温的肉品可因肉中细胞膜的裂解与蛋白质变质而产生细菌、毒素及亚硝胺类等致癌物质，久食可危害人体健康。
科学烹调肥肉。
食之有益健康。
食用油脂是由饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸组成的。
猪肉含饱和脂肪酸较多，不饱和脂肪酸较少，而植物油则与之相反。
根据现代营养学家的观点。
等量摄取这三种脂肪酸对人体健康最为有益。
如果把猪的肥膘肉切成3.3厘米见方的肉块，投入素油中煎熬（素油与肥膘肉之比为1：1.5），油出尽后，捞出油渣，就可以得到澄清的混合油液，把它倒入容器，即成为“起酥油”。
这种油呈半固体状，其色金黄，用来烧菜，荤素皆宜；制作糕点。
香而不腻。
这样既利用了肥膘肉，也可使人去掉增高胆固醇之忧。

编辑推荐

《畜肉及奶品的经济价值》：农民致富大讲堂

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