第一图书网, tushu007.com

<<现代酒店营养配餐>>

图书基本信息

书名：<<现代酒店营养配餐>>

13位ISBN编号：9787560329352

10位ISBN编号：7560329357

出版时间：2009-8

出版时间：哈尔滨工业大学出版社

作者：卢亚萍　主编

页数：296

字数：349000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书共五章，其内容特点是：以营养理论、烹饪理论、中医理论、顾客心理学、食品安全等理论知识为基础，融合营养技能（营养菜点的设计、营养食谱的设计、营养菜点的制作与销售），开创性地将营养理论运用到工作实践中。

本书既适合高等学校尤其是职业院校酒店管理专业和烹饪专业学生阅读，也可以作为酒店在职厨师和服务员继续提高营养知识和技能的主要参考书，又可以作为公共营养师培训的辅助教材。另外，喜欢学习营养知识的非专业人士读后也将受益匪浅。

作者简介

卢亚萍，黑龙江旅游职业技术学院酒店烹饪系副教授，教育硕士，高级营养保健师，高级公共营养师，高级中式烹调师。
1989年毕业于四川烹饪高等专科学校烹饪工艺专业，至今一直从事烹饪工艺与营养方面的教学和研究工作，尤其擅长营养配餐员及公共营养师的培训工作。

2003年曾任哈工大学子配餐中心兼职营养师，负责营养餐的设计、营养素分析和营养食谱的制定工作；2005年在黑龙江食文化研究会首届会员大会上被聘为专家学者；2006年被聘为中国人才研究会人事人才专业委员会全国人事人才职业资格认证高级培训师；2008年被聘为黑龙江食文化研究会营养膳食专业委员会常务理事。

撰写《职业院校酒店专业开设课程可行性探究》、《如何评定职业院校烹饪专业教师的专业能力》等论文十余篇。

著有《中式烹饪工艺与实训》（主编，中国劳动社会保障出版社，2005年）、《中国东北菜全集》（副主编，黑龙江科技出版社，2007年）等著作。

书籍目录

第一章　基础理论　第一节　营养基础理论　第二节　烹饪基础理论　　第三节　中医基础理论第二章　餐旅顾客心理学基础　第一节　餐旅顾客的消费需要、动机和行为　第二节　不同类型餐旅顾客的消费心理特点第三章　不同人群的营养与膳食　第一节　特殊生理条件下人群的营养与膳食　第二节　特殊环境条件下人群的营养与膳食　第三节　特殊病理条件下人群的营养与膳食第四章　现代酒店营养配餐　第一节　现代酒店营养配餐概述　第二节　热能与营养计算　第三节　膳食结构与中国居民膳食指南　第四节　　营养食谱的设计　第五节　营养餐制作　第六节　菜肴销售过程中（点菜服务中）营养配餐的原则　第七节　点菜服务中营养配餐的方法　第八节　现代酒店营养配餐质量控制第五章　食品卫生与食品安全 第一节　食品污染及其预防 第二节　食物中毒及其预防 第三节　各类食品原料的食品卫生附录　附录1 中国居民膳食营养素参考摄入量表　附录2　食物一般营养成分附录3　中华人民共和国食品安全法（草案）全文参考文献

章节摘录

第一章　基础理论　　第一节　营养基础理论　　一、营养与营养素　　（一）营养　　营养是指人们摄取食物，进行消化、吸收和利用的整个过程。
它能满足人体生命活动所需的能量，提供细胞组织生长发育与修复的材料并维持机体正常的生理功能。
（二）营养素　　营养素是指食物中对机体有生理功效且为机体正常代谢所需的成分。
人体所需的营养素目前已知道的有几十种，可分为蛋白质、脂类、碳水化合物、矿物质（无机盐）、维生素、膳食纤维和水七大类。
通常称为七大营养素。
各种营养素有各自独特的生理功能，但它们在体内代谢时有着密切的联系。
（三）营养素的生理功能　　①为机体提供能量；　　②构成机体的材料，提供身体生长、发育和修补组织所需要的原料；　　③调节生理功能，对人体产生多种调节作用。

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