

《25堂食物实验课》

图书基本信息

书名：《25堂食物实验课》

13位ISBN编号：9787543966387

出版时间：2015-11

作者：[美]詹尼斯·范克里夫

页数：176

译者：王晓平

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《25堂食物实验课》

内容概要

詹妮丝·范克里夫所著的《25堂食物实验课/做中学丛书》具体介绍了关于我们日常生活中常见的各种食物营养的25个主题，每个主题都有基础知识、思考题及答案、小实验、练习题及答案，是适合中小学校师生阅读的科普读物，小读者读了这本书会增强动手能力并对食物营养有一定的了解。

《25堂食物实验课》

作者简介

[美]詹尼斯·范克里夫，美国最受欢迎的科学老师，目前从事写作和举办科学研习会，撰写超过40本书，总销量突破200万册，其中30多本书获得过不同的奖项。

书籍目录

- 1.为什么水是生命之源
 - 2.碳水化合物是干什么的
 - 3.好脂肪与坏脂肪
 - 4.纽带——身体里的蛋白质
 - 5.维生素的重要性
 - 6.矿物质的重要性
 - 7.蔬菜、水果、坚果和谷物的区别
 - 8.能量金字塔——日常食物选择指南
 - 9.看懂食物标签
 - 10.如何保持健康的体重
 - 11.体内食物是怎样消化的
 - 12.为什么食物的味道会不同
 - 13.冰怎样影响食物
 - 14.甜食中的甜味剂
 - 15.盐在人体中的作用
 - 1.为什么水是生命之源
 - 2.碳水化合物是干什么的
 - 3.好脂肪与坏脂肪
 - 4.纽带——身体里的蛋白质
 - 5.维生素的重要性
 - 6.矿物质的重要性
 - 7.蔬菜、水果、坚果和谷物的区别
 - 8.能量金字塔——日常食物选择指南
 - 9.看懂食物标签
 - 10.如何保持健康的体重
 - 11.体内食物是怎样消化的
 - 12.为什么食物的味道会不同
 - 13.冰怎样影响食物
 - 14.甜食中的甜味剂
 - 15.盐在人体中的作用
 - 16.五颜六色的食用色素
 - 17.食品的酸性与碱性
 - 18.面包为什么会松软——发酵和膨松剂
 - 19.酶对食品的影响
 - 20.面筋的制作
 - 21.胶原蛋白——食物里支撑结构的变化
 - 22.牛奶为什么是重要的食品
 - 23.酸奶的制作过程
 - 24.食物为什么会腐烂
 - 25.食品如何保鲜
- 译者感言

《25堂食物实验课》

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:www.tushu000.com