

《烹饪营养与食品安全》

图书基本信息

书名：《烹饪营养与食品安全》

13位ISBN编号：9787503241895

10位ISBN编号：7503241896

出版时间：2012-1

出版社：中国旅游出版社

页数：311

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

《烹饪营养与食品安全》

内容概要

烹饪营养与食品安全，ISBN：9787503241895，作者：赵建民主编

书籍目录

前言

第一章 烹饪营养学基础

第一节 营养学基础

第二节 人体能量

第三节 各种营养素之间的相互联系

思考与训练

第二章 产能营养素

第一节 蛋白质

第二节 脂类

第三节 糖类

思考与训练

第三章 非产能营养素

第一节 矿物质

第二节 维生素

第三节 水

第四节 膳食纤维

思考与训练

第四章 中国居民膳食指南与平衡膳食

第一节 中国居民膳食指南

第二节 特殊人群与平衡膳食

第三节 营养食谱设计与营养调查

思考与训练

第五章 常见疾病膳食营养

第一节 冠心病营养与膳食原则

第二节 肥胖症营养与膳食原则

第三节 高血压营养与膳食原则

第四节 糖尿病营养与膳食原则

第五节 高脂血症营养与膳食原则

思考与训练

第六章 科学烹饪与食品加工

第一节 科学烹饪的意义

第二节 烹饪加工对食物营养素的影响

第三节 合理烹饪加工食物原料

第四节 科学选择与合理搭配原料

思考与训练

第七章 食品卫生与食品添加剂

第一节 食品的腐败变质

第二节 食品加工卫生

第三节 食物中毒及其预防

第四节 食品添加剂

思考与训练

第八章 食品原料的污染与控制

第九章 HACCP管理体系简介

附录 中华人民共和国食品安全法

参考文献

《烹饪营养与食品安全》

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