

<<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

出版时间：中国旅游出版社

作者：赵建民 主编

页数：311

字数：340000

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>

## <<烹饪营养与食品安全>>

### 内容概要

《烹饪工艺与营养专业模块?烹饪营养与食品安全》是高等职业院校烹饪工艺与营养专业必修的专业基础课程之一，是烹饪工艺与营养专业学生学习中西餐烹饪技艺与食品加工技术必须掌握的知识体系与应用能力。

课程内容包括烹饪营养学的理论与实践应用、食品安全应用两大部分，重点突出了营养学的基础理论与基础知识，包括平衡膳食、食物营养价值、科学烹饪以及食品安全应用中食物腐败变质、食物中毒、食物污染、食品添加剂、食品潜在的危害与关键点控制等内容，侧重于生产实践与生活应用以及鉴别分析与控制实施的应用。

本教材重视烹饪营养与食品安全的实用性与可操作性，通过案例导入、实验项目与社会实践活动等形式，把营养学和食品安全的基础理论与烹饪应用密切结合起来。

同时，及时、完整地反映了我国居民膳食指南的相关内容，为学生专业技术的学习、专业素质的培养、专业能力的提升奠定基础。

# <<烹饪营养与食品安全>>

## 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



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>