

<<中医饮食保健学>>

图书基本信息

书名：<<中医饮食保健学>>

13位ISBN编号：9787506449915

10位ISBN编号：7506449919

出版时间：2008-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：路新国 主编

页数：392

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>

## &lt;&lt;中医饮食保健学&gt;&gt;

## 前言

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。

随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。

进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办，面临的首要任务之一就是教材建设。

1990年前后，以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主，在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材，基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题，有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。

随着我国高等烹饪教育事业的发展，办学层次的提高，2000年前后，在中国轻工业出版社的大力支持下，以扬州大学旅游烹饪学院为主，联合全国设有烹饪专业的高等院校，编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材，计20种，成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。

其中，部分教材还被其他相关专业所选用。

近年来，随着学科研究的进展、专业建设和教学改革不断深入，对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。

中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视，出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作，组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材，并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。

其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材，《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。本套教材实行主编负责制，担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。

为保证教材的编写质量，在先后数次召开教材主编编写会议的基础上，2007年10月，还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议，对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求，并明确了教材出版的时间。

## <<中医饮食保健学>>

### 内容概要

本书共分为上、中、下三篇。

其中上篇（第一章至第三章）为总论，主要介绍中医饮食保健学的基本概念、与相关学科的关系、发展概况及特点等；中篇（第四章至第十六章）为食物与保健，主要介绍食物性能、炮制与烹调、食物的应用、各类保健食品及常用食疗药膳中药材等；下篇（第十七章至第二十三章）为食养与食疗，主要介绍食养与食疗的基本法则、正常人的饮食养生及常见病的饮食治疗。

本教材可供烹饪与营养教育、营养学、中医学营养与食疗本科专业使用，也可供护理学、预防医学等相关专业使用。

## <<中医饮食保健学>>

### 书籍目录

上篇 总论 第一章 中医饮食保健学概论 第二章 中医饮食保健学发展概况 第三章 中医饮食保健学的特点  
中篇 食物与保健 第四章 食物与保健总论 第五章 补养类食物 第六章 温里类食物 第七章 理气类食物 第八章 理血类食物 第九章 消食类食物 第十章 祛湿类食物 第十一章 清热类食物 第十二章 化痰止咳平喘类食物 第十三章 解表类食物 第十四章 收涩类食物 第十五章 其他类食物 第十六章 常用食疗药膳中药材  
下篇 食养与食疗 第十七章 食养与食疗基本法则 第十八章 常人饮食养生 第十九章 四时与区域饮食养生 第二十章 妇女饮食养生 第二十一章 小儿饮食养生 第二十二章 老年饮食养生 第二十三章 常见病饮食治疗

<<中医饮食保健学>>

章节摘录

<<中医饮食保健学>>

编辑推荐

<<中医饮食保健学>>

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>