# <<儿童偏食厌食纠正食谱443例>>

#### 图书基本信息

书名: <<儿童偏食厌食纠正食谱443例>>

13位ISBN编号:9787219070147

10位ISBN编号: 7219070144

出版时间:2010-9

出版时间:广西人民

作者:熊苗

页数:250

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

## <<儿童偏食厌食纠正食谱443例>>

#### 内容概要

俗话说:好身体,好未来。

健康强健的身体是孩子快乐成长、学习和生活的基础,然而现代社会的问题儿童越来越多,偏食、厌 食的孩子比比皆是。

科学饮食和均衡营养是人类健康的保障,对孩子来讲更显得特别重要,因为孩子正处于生长发育的旺盛阶段,身体所需的各种营养物质较成人多。

长期的偏食厌食不仅会影响孩子的生长发育,造成免疫力降低,引起近视、肥胖、贫血、缺钙、维生素缺乏症等多种疾病,还会影响孩子的心理发育、智力发育以及人格形成。

孩子是祖国的花朵,民族的未来,父母的希望,从饮食入手抓住健康的源头,保证孩子每天吸收充足的营养,促进孩子健康发育、快乐成长,是每个家长的责任与义务。

本书第一部分分析总结了孩子偏食厌食的成因;第二部分分提出了具有针对性、可操作性的多种纠正偏食厌食的方法和策略;第三部分为家长精选了443例儿童菜谱,并分成蔬菜、水果、肉禽、水产等几大类,实用性、易学性与可读性并重,通俗易懂,简单易学,是家长营养配餐、均衡营养、纠正孩子偏食厌食的好帮手。

# <<儿童偏食厌食纠正食谱443例>>

#### 作者简介

熊苗,女,国家高级营养讲师,营养咨询和健康教育专家,中国营养联盟理事、特约记者,北京电视台《快乐生活一点通》栏目营养嘉宾,北京人民广播电台文艺广播《吃喝玩乐》栏目嘉宾,营养堂首席营养传播官,光线传媒《健康宝典》栏目嘉宾,常年坚持下社区、进机关、到学校、上

### <<儿童偏食厌食纠正食谱443例>>

#### 书籍目录

第一部分 孩子为什么会偏食厌食 一、疾病困扰 二、用餐环境 三、逆反心理 四、贪恋零食 五、饭菜乏味 六、微量元素 七、家长因素 八、食物过敏 九、运动睡眠第二部分 如何纠正偏 食厌食习惯 一、改善用餐环境 二、发挥榜样作用 三、养成良好习惯 四、变换食物花样 五、 补充营养元素 六、迎合孩子心理 七、适当饥饿疗法 八、调动动手积极性 九、合理替换均衡营 养 十、使用健脾开胃药物第三部分 让孩子无法拒绝的营养配餐 一、蔬菜类 (一)蔬菜的营 (二)孩子为什么拒绝蔬菜 (三)让孩子爱上蔬菜的方法 (四)孩子无法拒绝的 蔬菜食谱 二、水果类 (一)水果的营养价值 (二)孩子为什么拒绝水果 (三)让孩子 爱上水果的方法 (四)孩子无法拒绝的水果食谱 三、肉禽类 (一)肉禽的营养价值 ( 二)孩子为什么拒绝肉禽 (三)让孩子爱上肉禽的方法 (四)孩子无法拒绝的肉禽食谱 四 (一)水产品的营养价值 (二)孩子为什么拒绝水产品 (三)让孩子爱上水产 、水产类 品的方法 (四)孩子无法拒绝的水产品食谱 五、奶蛋类 (一)奶蛋的营养价值 (二) 孩子为什么拒绝奶蛋 (三)让孩子爱上奶蛋的方法 (四)孩子无法拒绝的奶蛋食谱 类及坚果 (一)豆类及坚果的营养价值 (二)孩子为什么拒绝豆类及坚果 (三)让孩子 爱上豆类及坚果的方法 (四)孩子无法拒绝的豆类及坚果食谱

### <<儿童偏食厌食纠正食谱443例>>

#### 章节摘录

插图:【原料】雪里红200克,瘦猪肉30克,香干50克,红辣椒25克,葱10克,水淀粉、花生油、芝麻油、酱油、味精、胡椒粉、盐适量。

【制作方法】将瘦猪肉洗净切成丝,雪里红洗净后切小段,香干切成小条,葱切成段,红辣椒切丝备用;锅中加入适量花生油,烧至6成热后倒入红辣椒、葱、瘦肉丝翻炒几下,然后放人雪里红和香干继续翻炒;炒熟之后加入酱油、胡椒粉、味精、盐、芝麻油和水淀粉,翻炒均匀后即可出锅。

【营养分析】雪里红含有大量的维生素c,能增加大脑中的氧含量,有助于醒脑提神,解除疲劳,它还含有丰富的胡萝卜素和大量食用纤维素,有明目、通便的功效;红辣椒可以促进人体血液循环,增强食欲。

这款菜微微发辣,孩子不喜欢辣味的话,家长可以酌情减少辣椒的用量。

48.佛手鸡丝【原料】佛手瓜200克,鸡胸肉100克,鸡蛋清1份,姜、葱各10克,水淀粉、料酒、酱油、花生油、味精、盐适量。

【制作方法】将鸡胸肉洗净切成丝,加人适量盐、水淀粉、鸡蛋清搅拌均匀,腌渍片刻;佛手瓜洗净切成丝,葱、姜洗净切成丝备用;准备一小盆温水,将佛手瓜丝倒入水中洗一洗,捞出沥干水分;锅中放适量花生油,待油4成热时倒人鸡丝滑开,然后倒人佛手瓜丝一起滑开,然后一起倒人漏勺中沥去油;锅中加少量花生油烧至7成热后下葱丝,炝至有香味后放入姜、料酒,然后将沥去油的鸡丝、佛手瓜丝倒人锅中,加少量水、酱油、盐和味精,翻炒至熟即可。

## <<儿童偏食厌食纠正食谱443例>>

#### 编辑推荐

《儿童偏食厌食纠正食谱443例(彩插版)》:一项针对12-33个月孩子的调查表明,不挑食孩子的智能发育指数是110点,而挑食孩子的智能发育指数只有96点。

偏食厌食等饮食行为问题,是儿童期常见的现象,也是令父母亲深感头痛的问题。

不良的饮食行为,会影响儿童的体格发育和智力发育,甚至引发抵抗力下降、营养不良、发育迟缓等一系列健康问题。

孩子吃饭挑三拣四?

孩子只吃肉不吃菜,只吃零食不吃主食......家有挑食的顽童,着实让父母头疼不已。

全国高级营养师熊苗为您支招,让孩子不再偏食厌食,营养全面均衡,健康成长。

孩子只成长一次,千万不可留下遗憾!

# <<儿童偏食厌食纠正食谱443例>>

#### 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