

<<营养卫生与家庭烹饪>>

图书基本信息

书名：<<营养卫生与家庭烹饪>>

13位ISBN编号：9787504523662

10位ISBN编号：7504523666

出版时间：2005-7

出版时间：第1版 (2005年7月1日)

作者：万玉梅

页数：133

字数：217000

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>

<<营养卫生与家庭烹饪>>

内容概要

本书根据《营养与家庭烹饪教学大纲》编写，供中等职业技术学校家政与社区服务专业使用。主要介绍了人体需要的营养素和能量、食品卫生、合理膳食、烹饪加工对原料营养素的影响、烹饪技术和菜肴制作等内容。

本书也可作为职业培训用书。

本书由万玉梅编写。

<<营养卫生与家庭烹饪>>

书籍目录

绪论第一章 人体需要的营养素和能量 第一节 蛋白质 第二节 脂类 第三节 糖类 第四节 无机盐及微量元素 第五节 维生素 第六节 水 思考与练习第二章 食品卫生 第一节 烹饪原料的卫生 第二节 烹饪初加工的卫生 第三节 烹调的卫生 思考与练习第三章 合理膳食 第一节 平衡膳食 第二节 不同人群的膳食 第三节 几种常见病的膳食结构 第四节 饮食禁忌 思考与练习第四章 烹饪加工对原料营养素的影响 第一节 烹饪原料的选择和搭配对食物营养价值的影响 第二节 主食在加工过程中营养素的损失 第三节 副食在加工过程中营养素的损失 第四节 各种烹调方法对营养素的影响 思考与练习第五章 烹饪技能 第一节 原料的初加工 第二节 刀工刀法 第三节 合理配菜 第四节 烹调方法 思考与练习第六章 菜肴制作 第一节 菜系知识 第二节 家常菜制作 第三节 西餐菜点制作 思考与练习

<<营养卫生与家庭烹饪>>

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>