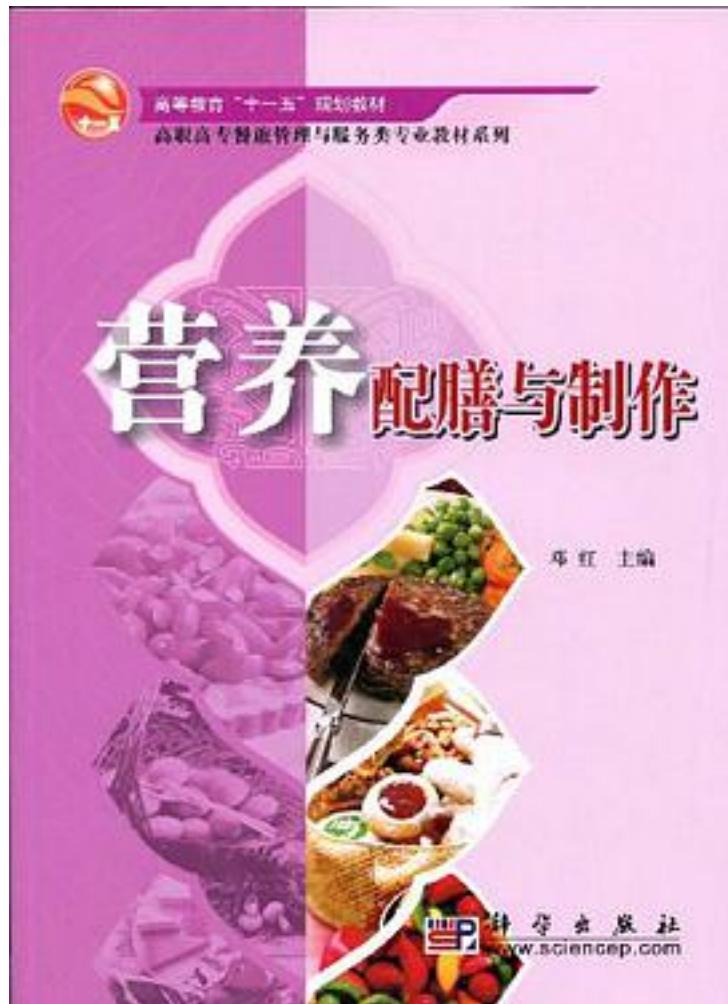


营养配膳与制作



[营养配膳与制作_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-5

装帧:

isbn:9787030244246

《营养配膳与制作》是营养领域的一个重要分支，是营养理论与烹饪实践紧密结合的一

门学课，以“营养为本，烹饪为用”为理念，形成了自身的理论架构、体系和科目特色，其内容坚持科学性，突出应用性，强调实践性，体现先进性。全书共分为五章，第一章从食品营养价值的评价内容来阐述菜点的营养成分标示及评价；第二章介绍应用营养理论、原则及方法指导菜点设计与烹制；第三章侧重反映膳食调查的实施和膳食质量评价；第四章详细说明针对不同人群的营养需求编制平衡膳食食谱；第五章介绍不同餐饮模式的营养配膳。

作者介绍:

目录:

[营养配膳与制作 下载链接1](#)

标签

评论

[营养配膳与制作 下载链接1](#)

书评

[营养配膳与制作 下载链接1](#)