

低碳飲食救地球



[低碳飲食救地球 下载链接1](#)

著者:畢李明

出版者:天地圖書有限公司

出版时间:2010-1

装帧:平装

isbn:9789882191495

作者介绍:

畢李明：加拿大註冊營養師（RD），人類營養學碩士，國際膳食服務顧問協會（FCSI）專業顧問兼國際董事及亞太區會長。現任東區尤德夫人那打素醫院一級膳食經理兼港島東醫院聯網膳食服務經理，為亞洲首創速涼中央廚房及營養膳食電腦系統。兼職香港大學講師，發表專業文章，常應邀於國際會議演講。2006年在亞洲醫院中領先推行「以素代肉」，保障營養和地球資源。於2008年為FCSI和香港東聯網醫院發起內蒙植樹募捐項目，並以義工身份親赴內蒙植樹，實踐「低碳廚房」。2008年榮獲FCSI授予至高的服務獎，2009年當選加拿大國際營養先鋒，同年因四川5.12抗震救災的義務工作榮獲香港特首頒發的社區服務獎。

徐欣榮（營哥）：現於香港東區尤德夫人那打素醫院及其轄下聯網醫院任一級醫院廚師，協助推行改革及發展現代化病人健康營養膳食計劃，統一醫院之健康餐單設計，推行香港醫管局中央速涼生產及翻熱工作。營哥為香港中醫藥膳專業學會藥膳顧問、國際中醫中藥總會會長、世界中醫藥學會聯合會理事等，並於2008年獲中國飯店協會頒發「

中國烹飪大師」殊榮。營哥同時積極參與公益事務，於1999年為志蓮淨苑擔任義務顧問，協助設計首間現代化中央素食廚房及健康素食菜式。營哥不時為電台及電視台任嘉賓主持及健康飲食顧問，並為多份報章、健康雜誌示範菜式，及推出多本健康食譜。

目录:

[低碳飲食救地球_下载链接1_](#)

标签

环保

低碳

食谱

素食

评论

简单瞄了一下。从关心气候变化的角度来讲素食的好处。不过这里倡导的低碳饮食跟素食不完全一样：少肉、少加工食物；当地，应时节食物；少食物浪费。这比素食更易让我接受。

[低碳飲食救地球_下载链接1_](#)

书评
