

# 《营养配餐与养生指导》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2014年12月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787301249932

丛书名：21世纪全国高职高专旅游系列规划教材

## 编辑推荐

《营养配餐与养生指导》可作为高等专科院校、高等职业院校、成人高等教育、本科院校高职教育烹饪工艺与营养专业及相关专业学生的学习用书。也可作为酒店从业人员的业务参考书及培训用书。

## 内容简介

《营养配餐与养生指导》共包含四个方面的内容：第一，设计营养食谱需要的相关知识和技能；第二，营养食谱设计的方法与技巧；第三，为不同生理条件人群设计营养食谱；第四，为不同病理条件人群设计营养食谱，目的是配合临床治疗或预防保健用。学生通过对以上内容的学习，掌握了相关知识和技能后应达到为多数人群设计营养食谱，进行营养咨询，具备设计并制作营养菜点的基本能力，并且能在未来餐饮工作中将所学营养知识和技能运用到具体实际工作中，这正是本校校企合作教材的应用价值所在。所以系统掌握设计营养食谱的具体方法至关重要，这也是这门课程的最终教学目标。

## 作者简介

卢亚萍，黑龙江旅游职业技术学院，教授。出版教材中式烹饪工艺与实训，现代酒店营养配餐，营养配餐与设计等，主持课题4项。

## 目录

- 项目一 营养食谱设计前期知识
- 项目二 营养食谱设计
- 项目三 不同生理条件人群营养食谱设计理论支撑
- 项目四 不同病理条件人群营养食谱设计
- 项目五 营养技能实践
- 项目六 特殊环境条件下人群营养与膳食

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)