

<<烹饪卫生与安全>>

图书基本信息

书名：<<烹饪卫生与安全>>

13位ISBN编号：9787040166606

10位ISBN编号：7040166607

出版时间：1900-01-01

出版时间：高等教育出版社

作者：刘建秋 编

页数：170

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>

<<烹饪卫生与安全>>

内容概要

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：烹饪卫生与安全》是根据“全国高职高专旅游服务类专门课指导委员会”统一规划编写的“新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材”之一。

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：烹饪卫生与安全》共分6章，主要内容为：烹饪卫生与安全概述；食品的污染与食品安全；各类烹饪原料的卫生与安全；烹饪卫生控制与食物安全；食源性疾病及其预防；餐饮卫生管理与安全。

书后还附有相关的法律法规。

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：烹饪卫生与安全》可作为高职高专院校烹饪类专业的教材，也可供相关行业从业人员培训、自学之用。

<<烹饪卫生与安全>>

书籍目录

第一章 概述第一节 食品卫生与安全第二节 食品安全与人体健康第二章 食品的污染与食品安全第一节 生物性污染与食品安全第二节 化学性污染与食品安全第三节 物理性污染与食品安全第三章 各类烹饪原料的卫生与安全第一节 粮豆类原料的卫生与安全第二节 蔬菜水果类原料的卫生与安全第三节 畜禽肉类原料的卫生与安全第四节 水产类原料的卫生与安全第五节 加工性食品的卫生与安全第四章 烹饪卫生控制与食物安全第一节 餐饮从业人员的卫生第二节 厨房卫生与控制第三节 烹饪工艺卫生与安全第四节 餐饮服务的卫生与食物安全第五章 食源性疾病及其预防第一节 概述第二节 细菌性食物中毒第三节 真菌毒素和霉变食品食物中毒第四节 动植物性食物中毒第五节 化学性食物中毒第六节 食源性传染病和寄生虫病及其预防第六章 餐饮卫生管理与安全第一节 食品卫生管理法律法规体系第二节 餐饮业卫生管理第三节 食品安全控制体系第四节 食品流通环节与街头食品卫生管理附录一 中华人民共和国食品卫生法附录二 餐饮业食品卫生管理办法附录三 街头食品卫生管理暂行办法

<<烹饪卫生与安全>>

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>