

<<食品采购作业指南>>

图书基本信息

书名：<<食品采购作业指南>>

13位ISBN编号：9787501773848

10位ISBN编号：750177384X

出版时间：2006-4

出版时间：中国经济出版社

作者：樊丽丽

页数：271

字数：210000

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>

## <<食品采购作业指南>>

### 内容概要

本书中所称的食品采购主要是零售企业中的食品采购和餐饮企业的食品采购。

一般从事食品采购的人员主要也是服务于这两类企业。

本书共分为八章，分别是：第一章 食品采购合同与谈判，第二章 采购食品的包装储藏和运输，第三章 食品质量控制，第四章 生鲜食品采购，第五章 果蔬食品采购，第六章 肉类及水产品的采购与管理，第七章 餐饮食品采购，第八章 食品供应链采购与管理。

本书涉及食品采购的方方面面，包括供应商的选择、食品采购谈判、食品采购合同、食品质量与鉴别、超市生鲜食品采购、餐饮食品采购、食品采购新趋势等技术。

内容详实丰富，知识面极其广播。

本书可作为普通高等院校食品专业教材，也可作为高职高专、中职中专教材，还可以作为超市、百货商店、食品零售企业、餐饮企业食品采购从业人员的实用手册，用途是专业、实用而广泛的。

## &lt;&lt;食品采购作业指南&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食品采购合同与谈判 第一节 食品采购合同 一、采购合同的主要条款 二、食品采购合同的管理 三、食品采购合同的履行 第二节 食品采购谈判 一、供应商的资质认定 二、进入谈判状态 三、食品采购谈判内容 四、把握谈判节奏的策略 五、价格谈判 六、谈判人员必须遵守的准则

第二章 采购食品的包装储藏和运输 第一节 采购食品的包装 一、运输过程中需要包装的食品 二、食品运输的包装 三、食品运输时的堆装方式 第二节 采购食品的储藏 一、食品运输过程中的制冷技术 二、运输过程中食品的储藏 第三节 采购食品的运输 一、果蔬食品运输的基本要求 二、果蔬食品运输的环境条件 三、其它各种食品的运输条件 四、食品运输的方式和工具 五、食品的冷链流通 六、食品储运过程中的卫生管理 七、果蔬运输注意事项

第三章 食品质量控制 第一节 食品质量概述 一、食品质量检验 二、商品质量认证 三、质量保证体系 四、食品发展健康化新趋势 第二节 食品质量鉴别 一、食品质量感官鉴别 二、肉类及肉制品的检验 三、禽蛋的检验 四、乳品的检验 五、茶叶的检验 六、酒类的检验 七、食用植物油的鉴别

第四章 生鲜食品采购 第一节 生鲜食品采购与管理 一、生鲜食品采购原则与特点 二、生鲜食品采购模式和程序 三、生鲜食品的采购管理 第二节 生鲜食品验收作业 一、生鲜食品验货注意事项 二、生鲜食品验收程序及验收后的处理 三、生鲜食品的退货处理与再订购

第五章 果蔬食品采购 第一节 果蔬食品特性及质量识别 一、果蔬食品的营养作用及特性 二、常见水果的质量识别 三、常见蔬菜的质量识别 四、主要加工食品的质量识别 第二节 果蔬食品的采购与管理 一、果蔬采购计划 二、果蔬食品的再订货及补货 第三节 果蔬食品的验收 一、果蔬食品的检验要点与验收步骤 二、果蔬食品的验收标准及鲜度检查 三、果蔬食品的鲜度管理

第六章 肉类及水产品的采购与管理 第一节 肉类及水产品的质量识别 一、肉类食品的质量特性 二、主要禽畜肉的质量识别 三、水产品的质量识别 第二节 肉类及水产品的验收与鲜度管理 一、肉类及水产品的鲜度检查 二、肉类和水产品鲜度管理 三、肉类食品的验收标准

第七章 餐饮食品采购 第一节 餐饮食品采购概述 一、餐饮食品采购方式 二、餐饮食品采购程序 三、餐饮采购部门与其它部门的关系 第二节 餐饮食品采购与管理 一、餐饮食品的采购策略 二、餐饮食品采购价格控制 三、餐饮食品采购的管理 第三节 餐饮食品验收与仓储管理 一、餐饮食品验收作业 二、餐饮食品仓储管理

第八章 食品供应链采购与管理 第一节 食品供应链采购 一、供应链采购实施 二、食品供应链采购管理 第二节 有效建立生鲜食品的供应链采购 一、生鲜采购链蕴藏生机 二、建立生鲜采购供应链附录：中国重要农产品批发市场 一、中国重要蔬菜批发市场 二、中国重要果品批发市场

<<食品采购作业指南>>

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>