

《烹饪卫生学》

图书基本信息

书名：《烹饪卫生学》

13位ISBN编号：9787501926121

10位ISBN编号：7501926123

出版时间：2000-1-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：蒋云升

页数：636

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

书籍目录

- 第一章 烹饪的食品卫生意义
- 第二章 食品微生物学基础
- 第三章 食品的腐败变质及其控制
- 第四章 食品化学性污染及其控制
- 第五章 食源性疾病及其预防
- 第六章 烹饪原料卫生
- 第七章 烹饪初加工工艺卫生
- 第八章 蒸煮与腌制工艺卫生
- 第九章 煎炸工艺卫生
- 第十章 烟熏烤制工艺卫生
- 第十一章 冷菜工艺卫生
- 第十二章 面点工艺卫生
- 第十三章 饮食业卫生管理的作用
- 第十四章 原料的卫生管理
- 第十五章 烹调的卫生管理
- 第十六章 服务卫生管理
- 第十七章 环境卫生管理
- 第十八章 实验

《烹饪卫生学》

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：www.tushu000.com