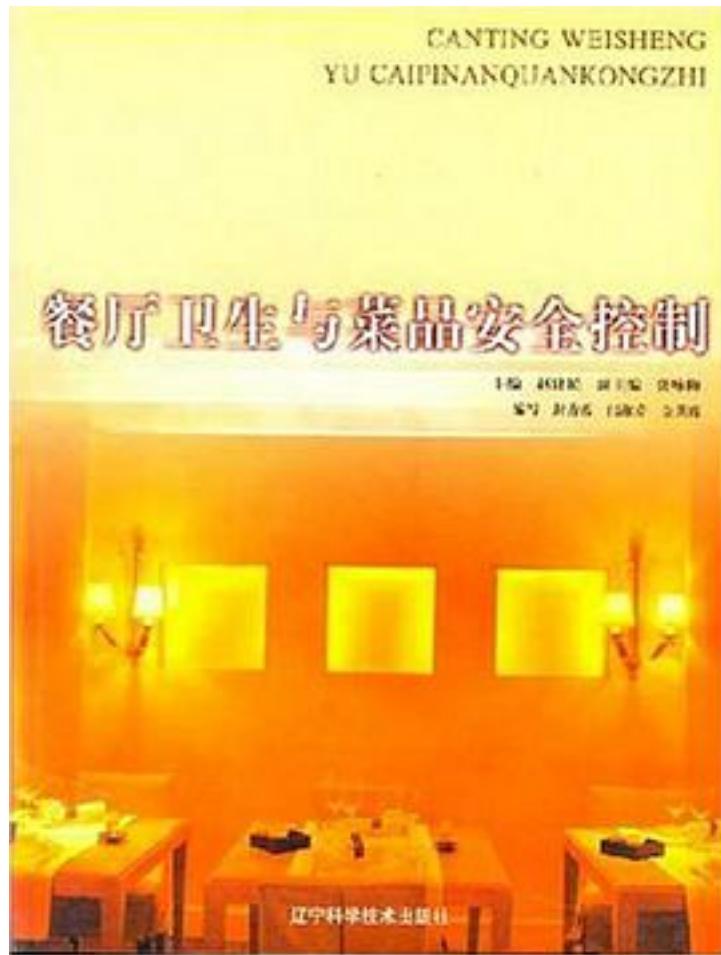


餐厅卫生与菜品安全控制



[餐厅卫生与菜品安全控制 下载链接1](#)

著者:赵建民

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2003-1-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787538138580

从经营的角度来讲，餐饮经营者最为关心的问题是餐饮企业的销售额和赢利水平。因此，为了提高自己企业的销售额和赢利水平，几乎所有的餐饮经营者在包括提高菜品质量等许多方面绞尽脑汁，想出了许许多多能够提高顾客满意度的招数。而实际上，许多餐

饮经营者只知识想方设法去提高顾客对菜品、服务等方面满意度，但却往往忽略了一个重要方面的问题，就是去真正的、详细的了解顾客满意度的内容。

作者介绍:

目录: 第1章 餐饮卫生控制概述 第2章 餐厅卫生控制 第3章 厨房卫生控制 第4章 洗手间卫生控制 第5章 洗净、消毒、灭菌与洗涤剂 第6章 食品原料仓库卫生控制 第7章 菜品原料的污染与控制 第8章 菜品加工卫生控制 第9章 食物中毒预防与菜品安全 第10章 HACCP管理体系简介 参考书目 后记
· · · · · (收起)

[餐厅卫生与菜品安全控制](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[餐厅卫生与菜品安全控制](#) [下载链接1](#)

书评

[餐厅卫生与菜品安全控制](#) [下载链接1](#)