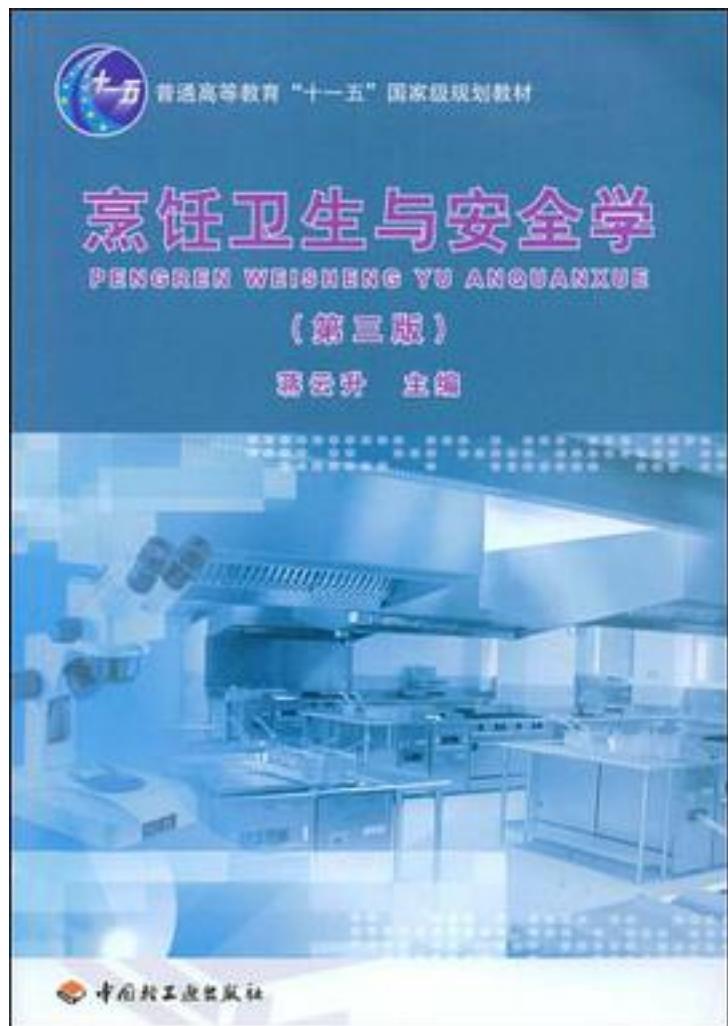


# 烹饪卫生与安全学



[烹饪卫生与安全学\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-12

装帧:

isbn:9787501967131

《烹饪卫生与安全学》主要内容：在实验项目方面，以卫生理化检验为主体，新设置了

6个与食品及环境卫生质量检验有关的项目，根据与“烹饪微生物学”课程分工要求，不再设置微生物检验内容。

对每章的学习目的、主要内容、小结、习题及参考文献、附录也作了适当调整。

在本教材申报教育部普通高等教育“十一五”国家级规划教材的过程中，得到扬州大学旅游烹饪学院和中国轻工业出版社领导的支持指导，入选后得到中国轻工业出版社专项教材出版基金和扬州大学教材基金资助，为本教材的出版质量提供了保证。

在组织修订的过程中，得到烹饪界长辈学者季鸿昆教授的指导和关怀，特别是他在本教材（第二版）所作的序言中提出“苟日新，日日新，又日新”的要求，勉励我们时刻关注本学科领域的新动态、新进展，确保了新版教材在不到5年的时间内如期与读者见面。

作者介绍：

目录：

[烹饪卫生与安全学 下载链接1](#)

标签

评论

[烹饪卫生与安全学 下载链接1](#)

书评

[烹饪卫生与安全学 下载链接1](#)