

第5章 食品調理・提供工程における適切な衛生管理のポイント

1	食材は相互汚染がないようにどのような容器で保管するのが良いでしょうか。	
答え		P31
2	衛生管理上、おこなってはいけない解凍方法はどのようなものですか。	
答え		P32
3	細菌の増殖が可能な危険温度帯は何度ですか。	
答え		P32
4	盛り付け作業の注意点を教えてください。	
答え		P33