

2022年2月発行 「西洋料理 料飲接客サービス技法（3版）」2版からの主な変更内容

p 26～	チーズ	並びをタイプ順かつアルファベット順にし、説明を見直し
p 34～	飲料の種類および特徴	品質分類、産地など説明を見直し
p 104～	レストランにおける各種サービスの方法	「サービスにおける歴史的背景」を追記し、説明を見直し
p 154	プロトコールの5原則	(4) 返礼に「相互主義」を追記
p 163	食文化とタブー	「食文化の成り立ち」を追記し説明を見直し
p 168	食育	記述内容を見直し、一部削除
p 171	西洋料理の変遷	説明を見直し文章を変更
p 206～	細菌性食中毒	説明を見直し文章を変更
p 221	HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理	項目を追加
-	付録 食品衛生法（抜粋）	3版より「付録 食品衛生法（抜粋）」を削除