

2019年2月発行 「西洋料理 料飲接客サービス技法（2版）」初版2刷からの主な変更内容

P.6	チーズ	追記	牛乳、羊乳 → 牛乳、山羊乳や羊乳
P.9	クックチル	表記変更	急速冷凍し → 急速冷却し
P.11	1行目	削除	牛乳
P.11	イラスト	変更	
P.11	賞味期限本文	追記	なお、牛乳は殺菌方法により、賞味期限、消費期限が使い分けられている。
P.11	賞味期限シールの下	追記	日本では左から年-月-日の順に表示しているが、輸入食品などでは日-月-年の順に表示しているものもあるので注意する。
P.20	フォワ・グラ	文章変更	フォワ・グラとはがちょうや鴨に強制給餌し、脂肪（gras）で肥大化させた肝臓(foie)のこと。
P.21	野鳥	項目削除	6) つぐみ及び7) ひばり は項目ごと削除
P.28	温かいアントルメ2)	表現変更	薄手の生地 → 生地
P.62	美食のための規則	文章変更	以下はその例である。 → 以下はやってはいけない例である。
P.62	美食のための規則	文章変更	を重複して使ってはいけない。 → を重複して使う。
P.74	(1) テーブル・サービスに～	表現変更	枠を付けて表にする
P.74	(注記)	削除	電気めっき法の記載は削除する
P.75	14行目	修正	鞍下(脇腹肉) → 方形肉
P.94	宴会場および控え室	表記変更	主催者の事務局となる会場 → 主催者の事務局となる部屋
P.101	本文2行目	表記変更	1営業日中の開業前 → 1営業日の開店前
P.103	基本的テーブルセット イラスト	表記変更	1 cm → 2～3 cm
P.103	1) 皿 1行目	表記変更	1 cmくらい → 2～3 cm
P.106	本文1行目	追記	開店前のミーティングを行い → 開店前のミーティングまたはブリーフィングを行い
P.118	最終行	表記変更	提供するようにする → 提供するように心掛ける
P.128～129	舌平目の図	図の変更	
P.145	7)	追記	加熱食品 → 加熱すべき食品
P.153	国旗掲揚	文章追加	(1) 国旗掲揚と①国旗掲揚の間に本文として、「日本国内での国旗掲揚について例を示す。」を挿入
P.153	下から2行目	文章変更	ボールが右側に → 迎える側から見て右側に 向かって左が → 来客側からは左が
P.153	イラスト変更	イラスト変更	
P.157	食文化	書き替え	
P.168	新料理法を開発した料理人	書き替え	
P.198～	統計データ	変更	最新統計データに変更
P.199	本文1行目	削除	例年7月～9月にかけて多発しているが、 → 削除
P.220	食品衛生法等の一部改正	追記	H A C C P等一部改正の概略について追記
P.241	表8-13	追記	労働安全衛生規則第13条第1項第2号に掲げる業務 → 労働安全衛生規則第13条第1項第2号に掲げる業務（深夜勤務等）