

## 「2017年版 調理師読本」 正誤表

本文中、下線部分に誤りがございます。お詫びして訂正いたします。

p.120 上から 14 行目	<b>誤</b> <u>脂質や炭水化物と同様に炭素、水素、酸素を</u> <b>正</b> 炭素、水素、酸素のほかに約 16%の窒素を
p.217 上から 6 行目	<b>誤</b> <u>セレウス菌</u> <b>正</b> (削除)
上から 7 行目	<b>誤</b> _____サルモネラ属菌, <b>正</b> セレウス菌, サルモネラ属菌,
p.292 ワンポイント 12 菜切り包丁	<b>誤</b> <u>片刃</u> *訂正に伴い、12 を 7 に変えて 6 の右隣に移し、 <b>正</b> 両刃 両刃の組に加える。7~11 を 8~12 に変える。
p.371 表 13 2015 年度 豆類	<b>誤</b> <u>19</u> <b>正</b> 9
p.222 発色剤の品名 欄, 上から 1 行目	<b>誤</b> <u>亜硝酸カリウム</u> <b>正</b> 硝酸カリウム

訂正・正誤等の追加情報につきましては、弊社ホームページ内にてご覧いただけます。

<http://www.daiichi-shuppan.co.jp>

(2017.11 1369-2)