

調理師読本 2022 年版 訂正表

本書において、下記のとおり誤りがございます。訂正してお詫び申し上げます。

ページ 項目等	誤 (下線部)	正
p.146 図 8 の凡例	■25%未満 ■25%以上 30%未満 ■30%未満	■25%未満 ■25%以上 30%未満 ■30%以上
p.210 下から 8 行目	<u>1,000ppm</u> で 3～5 分間	200ppm で 3～5 分間
p.225 上から 5 行目	(<u>p.158</u>)。HACCP は、～	(p.160)。HACCP は、～
p.269 上から 8 行目	(<u>p.268</u> のワンポイント参照)	(p.270 のワンポイント参照)
p.345 き行最下行	切り方…………… <u>271</u>	切り方……………251
p.348 左段上から 2 行目・下から 2 行目	ソラニン…………… <u>184</u> チャコニン…………… <u>184</u>	ソラニン……………186 チャコニン……………186

★法改正・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。

URL <https://www.daiichi-shuppan.co.jp/>

(2023.5 1447-7)