

## สารบัญ

บทนำ		หน้า
<b>บทที่ 1</b>	<b>งานในอุตสาหกรรมบริการด้านอาหาร</b>	
	- ตำแหน่งหน้าที่ในอุตสาหกรรมบริการ	2
	- ชนิดของการบริการ	6
	- การทำงานเพื่อให้เกิดประสบการณ์	12
	- ลักษณะของการบริการอาหารประเภทต่างๆ	16
<b>บทที่ 2</b>	<b>การวางแผน</b>	25
	- ความยุ่งยากของการวางแผนงานเกี่ยวกับอาหาร	26
	- กลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน	28
	- ข้อมูลที่จำเป็น	32
	- การวิเคราะห์การทำงาน	35
	- ความต้องการบริเวณพื้นที่	48
<b>บทที่ 3</b>	<b>การควบคุมต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม</b>	57
	- มาตรฐาน	57
	- ความจำเป็นของการควบคุมที่ดี	59
	- ต้นทุน	60
	- การควบคุมการสั่งซื้อ	63
	- การควบคุมการรับของ	66
	- การควบคุมการเก็บรักษา	69
	- การควบคุมการเบิกจ่าย, เคลื่อนย้าย และบัญชีพัสดุของวัตถุดิบ	72
	- การควบคุมการผลิต	76
	- การควบคุมการขายและเงินสด	82
<b>บทที่ 4</b>	<b>การควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม</b>	91
	- การวัดค่าคุณภาพของอาหาร	92
	- การแบ่งคุณลักษณะของคุณภาพ	93
	- สีและความเลื่อมมัน	97
	- ขนาดและรูปร่าง	97
	- ความหนืดและความคงตัว	100
	- คำหืน	101
	- ความรู้สึกลิ้นสัมผัส	102
	- รสกลิ่น	104

	หน้า
<b>บทที่ 5 รายการอาหาร</b>	109
- ชนิดของรายการอาหาร	113
- รายการอาหารมาตรฐาน	115
- การวางแผนของรายการอาหาร	117
- รายการอาหารฉบับร่าง	120
- การเขียนรายการอาหาร	122
- ราคาในรายการอาหาร	124
<b>บทที่ 6 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย</b>	131
- สถานที่ และพื้นที่การผลิต	132
- ผู้ประกอบการ	134
- อาหาร	135
- เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต	139
- การทำความสะอาดเครื่องใช้และอุปกรณ์	140
- การทดสอบความสะอาดของเครื่องใช้และอุปกรณ์	144
- การควบคุมและป้องกันสัตว์ทำลาย	145
- ความปลอดภัย	147
<b>ภาคผนวก</b>	155
- การเปรียบเทียบอุณหภูมิของการเตรียมอาหารในระบบongศาเซลเซียสกับองศาฟาเรนไฮต์	157
- อุณหภูมิของเตาอบ	158
- ตัวอย่างและสัญลักษณ์	158
- การแปลงหน่วยต่าง ๆ	159
- ขนาดมาตรฐานของอาหารกระป๋อง	160
- โรคและโทษที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ	160
- มาตรฐานการจัดอันดับร้านจำหน่ายอาหาร	161
<b>หนังสืออุเทศ</b>	207