

調理工程表

骨ごとカレイのチリソースかけ			バンバンジー			中華風コーンスープ		
工程	作業	注意事項	工程	作業	注意事項	工程	作業	注意事項
物資検収	汚染	温度確認記録 検収用エプロン	物資検収	汚染	温度確認記録 検収用エプロン	物資検収	汚染	温度確認記録 検収用エプロン
保存食(原材料)		各規格保存・手袋 魚は肉魚専用容器・エプロン ロング手袋・冷凍庫保管	保存食(原材料)		50g保存	保存食(原材料)		50g保存
調味料準備	汚染		調味料準備	汚染		調味料準備	汚染	
下処理 土しょうが 洗淨 にんにく 洗淨			下処理 きゅうり 洗淨 もやし 洗淨			下処理 たまねぎ 洗淨 チンゲンサイ 洗淨 ホールコーン 洗淨 うらごしコーン 解凍 卵 解凍		
カット 土しょうが フード にんにく フード	非汚染加熱前		カット きゅうり 輪切り	非汚染加熱前		カット たまねぎ スライス チンゲンサイ 1.5センチ	非汚染加熱前	
たれ調理			食材の加熱			食材を煮る ベーコン たまねぎ コーン 卵 うらごしコーン チンゲンサイ		
中心温度測定 3点 85°C以上1分以上	非汚染加熱後		中心温度測定 3点 85°C以上1分以上	非汚染加熱後	仕上げエプロン・ロング手袋 加熱温度時間記録 ロング手袋	調理済み50g保存		
油準備			食材の冷却 10°C以下		冷却前後温度時間記録 ロング手袋			
カレイに粉をつけて揚げる	汚染	肉魚専用エプロン・ロング手袋	和える		仕上げ温度時間記録			
中心温度測定 3点 85°C以上1分以上	非汚染加熱後	仕上げエプロン・ロング手袋 仕上げ温度時間記録	検食・保存食をとる		調理済み50g保存			
検食・保存食をとる		調理済み各サイズ保存	配缶		ロング手袋			
配缶		ロング手袋				調味する でんぷん		
						中心温度測定 3点 85°C以上1分以上	非汚染加熱後	仕上げエプロン・ロング手袋 仕上げ温度時間記録 調理済み50g保存
						検食・保存食をとる		
						配缶		ロング手袋