

調理作業指示書

調理形態		主食 丼物		料理名	松前丼	
材料	切り方	時間	作業手順	作業手順のポイント	衛生管理のポイント	
精白米		8:00	野菜洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は少量ずつ丁寧に蛇口の下で洗浄する。 ・はくさいは外側の皮を剥ぎ、4つ割りにして芯を取り除き、下切りしばらばらにして洗浄する。 ・野菜は指示通りに切裁する。 ・袋を開けるときは、異物等がないか確認しながら出す。 ・空袋は速やかに処理する。 ・肉専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。 ・肉専用の器具、容器を使用する。 ・肉はほぐしながら入れる。 ・肉はよく火を通し、色が変わったのを確認する。 ・調味料はよく攪拌する。 ・少量ずつ入れて、だまがないように注意する。 ・中心温度測定後、記録する。 ・調理終了後の食品は、素手でさわらない。 ・専用エプロンを着用する。 ・保存食は50g以上採取する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・検収の徹底 (品温測定・検収記録・適切な温度管理) ・下処理室にダンボール等の持込をしない。(専用の容器に移し替える。) 	
水			↓			
豚もも肉	こま切れ		野菜切裁			
おろししょうが			たけのこを袋から出す			
おろしにんにく			↓			
うすくちしょうゆ			洗浄			
清酒			↓			
きくらげ	スライス		切裁			
はくさい	短冊 1.5cm		冷蔵庫から豚肉を出す			
にんじん	いちょう 0.7cm		↓			
たまねぎ	短冊 2cm	豚肉に下味をつける				
たけのこ水煮	いちょう 0.7cm	↓				
じゃこ天	スライス 1.5cm	豚肉を炒める				
レタス	短冊	↓				
こまつな	1cm	野菜等を炒める				
長ねぎ	ななめ 0.4cm	10:00	↓	<ul style="list-style-type: none"> ・調味料はよく攪拌する。 ・少量ずつ入れて、だまがないように注意する。 ・中心温度測定後、記録する。 ・調理終了後の食品は、素手でさわらない。 ・専用エプロンを着用する。 ・保存食は50g以上採取する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。 ・肉専用の器具、容器を使用する。 	
葉ねぎ	1cm		調味			
干しいたけ	スライス		味の確認			
こいくちしょうゆ			↓			
本みりん			水溶きでん粉を入れる			
食塩			↓			
チキンブイヨン			中心温度測定			
ポークブイヨン			↓			
でん粉			配缶			
水			↓			
		保存食採取				
		10:30				