調理作業指示書

調理形態	主菜　焼物			料理名	オニオンバーグ
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
鶏ひき肉					・検収の徹底 （品温測定・検収記録・適切な温度管理）
牛ひき肉					・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。）
おから		8:00	野菜洗浄	・野菜は少量ずつ丁寧に蛇口の下で洗浄する。	
にんじん	みじん切り		冷凍野菜袋出し　解凍	・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。	
鶏卵					
とうもろこし（冷凍）	粗みじん		野菜切裁	・野菜は指示通りに切裁する。	
えだまめ（冷凍）	粗みじん			・玉ねぎの周りは、カップ用にする。残った玉ねぎは、みじん切り。	
食塩			野菜を炒める		・中心温度の測定後、記録する。
こしょう			冷却		
パン粉			割卵		・卵の取り扱いに注意する。
油			冷蔵庫からひき肉、おからを出す / 卵をほぐす	・別の容器で１個ずつ割卵する。（血卵等の混入がないか確認） ・肉、おからの異物等がないか確認しながら出す。	・卵専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。 ・卵専用の器具、容器を使用する。
たまねぎ	カップ用 みじん切り		保存食採取		・卵の保存食は、割卵、攪拌後50ｇ以上採取する。
			材料を混ぜ合わせる		・肉の取り扱いに注意する。
			個に分ける		・おからの取り扱いに注意する。
			アルミカップに、ハンバーグの種を入れ、玉ねぎのカップをつける		・卵の取り扱いに注意する。 ・肉専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。
		10:00			
			オーブンで焼く 中心温度測定	・１８０℃　２０分程度	・中心温度測定後、記録する。
			配缶		・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。
			保存食採取		・保存食は50ｇ以上採取する。
		10:30			