調理作業指示書

調理形態	主菜　揚げ物	料理名	はものカラフルあられ揚げ

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
はも	短冊 １ｃｍ				・検収の徹底 （品温測定・検収記録・適切な温度管理）
こいくちしょうゆ			冷蔵庫からはもを出す		・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。）
清酒		8:00	はもに下味をつける		・専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。
おろししょうが					
ガーリックパウダー			粉をふるう		・空中飛散しないようにする。
薄力粉			粉をまぶす		
米粉					
			あられをつける		
はだか麦粉					
五色あられ			揚げる	・１７５℃　３分半程度	・魚専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。
揚げ油		9:00			・加熱後、食材の取り出し器具、容器は清潔にする。
		10:00			
			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。
					・中心温度測定後、記録する。
			保存食採取		・保存食は50ｇ以上採取する。
		10:30			