

調理作業指示書

調理形態		主菜 炒め物		料理名	麦みそちりめん炒り豆腐		
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	
たまねぎ	みじん切り	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 	<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。) 		
にんじん	みじん切り		冷凍野菜袋出し 解凍			<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
ちりめん			野菜切裁				<ul style="list-style-type: none"> 野菜は指示通りに切裁する。
しめじ	ほぐす		10:00	豆腐を切る		<ul style="list-style-type: none"> ゴミなどの異物がないか確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> 専用エプロンを着用する。
木綿豆腐	1.5cm角			ちりめん目視			
ごま油				野菜、ちりめんを炒める		<ul style="list-style-type: none"> 豆腐は炒めながら、つぶす。 	
麦みそ		豆腐を入れる		<ul style="list-style-type: none"> 卵専用のエプロン、使い捨て手袋を着用する。 卵専用の器具、容器を使用する。 			
こいくちしょうゆ		調味			<ul style="list-style-type: none"> 調味料はよく攪拌する。 		
清酒		枝豆を入れる		<ul style="list-style-type: none"> 卵の殻に注意して入れる。 			
本みりん		卵を入れる			<ul style="list-style-type: none"> 中心温度測定後、記録する。 		
上白糖		味の確認		10:30		<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
鶏卵		中心温度測定					
えだまめ(冷凍)		配缶					
		保存食採取					