調理作業指示書

調理形態	主菜　炒め物	料理名	大根と豚肉のごまみそ炒め

材料	切り方
だいこん	いちょう切り 0.8ｃｍ
豚もも肉	
にんじん	いちょう切り 0.3ｃｍ
たまねぎ	せん切り 0.5ｃｍ
きくらげ	スライス
葉ねぎ	小口切り 0.3ｃｍ
油	
にんにく	みじん切り
トウバンジャン	
清酒	
上白糖	
こいくちしょうゆ	
麦みそ	
食塩	
こしょう	
いりごま	

時間	作業手順	作業手順のポイント	衛生管理のポイント
			・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。）
8:00	野菜洗浄／きくらげをもどす → 洗浄	・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。 ・野菜は少量ずつ丁寧に蛇口の下で洗浄する。	
	野菜切裁	・野菜は指示通りに切裁する。	
9:30			
10:20	にんにく、豆板醤を入れる／冷蔵庫から豚肉を出す	にんにく、豆板醤を炒める。（弱火）	・肉専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。
	豚肉を炒める	・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。（強火）	・肉専用の器具、容器を使用する。
	野菜等を炒める		
	みそを溶いておく		
	ごまを入れる		
	ねぎを入れる		
	調味	・調味料はよく撹拌する。	
	味の確認		
	中心温度測定		・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。
11:00	保存食採取		・専用エプロンを着用する。 ・保存食は50ｇ以上採取する。