調理作業指示書

調理形態	副菜　炒め物			料理名	麻婆大根
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
だいこん	さいの目切り 1.5ｃｍ	8:00	野菜洗浄 / たけのこを袋から出す → 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。 ・たけのこは周りを取り除く。 ・野菜は少量ずつ丁寧に蛇口の下で洗浄する。	・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。）
鶏ミンチ					
えだまめ（冷凍）					
たけのこ水煮	みじん切り		野菜切裁	・野菜は指示通りに切裁する。	
緑豆春雨			冷凍野菜袋出し解凍 / だしの準備（煮干し）→ だしをとる		
にんにく	みじん切り				
しょうが	みじん切り				
長ねぎ	みじん切り		春雨を袋から出す → 春雨をもどす	・袋を開けるときは、異物等がないか確認しながら出す。 ・春雨は異物がないか確認しながら丁寧に洗う。 ・空袋は速やかに処理する。	
油					
上白糖			大根ボイル		
こいくちしょうゆ			しょうが、にんにく、長ねぎを炒める / 冷蔵庫から鶏ミンチを出す		・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。
オイスターソース					
トウバンジャン					
煮干し（だし用）		10:00	鶏ミンチを炒める	・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。	
水			野菜等を炒める		
でん粉					
水			だしを入れる		
			調味		
			春雨を入れる		
			枝豆を入れる		
			水溶きでん粉を入れる	・少量ずつ入れ、だまができないように注意する。	
			味の確認		
			中心温度測定		・中心温度測定後、記録する。
			配缶		
		10:30	保存食採取		・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。