調理作業指示書

調理形態	副菜　あえもの	料理名	はだか麦マヨサラダ

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
はだか麦					・検収の徹底 （品温測定・検収記録・適切な温度管理）
もち麦					・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。）
ロースハム	色紙切り 0.7×0.7×0.5ｃｍ	8:00	はだか麦、もち麦の洗浄、吸水		
さといも	角切り 1.5cm		野菜洗浄	・野菜は少量ずつ丁寧に蛇口の下で洗浄する。	
れんこん	角切り 1×1×0.5cm		↓		
にんじん	色紙切り 1×1×0.5cm		野菜切裁	・野菜は指示通りに切裁する。	
えだまめ（冷凍）			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。	
マヨネーズ					
ワインビネガー					・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。
食塩			ハムを 冷蔵庫 から出す		
こしょう			ゆでる		
			ハム、野菜 を蒸す	れんこんを 酢水でゆでる	
			冷却		・和え物専用エプロン,使い捨て手袋を着用する。
		10:00			・中心温度測定後、記録する。
			材料をよく混ぜる		
			調味料を加えあえる	・食品が十分混ざっているか確認する。	
			味の確認		
			中心温度測定		・中心温度測定後、記録する。
			配缶		・専用エプロンを着用する。 ・調理終了後の食品は、素手でさわらない。
			保存食採取		・保存食は50ｇ以上採取する。
		10:30			