

調理作業指示書

調理形態		副菜 汁物		料理名	押し麦入りあったかスープ	
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	
鶏もも肉		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下で洗浄する。 ・野菜は指示通りに切裁する。 	<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	角切り 1cm					
たまねぎ	角切り 1cm					
とうもろこし (冷凍)						
れんこん	角切り 1cm	9:30	野菜切裁	<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。 	<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。 	
はだか麦 (押し麦)			だしの準備 (煮干し) 押し麦			
オリーブ油						
うすくちしょうゆ			だしの準備 (チキン)			
ワインビネガー						
食塩			だしをとる			
こしょう						
チキンブイヨン						
煮干し (だし用)						
水			冷凍野菜袋出し解凍			
		鶏肉を冷蔵庫から出す				
		鶏肉を炒める				
		野菜を炒める				
		だしを入れる				
		あくをとる				
		押し麦、とうもろこしを				
		調味				
		味の確認				
		中心温度測定	<ul style="list-style-type: none"> ・あくは専用の容器にとる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・中心温度測定後、記録する。 		
		配缶				
		保存食採取				
		11:00			<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。 	
		11:15				