

調理作業指示書

調理形態		主菜 煮物		料理名	長ねぎのシチュー	
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	
鶏むね肉		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。 ・じゃがいもはあく抜きをする。 ・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。 ・容器を開けるときは、異物等がないか確認しながら出す。 ・空き容器は速やかに処理する。 ・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。 ・調味料を入れ、よく混ぜさらに弱火で煮る。 ・煮くずれに注意する。 ・シチューの素がだまにならないように注意する。 	<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。) ・肉専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。 ・肉専用の調理器具類を使用する。 	
長ねぎ	たて4~5cm長さ せん切り		野菜切裁			
じゃがいも	いちよう切り 5mm		じゃがいもは水につける			
にんじん	いちよう切り 3mm		打ち上げる			
とうもろこし (冷凍)			シチューの素を袋から出す			
えだまめ (冷凍)			牛乳、生クリームを冷蔵庫から出す			
油			容器から出す			
クリームシチューの素			冷蔵庫から鶏肉を出す			
牛乳			冷蔵庫保管			
生クリーム			鶏肉を炒める			
水		野菜等を炒める				
		水を入れる				
		調味				
		とうもろこし、枝豆を入れる				
		味の確認				
		中心温度測定				
		配缶				
		保存食採取				
		10:30	<ul style="list-style-type: none"> ・保存食は50g以上採取する。 			