

# 調理作業指示書

調理形態		主菜 揚げ物		料理名	しばえびとちりめんのかき揚げ			
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		
しばえび (冷凍)		8:00	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">野菜洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">フライヤー準備</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">野菜切裁</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">冷凍野菜袋出し解凍</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">しばえびを解凍する</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">割卵</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">卵をほぐす</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">保存食採取</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">粉をふるう</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">材料を混ぜる</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">揚げる</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">味の確認 中心温度測定</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">配缶</div> </div> <div style="margin-top: 20px; display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;">保存食採取</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜は少量ずつ丁寧に蛇口の下で洗浄する。</li> <li>・野菜は指示通りに切裁する。</li> <li>・しばえびは冷水で解凍する。</li> <li>・袋を開けるときは、異物等がないか確認しながら出す。</li> <li>・空袋は速やかに処理する。</li> <li>・別の容器で1個ずつ割卵する。(血卵等の混入がないか確認)</li> <li>・卵の取り扱いに注意する。</li> <li>・卵専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。</li> <li>・卵の保存食は割卵、攪拌後50g以上採取する。</li> <li>・空中飛散しないようにする。</li> <li>・175℃ 2分30秒～3分程度</li> <li>・専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。</li> <li>・中心温度測定後、記録する。</li> <li>・調理終了後の食品は、素手でさわらない。</li> <li>・専用エプロンを着用する。</li> <li>・保存食は50g以上採取する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収の徹底 (品温測定・検収記録・適切な温度管理)</li> <li>・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。)</li> </ul>			
ちりめん								
たまねぎ	さいの目切り 1.5cm角							
とうもろこし(冷凍)								
葉ねぎ	小口切り 0.3cm							
薄力粉								
米粉								
鶏卵								
食塩								
水								
揚げ油								
		10:30						