

調理作業指示書

調理形態		主菜 揚げあえ		料理名	はもすり身まんじゅうのうま煮	
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
はもすり身		8:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">野菜洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">野菜切裁</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">フライヤー準備</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">だしの準備 (煮干し)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">だしをとる</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">割卵</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">卵をほぐす</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">卵をほぐす</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷蔵庫から すり身を出す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">すり身饅頭の 材料を合わせる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">揚げる 中心温度確認</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食材を だしで煮</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">調味</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">味の確認</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">水溶きでん粉 を入れる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">中心温度測定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">配缶</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保存食採取</div>	<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。 ・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) ・すり身に異物等がないか確認しながら出す。 ・少量ずつ入れ、だまができないように注意する。 ・揚げたすりまんじゅうを食缶に個数で入れる。 ・すりまんじゅうの上にあんかけをかける。 	<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。) ・卵の取り扱いに注意する。 ・卵専用のエプロン、使い捨て手袋を着用する。 ・卵専用の器具、容器を使用する。 ・卵の保存食は、割卵、攪拌後50g以上採取する。 ・専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。 ・すり身の取り扱いに注意する。 ・卵の取り扱いに注意する。 ・中心温度測定後、記録する。 ・中心温度測定後、記録する。 ・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。 	
たらしり身						
鶏卵						
ながいも	すりおろす					
でん粉						
食塩						
白ごま						
油						
しめじ	小房					
にんじん	せん切り					
はくさい	細切り					
長ねぎ	小口切り					
削り節(だし用)						
水						
食塩						
上白糖		10:00				
こいくちしょうゆ						
うすくちしょうゆ						
本みりん						
でん粉						
水						
		10:30				