記入例

調理工程表

メニュー名	工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
海老のマヨネーズ和え	1	揚げ物	加熱温製品		

原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 （加熱条件/加熱時間/到達温度）	冷却条件 （冷却時間/冷却達成温度）	盛り付け/提供温度、等	
1	海老	事前に皮をむく/冷蔵保管	衣をつけ180℃で揚げる （浮上/衣の表面がきつね色）		マヨネーズ、ｺﾝﾃﾞﾝｽﾐﾙｸを混ぜ合わせ、揚げた海老とピーナッツを加えてよく和える レタスを敷いた皿に盛り付け、レモンを添えて提供する	
2	ピーナッツ	常温保管				
3	マヨネーズ	開封後は冷蔵保管				
4	練乳	開封後は冷蔵保管				
5	サニーレタス	洗浄/カット/冷蔵保管				
6	レモン	洗浄/カット/冷蔵保管				
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス（中華料理店用調理工程表）を参照

*調理手順解説

記入例

調理工程表

メニュー名	工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
彩コース	1	コースメニュー	加熱温製品		

原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 （加熱条件/加熱時間/到達温	冷却条件 （冷却時間/冷却達成温度）	盛り付け/提供温度、等	
1	前菜6種盛り合わせ	事前に調理/冷蔵保管			皿に盛り付け提供	
2	蟹身のコーンスープ	仕込み作業あり	85℃まで再加熱		器に盛り付け提供	
3	春巻き	仕込み作業あり/冷蔵保管	160℃　〇分		皿に盛り付け提供	
4	豚肉の黒酢炒め	仕込み作業あり/冷蔵保管	加熱終了の目安:		皿に盛り付け提供	
5	豆腐のミンチ蒸し	仕込み作業あり/冷蔵保管	加熱終了の目安:		皿に盛り付け提供	
6	海老のチリソース	仕込み作業あり/冷蔵保管	加熱終了の目安:		皿に盛り付け提供	
7	ネギ生姜の和えソバ/焼飯	仕込み作業あり/冷蔵保管	加熱終了の目安:		皿に盛り付け提供	
8	杏仁豆腐	仕込み作業あり/冷蔵保管			器に盛り付け提供	
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス（中華料理店用調理工程表）を参照

*調理手順解説

記入例

調理工程表

メニュー名	工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
蟹身のコーンスープ	3	汁物	加熱冷却温製品		

原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 （加熱条件/加熱時間/到達温	冷却条件 （冷却時間/冷却達成温度）	盛り付け/提供温度、等	
1	クリームコーン（缶詰）	開缶後冷蔵保管	クリームコーン及び同量の牛乳と水を入れ、トリガラスープの素を入れ温める 卵をといて加え、沸いてきたら ゴマ油を加える （確実に沸いたことを確認）		器に盛り付け、蟹身を浮かべて提供	
2	牛乳	冷蔵保管				
3	水					
4	トリガラスープの素	常温保険				
5	卵	冷蔵保管				
6	ゴマ油	常温保管				
7	蟹身	解凍後、冷蔵保管				
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス（中華料理店用調理工程表）を参照

*調理手順解説

記入例

調理工程表

メニュー名	工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
春巻き	4	揚げ物	非加熱品		

原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 （加熱条件/加熱時間/到達温	冷却条件 （冷却時間/冷却達成温度）	盛り付け/提供温度、等	
1	春巻きの皮	冷蔵保管			具材を皮で包みます	冷蔵庫で保存 使用期限（加工日＋〇日）
2	豚ひき肉	冷蔵保管	①フライパンに油、しょうがを入れ香りが出たらひき肉を炒める ②人参、たけのこを加え炒める ③しいたけ、にらを加えて炒める ④春雨と調味料（13～17）を加え水分を飛ばすように炒める ⑤水溶き片栗粉を加えとろみをつける	冷蔵庫で冷やす 10℃以下		
3	春雨	春雨は水で戻し、適当な長さに切る				
4	人参	千切りにする				
5	たけのこ（水煮）	千切りにする				
6	干ししいたけ	千切りにする				
7	にら	適当な長さに切る				
8	しょうが	みじん切りにする				
9	砂糖	常温保管				
10	醤油	常温保管				
11	紹興酒	常温保管				
12	みりん	常温保管				
13	ごま油	常温保管				
14	オイスターソース	常温保管				
15	中華だし	常温保管				
16	水					
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス（中華料理店用調理工程表）を参照

*調理手順解説

記入例

調理工程表

メニュー名	工程表No.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
豚肉の黒酢炒め	5	炒め物	加熱温製品		

原材料		調理工程			提供状態	備考
No.		仕込み・前処理作業	加熱条件 （加熱条件/加熱時間/到達	冷却条件 （冷却時間/冷却達成温度）	盛り付け/提供温度、等	
1	豚バラ肉	①豚バラ肉は1センチ角程度に切る ②ピーマンは種とワタを取り一口大に切る ③玉ねぎを5㎜に切る ④人参の皮をむき半月切りにする ⑤酒、醤油、水溶き片栗粉と合わせて豚肉に揉みこむ	①フライパンにサラダ油を熱し、中火で豚バラ肉を両面しっかりと焼き一旦、取り出す ②フライパンにピーマン、人参、玉ねぎを加えて炒め、豚バラ肉を戻し入れて炒め合わせ、調味料(9～12)を加えさっと炒める ③水溶き片栗粉を加えとろみをつける 加熱終了の目安:		器に盛り付け提供	
2	酒					
3	醤油					
4	ピーマン					
5	玉ねぎ					
6	人参					
7	黒酢	常温保管				
8	砂糖	常温保管				
9	醤油	常温保管				
10	水	水溶き片栗粉とする 冷蔵保管				
11	片栗粉					
12	サラダ油					
13						
14						
15						
16						
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス（中華料理店用調理工程表）を参照

*調理手順解説