

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
天ぷらうどん			麺類(温)	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	うどん(茹麺)	納品⇒冷蔵保管	②お湯で1分半ほど茹でる		④茹でた麺を器に入れ、 ①のつゆを注ぐ ⑤③の海老天と刻み葱を のせて提供する	使用期限D+1
2	水		【うどんつゆ】 ①鍋に水を入れ、ほんだし、 醤油、みりん、酒を入れ 軽く沸騰させる			使用期限D+1
3	醤油					
4	ほんだし					
5	みりん					
6	酒					
7	海老天(冷凍)	冷凍保管	③冷凍状態のまま、180°Cの 油で浮上してくるまで揚げる			調理後は速やかに使用する
8	油					
9	青ネギ	刻んで冷蔵保管				D+0
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						

生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照

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
焼き魚定食		1	定食	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	御飯	事前に洗米し、冷蔵保管	炊飯器により炊飯		①茶碗にご飯を盛り付ける ②焼き上げたさんまを皿に盛る ③味噌汁を器に注ぐ ④ひじきの小鉢を添えて提供する	使用期限D+0
2	焼き魚(さんま)	水洗いし、振り塩をして冷蔵保管	中火でじっくり焼き上げる (焼き色で判断)			使用期限D+0
3	小鉢(ひじき煮)	事前に調理(冷蔵保管)				使用期限D+1
4	味噌汁	事前に調理(温蔵)				使用期限D+0
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照				
13						
14						
15						
16						
17						
18						
*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
焼き魚定食(ひじき煮)		2	煮物	加熱済冷製品		
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	乾燥ひじき	事前に戻しておく	①フライパンにサラダ油を 引き、人参を炒める ②ひじき、油揚げを加えて 炒める ③水、醤油、みりん、砂糖、 酒、和風だしを加えて弱火 で煮汁がなくなるまで煮る	冷凍庫で粗熱を取り、冷蔵庫で 保存する	小鉢に盛り付けて冷蔵保管	使用期限D+1
2	人参	食べやすい大きさに切っておく				
3	油揚げ	食べやすい大きさに切っておく				
4	サラダ油					
5	醤油					
6	みりん					
7	砂糖					
8	酒					
9	水					
10	和風だし					
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照				
15						
16						
17						
18						
*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
焼き魚定食(味噌汁)		3	汁	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	豆腐	一口大に切っておく(冷蔵保管)	①鍋に出汁を入れ煮立たせる ②出汁が煮立ったら味噌を溶き入れる ③再び煮立つ前に豆腐、わかめを加え火を止める ④刻み葱をのせる		器に注ぎ提供	使用期限D+0
2	乾燥わかめ	事前に戻しておく(冷蔵保管)				
3	出汁	事前に出汁を取る				
4	味噌	冷蔵保管				
5	刻み葱	小口切りに刻んでおく(冷蔵保管)				
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店メニュー調査表)を参照				
14						
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						