

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
モーニングセットB		1	セットメニュー	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	玉子サンド	溶き卵に調味料を入れ準備/当日	玉子焼き/焼き目で判断 トースト/トースターの設定時間		トーストにバターを塗り、玉子をサンドし指定サイズにカット	溶き卵は冷蔵庫で管理し、当日使い切りとする
2	ハムサンド	スライスハムを開封準備/冷蔵保管	トースト/ トースターの設定時間		トーストにバターを塗り、ハムをサンドし指定サイズにカット	スライスハムは開封翌日使い切り
3	サラダ	前日にレタス、キュウリを洗浄、カットし冷蔵保管			指定の器に盛り付け	サラダは、洗浄、カットの翌日使い切り
4	デザート	朝からフルーツを一口サイズにカット			指定の器にヨーグルトを入れ、フルーツを盛り付ける	フルーツは、カットの翌日使い切り
5	アイスコーヒー	前日にドリップ、冷蔵庫で保管			氷を入れたグラスに注ぐ	アイスコーヒーはドリップ翌日に使い切り
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13	生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)を参照					
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
喫茶店のナポリタン		1	セットメニュー	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	冷凍/パスタ	入荷後冷凍庫にて管理	パスタボイラーで1分間加熱/タイマー時間管理			
2	ナポリタンソース	仕込み用レシピ参照	フライパンでソースと併せて炒める		器にナポリタンを盛り付け、目玉焼きをトッピングし提供	使用期限D+2
3	目玉焼き	卵は、冷蔵管理	半熟状態になるように加熱			使用期限D+4(生卵)
4	サラダ	前日にレタス、キュウリを洗浄、カットし冷蔵保管			器に盛り付け提供	使用期限D+0
5	パン	常温で管理	トースターで表面をあぶる		パン皿にバターを添えて提供	使用期限D+1
6						
7						
8						
9						
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(喫茶店用調理工程表)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
喫茶店のナポリタン(ナポリタンソース)		2	仕込み	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	トマトケチャップ	開封後冷蔵保存	全ての食材を投入し、 加熱調理 加熱後、蓋つきのポットに移す (加熱条件)	ポットを氷水に浸し、 かき混ぜながら冷却 (60分以内に10℃以下)	蓋つきポットのまま 冷蔵庫保管	使用期限D+1
2	中農ソース	常温保存				
3	黒コショウ	常温保存				
4	乾燥バジル	常温保存				
5						
6						
7						
8						
9						
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(喫茶店用調理工程表)を参照

調理工程表

メニュー名		工程表No.	メニュー区分	調理区分	店名	会社名
プレートミールA		1	フード	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	ビーフソースドリア	ライス、ドリアソースは事前に調理	ライスに具材とソースをトッピングし、オープンで加熱(焦げ目で判断)		プレートに乗せて提供	
2	ハムエッグホットサンドウィッチ	具材は別途、調理	ばんに具材を挟みホットサンド調理機で加熱(時間管理)		半分にカットし、プレートに盛り付ける	
3	サラダ	前日にレタス、キュウリを洗浄、カットし冷蔵保管			指定の器に盛り付け	
4	デザート	朝からフルーツを一ロサイズにカット			指定の器にヨーグルトを入れ、フルーツを盛り付ける	
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)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.	メニュー区分	調理区分	店名	会社名
ビーフソースドリアソース		2	フード	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	デミグラスソース(缶詰/仮定)	開缶後、冷蔵保管	デミグラスソースに牛乳を加え、かき混ぜながら煮込む 加熱条件:85°C1分以上	ウォーターバスでかき混ぜながら冷却 冷却条件:1時間以内に10°C以下		10°C以下で保存 使用期限:調理日を含め3日以内
2	牛乳	冷蔵保管				
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14	生活衛生営業HACCPガイダンス(喫茶店用調理工程表)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.	メニュー区分	調理区分	店名	会社名
ライス		3	フード	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	白米	洗米後、冷蔵保管	炊飯器で炊く (加熱条件)		ジャーで保管 (80℃以上)	
2	水					
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス（喫茶店用調理工程表）を参照				
15						
16						
17						
18						
*調理手順解説						