

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	
もりそば			冷そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる	水で洗う	⑤そばをせいろに盛り付ける ⑥つゆを器にいれる ⑦わさび、青ネギを添えて提供	使用期限D+0	
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えてひと煮たちさせる	冷蔵庫で冷やす		使用期限D+2	
3	砂糖						
4	みりん						
5	出汁	冷蔵保管					使用期限D+2
6	本わさび	すりおろす					使用期限D+0
7	青ネギ	刻んで冷蔵保管					使用期限D+0
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(一般飲食店【麺類】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
天ぷらそば			温そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる		器に湯がいたそばを入れ、 出汁を注ぎ、天ぷらと刻みネギをトッピングし提供する	使用期限D+0
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えて ひと煮たちさせる			使用期限D+2
3	砂糖					使用期限D+2
4	みりん					
5	出汁	冷蔵保管				調理後は速やかに使用する
6	海老	洗浄⇒皮むき⇒冷蔵保管	海老にてんぷら粉をまぶし、 180℃の油で浮上してくるま で揚げる			
7	てんぷら粉					
8	青ネギ	刻んで冷蔵保管				
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】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
天ぷら(海老)			一品	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	洗浄⇒皮むき⇒冷蔵保管	海老にてんぷら粉をまぶし、 180°Cの油で浮上してくるまで揚げる		器に盛り付け提供	調理後は速やかに使用する
2	てんぷら粉					
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15	生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照					
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	
おろしそば			冷そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる	流水で洗う	⑥そばをせいろに盛り付ける ⑦つゆを器にいれる ⑧大根おろしを添えて提供	使用期限D+0	
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えてひと煮たちさせる	⑤冷蔵庫で冷やす		使用期限D+2	
3	砂糖						
4	みりん						
5	出汁	冷蔵保管					使用期限D+2
6	大根	すりおろす(冷蔵保管)					使用期限D+1
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照					
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	
鴨南蛮そば			温そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる		⑥器に湯がいたそばを入れ、 出汁を注ぎ、鴨とねぎを添えて提供する	使用期限D+0	
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えて ひと煮たちさせる ⑤鴨とねぎをフライパンで焼き、鍋で出汁の中に鴨とねぎを入れ沸騰させる			使用期限D+2	
3	砂糖					使用期限D+2	
4	みりん					使用期限D+1	
5	出汁	冷蔵保管					使用期限D+0
6	鴨	洗浄⇒スライス⇒冷蔵保管					
7	白ねぎ	刻んで冷蔵保管					
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照					
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			
卵とじそば			温そば	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	そば粉	手打ち⇒裁断⇒冷蔵保管	沸騰水で1分半茹でる		器に湯がいたそばを入れ、 出汁を注ぎ、白ねぎを添えて 提供する	使用期限D+0			
2	醤油	【かえし】 ①みりんを軽く沸騰させる ②砂糖を入れ溶かす ③醤油を加え冷ます	④【かえし】に出汁を加えて ひ と煮たちさせる ⑤溶き卵を加えひと煮たちさ せる			器に湯がいたそばを入れ、 出汁を注ぎ、白ねぎを添えて 提供する	使用期限D+2		
3	砂糖								
4	みりん								
5	出汁	冷蔵保管							使用期限D+2
6	卵	冷蔵保管							使用期限D+0
7	白ねぎ	刻んで冷蔵保管							使用期限D+0
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15	生活衛生営業HACCPガイダンス(一般飲食店【麺類】調理工程表)を参照								
16									
17									
18									
*調理手順解説									