

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
萩豆腐 南京擺り流し			先付け			
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	豆乳	冷蔵保存	『萩豆腐』 ①を40～50℃であたため火をとめ⑦を入れる。 ②③④をカップにいれ①を流し冷蔵庫に入れ固める。 『ソース』 ⑤を⑧でのばしソースとする。		冷蔵庫よりカップをだし、つわにソースをいれその上に萩豆腐をおき⑥を添える	
2	小豆	ボイル後冷蔵保存				
3	海老	解凍→ボイル→冷蔵				
4	黒枝豆	ボイル→剥き身→冷蔵				
5	南京	蒸す→裏ごし→冷蔵				
6	蔓紫花	ボイル→冷蔵				
7	板ゼラチン	水漬け→冷蔵				
8	出汁					
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(旅館業用調理工程表)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
胡麻クリーム和え			前菜			
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	白芋茎	皮剥き→アク抜き→ボイル→水漬け→冷蔵	①②をそれぞれ水気をとり⑥でたく。 ③に⑦をあわせ二度漬けする。 ④は180℃の油で揚げ⑦とあわせる。 ⑤の味を調整する。		①③を切り出し②④をあわせて器に盛り⑦をかける	
2	小芋	皮剥き→ボイル→水漬け→冷蔵				
3	三度豆	ボイル→水漬け→冷蔵				
4	赤万願寺	種を取る→3ミリにカット→冷蔵				
5	練り胡麻	冷蔵				
6	出汁					
7	漬け地					
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(旅館業用調理工程表)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		
水雲(もずく)			前菜					
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	水雲	掃除→冷蔵	①をボイルし⑤に④を入れ漬ける。←A ②を60℃で湯をし水水につけ丘上げる。 ③を甘酢につける。	すべて冷蔵する。	器にA②③を盛る。			
2	蛸	ぬめりを取る→皮をへぎ包丁→冷蔵						
3	枸杞	水漬け→冷蔵						
4	生姜	千切り→水漬け→冷蔵						
5	出汁							
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)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		
鰻煮凝り			前菜					
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	鰻	水洗い→骨きり→冷蔵	①②③④をそれぞれ炊き上げる。 ⑨に⑦⑧をいれ煮凝り用の地をつくる。←A	Aに②を入れ流し缶にいれ冷蔵して冷やし固める。 ②の上に①③④⑤Aを混ぜ合わせたものを流しいれ二層とし冷蔵庫で冷やし固める←B	Bを切り出し器に盛り⑥を天盛にする。			
2	鰻子	①から②③④を取りだし掃除→冷蔵						
3	鰻浮袋							
4	鰻肝							
5	生姜	千切り→水漬け→冷蔵						
6	白葱	千切り→水洗い→丘上げ→冷蔵						
7	ゼラチン							
8	寒天							
9	出汁							
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(旅館業用調理工程表)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	
子持鮎有馬煮			前菜	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	子持鮎	うろこをとる→冷蔵	①を白焼きとし1日冷蔵でしめその後、水④⑤で1日戻して炊く。後日味をいれ再度炊き、炊き上がりに②をいれて炊き上げる。		①をカットして器に盛り、③をそえる。		
2	有馬山椒	冷蔵					
3	木の芽	冷蔵					
4	茶葉	常温					
5	酒						
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)を参照					
17							
17							
*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
白和え			前菜	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	葡萄	皮を剥く→冷蔵	②を酒炒りして丘上げ ③を湯の中で油抜き後出汁でたく ④油炒め後油抜きして⑦で炊く ⑤に湯を掛け冷水で色とめし塩水に漬ける ⑥を裏ごし後搦り鉢であたり白和えを作る		①②③④⑤を器に盛り上から白和えをかける	
2	エリンギ	切り出す→冷蔵				
3	大徳寺麩	冷蔵				
4	近江蒟蒻	切り出す→水漬け→冷蔵				
5	花丸胡瓜	冷蔵				
6	豆腐	ボイル→水切り→冷蔵				
7	出汁					
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)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	
鱧葛打ち			吸物	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	鱧	水洗い→骨きり→冷蔵	①に葛粉を打ち⑦で炊く ②を焼茄子として⑦につける ③を⑦で炊く ⑤⑥で一番出汁を作る←⑦		①②③を器に盛りカット柚子を天に盛り⑦を入れる。		
2	茄子	カット→冷蔵					
3	大黒占地	カット→冷蔵					
4	柚子	カット→冷蔵					
5	真昆布	常温					
6	鰹節	冷蔵					
7	吸地						
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(旅館業用調理工程表)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
割鮮			造り	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	本日の魚介	水洗い→三枚卸→冷蔵			切り出し後器に盛り付け	
2						
3						
4						
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(旅館業用調理工程表)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
豆乳鍋			鍋	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	レタス	水洗い→カット→冷蔵	⑤をカット→ポイル→冷蔵 ⑧に⑨を加え味を整える		鍋に①②③④⑤⑥⑦をいれ ⑨をそそぐ	
2	九条葱	水洗い→カット→冷蔵				
3	玉葱	水洗い→カット→冷蔵				
4	もやし	水洗い→カット→冷蔵				
5	糸蒟蒻	冷蔵				
6	舞茸	水洗い→カット→冷蔵				
7	豚肉(スライス)	冷蔵				
8	豆乳	冷蔵				
9	出汁					
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)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	
蓮根挟み揚げ			油物	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	蓮根	カット→ポイル→冷蔵	②に③④⑤⑥をいれ混ぜ①で挟み⑦⑧とともに揚げる		器に⑨をそえて盛る		
2	鴨ミンチ	冷蔵					
3	玉葱	みじん切り→炒め→冷蔵					
4	占地	カット→ポイル→冷蔵					
5	卵	冷蔵					
6	鶏がらスープ	常温					
7	甘長グリーン	冷蔵					
8	椎茸	冷蔵					
9	藻塩	常温					
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(旅館業用調理工程表)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
鯛と帆立のミルフィーユ仕立て			酢の物	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	鯛	水洗い→三枚卸→カット→冷蔵	①の上身を蒸す→冷蔵 ②を湯通し→冷蔵 ⑦を練り上げ冷やしてから⑧をあわす←A		器に下から③⑤②④①を重ねて盛りAを掛け天盛に⑥を添える	
2	帆立貝柱	解凍→冷蔵				
3	玉葱	カット→水洗い→冷蔵				
4	トマト	湯引き→カット→冷蔵				
5	キウイ	カット→冷蔵				
6	紅芯大根	千切り→水洗い→冷蔵				
7	卵	冷蔵				
8	ヨーグルト	冷蔵				
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(旅館業用調理工程表)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	
赤出汁			止碗	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	赤味噌	冷蔵	⑥に①をいれ味を整える←A		器に②③④⑤をいれAを注ぐ		
2	ドライ茄子	常温					
3	乾燥黒ばら海苔	常温					
4	三葉	カット→冷蔵					
5	粉山椒	冷凍					
6	出汁						
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(旅館業用調理工程表)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
香の物			漬物	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	白菜	千切り→塩→冷蔵				①②③を混ぜ器に山にとり④を切り出し盛る
2	人参	千切り→塩水→冷蔵				
3	生姜	千切り→水漬け→冷蔵				
4	青瓜	カット→塩→ヌカ→冷蔵				
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)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.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
鯛御飯			御飯	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	鯛	アラを焼く→身をせせる	炊飯器に①②③④⑤をいれて炊く		炊き上がった御飯を器に盛る	
2	人参	みじん切り→冷蔵				
3	生姜	みじん切り→冷蔵				
4	木耳	水漬け戻し→粗みじん→冷蔵				
5	牛蒡	粗みじん→水→冷蔵				
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14		生活衛生営業HACCPガイダンス(旅館業用調理工程表)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.	調理区分	調理カテゴリー	店名	会社名
サツマイモプリン			デザート	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	サツマイモ	蒸す→裏ごし→冷蔵	③の半量に⑤⑥をいれる→ A③の残りに④をいれ溶かす ←B ①に②⑦ABを入れて混ぜ 合わし流し缶に注ぎ蒸し揚げ 冷蔵		小角に切り出し器に盛り⑧を 添える	
2	卵	冷蔵				
3	牛乳	冷蔵				
4	寒天	常温				
5	グラニュー糖	常温				
6	はちみつ	常温				
7	シナモンパウダー	常温				
8	ミント	洗浄→冷蔵				
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(旅館業用調理工程表)を参照