

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
にぎり(並)			にぎり	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	舍利	炊飯後、すし酢と合わせる			①舍利とネタを合わせて握る ②それぞれ皿に盛り付ける ③ガリを盛り付け提供する	使用期限D+0
2	鯛	下処理⇒冊の状態に保管(ネタケース)5℃				使用期限D+0
3	海老	ボイル⇒冷却⇒皮を取り成型後保管(ネタケース)5℃				使用期限D+0
4	あなご	下処理⇒焼成⇒冷却後保管(ネタケース)5℃				使用期限D+0
5	玉子	割卵⇒焼成⇒冷却後保管(ネタケース)5℃				使用期限D+0
6	いくら	洗浄⇒薄皮取り⇒調味漬け(冷蔵保管)5℃				使用期限D+1
7	赤出汁	事前に調理⇒保温保管(80℃以上)				器に入れて蓋をして提供
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(鮭店用調理工程表)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	店名	会社名
にぎり(並)舍利			にぎり	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	白米	洗米後、冷蔵保管	炊飯器で炊く (加熱条件)			使用期限D+0
2	酢		酢に塩、砂糖を加えて加熱する。塩、砂糖が溶けたら火を止める	①寿司酢をかけてしゃもじで切るようにして混ぜる。 団扇で扇いで余分な水分を飛ばす ②素手で触れる温度になったら布巾をかぶせ蓋をする		
3	塩					
4	砂糖					
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16		生活衛生営業HACCPガイダンス(鮭店用調理工程表)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
にぎり(並)赤出汁		2	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	豆腐	一口大に切っておく(冷蔵保管)	①鍋で出汁を中火で加熱 ②煮立ったら油揚げを加える ③再び煮立ったら赤味噌を溶き入れる ④煮立つ直前に豆腐、わかめを加え非を止める		器に注ぎ刻み葱を散らして提供する	使用期限D+0
2	油揚げ	お湯をかけ油を落とし、大きさをそろえて切っておく(冷蔵保管)				
3	干しわかめ	戻しておく(冷蔵保管)				
4	出汁	事前に出汁を取る(冷蔵保管)				
5	赤味噌	冷蔵保管				
6	刻み葱	事前に刻んでおく(冷蔵保管)				使用期限D+1
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ガイドンス(鮭店用調理工程表)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
茶碗蒸し			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	鶏肉	カットして下茹でする (加熱条件)	具材①～⑥を器に入れ 茶碗蒸しの出汁(⑦、⑧)を 加え蒸す(加熱条件)		三つ葉、ゆずを加えて提供	使用期限D+1
2	椎茸	カットして下茹でする (加熱条件)				使用期限D+1
3	銀杏	下茹でする (加熱条件)				使用期限D+1
4	あなご	カットして冷蔵保管				使用期限D+1
5	海老	ボイルして皮をむく				使用期限D+1
6	うどん	カットして冷蔵保管				使用期限D+1
7	出汁	合わせて茶碗蒸しの出汁とする (冷蔵保管)				使用期限D+0
8	玉子					
9	三つ葉	カットして冷蔵保管				使用期限D+1
10	ゆず	針状にカットして冷蔵保管				使用期限D+1
11						
12						
13						
14						
15						
16	生活衛生営業HACCPガイダンス(鮭店用調理工程表)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		
土瓶蒸し			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	鰹	骨切り後、ポイルして冷蔵保管	具材①～⑤を土瓶に入れ土瓶蒸しの出汁を加え沸騰させて火を止める(加熱条件)		三つ葉を加えずだちを添えて提供する	使用期限D+1		
2	海老	ポイルして皮をむき冷蔵保管					使用期限D+1	
3	銀杏	下茹でして、冷蔵保管(加熱条件)					使用期限D+1	
4	松茸	カットして冷蔵保管					使用期限D+1	
5	紅葉麩	下茹でして冷蔵保管					使用期限D+1	
6	出汁	合わせて土瓶蒸しの出汁とする(冷蔵保管)					使用期限D+1	
7	酒							
8	薄口醤油							
9	みりん							
10	塩							
11	三つ葉	カットして冷蔵保管						使用期限D+1
12	すだち	カットして冷蔵保管						使用期限D+1
13								
14								
15								
16		生活衛生営業HACCPガイドンス(鮎店用調理工程表)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	
メバルの煮付			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	めばる	水洗い後冷蔵保管	①鍋にメバルを入れ、出汁、調味料を加えて炊く ②筍、わかめを加え煮込む (加熱条件)		器に盛り付け、木の芽をのせて提供	使用期限D+0	
2	筍	カットして冷蔵保管					
3	わかめ	カットして冷蔵保管					
4	出汁(水、酒、濃い口醤油、砂糖)						
5	調味料						
6	木の芽	冷蔵保管					使用期限D+1
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(鮭店用調理工程表)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
ふぐ鍋			その他	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	ふぐ	カット後、冷蔵保管			各々の食材を皿に盛り付け提供する	加熱調理は、お客さんが実施するため、各々の食材の管理は、温度管理が中心となる
2	白菜	カット後、冷蔵保管				
3	椎茸	カット後、冷蔵保管				
6	水菜	カット後、冷蔵保管				
7	白ネギ	カット後、冷蔵保管				
8	えのきだけ	カット後、冷蔵保管				
9	豆腐	カット後、冷蔵保管				
10	紅葉麩	カット後、冷蔵保管				
11	くずきり	ボイル後、冷蔵保管				
12	ポン酢	冷蔵保管				
13	薬味	カット後、冷蔵保管			器に盛り付け提供	
14						
15						
16						
17						
18	生活衛生営業HACCPガイダンス(鮭店用調理工程表)を参照					
19						
20						
*調理手順解説						