

| 重要管理ポイントのチェック表 | | |
|----------------------------|-------------------------------------|---|
| 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供) | お造り 酢の物 サラダ 漬け物盛り合わせ など | <ul style="list-style-type: none"> ・仕込んだものを冷蔵庫で保管しておき、注文後、すみやかに盛付して提供する。 <p>重要管理ポイント『作業時間』</p> |
| 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) | 釜めし 天ぷら 焼きとり など | <ul style="list-style-type: none"> ・火加減(火の強さ)や調理時間、(出来上がりは、)湯気の様子、肉については中心部の色味で判断する。 ・天ぷらは、泡(気泡)の出方でも判断する。 <p>重要管理ポイント『加熱』</p> <p>直線 : 調理条件 波線 : 調理後の状態</p> |
| (加熱した後、高温保管) | | |
| 加熱後冷却し、再加熱するもの | | |
| 加熱後、冷却するもの | | |

加熱温度確認表

| 測定日 | メニュー | 加熱 開始時刻 | 加熱 終了時刻 | 測定時刻 | | | 条件・設定等 | 加熱終了直後の状態 (見た目、中心部の色、硬さなど) |
|-------|------|------------|------------|-------|-------|-------|---|-------------------------------|
| | 食材名 | | | 中心温度 | 中心温度 | 中心温度 | | |
| 12/28 | 釜めし | 13:40 | 13:55 | 13:50 | : | : | 釜をコンロにかけて5分炊く 食材を入れてフタをしてさらに弱火で15分炊く | 湯気が出ている |
| | えび | | | 77℃ | ℃ | ℃ | | |
| 1/5 | やきとり | 12:15 | 12:28 | 12:23 | 12:25 | 12:27 | 1人前を決まったフライパンで焼く | 中心部の色(白色) |
| | | | | 69.5℃ | 75℃ | 79℃ | | |
| 1/31 | 釜めし | 12:35 | 12:50 | 12:40 | 12:45 | 12:50 | 釜をコンロにかけて5分炊く 食材を入れてフタをしてさらに弱火で15分炊く | 湯気が出ている |
| | カキ | | | 71℃ | 90℃ | 92℃ | | |

※ 火の強さ、設定温度、食材のサイズ、量など

