

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

