

業務提案書 (調理工程表)

昼食 (平日)		曹士食堂：500名 幹部食堂：50名				下処理					9:00					10:00					11:00					12:00					中心温度測定				
食器	担当者名 (実名不記)	料理名	食材名	使用量	調理指示	()	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C	
飯椀		ご飯																																	
			精米	130	炊く																														
			教か精麦	5																															
			新玄	0.7																															
菜皿		トンカツ																																	
			豚肉ロース (100g)	100	衣をつける																														
			結着バター玉子入	15	水で溶く																														
			パン粉	18	揚げ後3カット																														
			サラダ油	10																															
			トンカツソース	20	前																														
			洋辛子粉	1	練って前																														
			レタス	30	当日すり3mm																														
			人参	5	つま																														
			レモン	20	くし																														
			冷凍ブロッコリー	20	ボイル																														
汁椀		味噌汁																																	
			調味料																																
			油揚げ	5	タンザク																														
			大豆もやし	15	2cm																														
			南瓜	30	サイコロ																														
			小葱	1	小口 2mm																														
小鉢		手作り豆乳プリン																																	
			プリンミックス	20	混ぜる																														
			水	20	混ぜる																														
			調整豆乳 (1L)	80	混ぜて小鉢へ																														
			冷凍ホイップクリーム	18	配食前に盛付																														
		牛乳																																	
			牛乳 (200ml)	200																															

