

改定日	R8.5.8	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	21/31

(輸入)鶏モモ正肉からの切身 開きの規格

原料(サイズ)	大きさ	カット
鶏モモ 200/220g 220/240g	50g	4等分
	90g	半分
	100g	
鶏モモ 240/260g 260/280g	30g	8等分
	40g	6等分
	60g	4等分
	80g	3等分
	120g	半分

原料(サイズ)	大きさ	カット
鶏モモ 280/300g 300/320g	70g	4等分
	130g	半分
	140g	
	150g	半分

※皮なしモモ肉がない場合は、正肉を購入し、皮を除去しカットする。

鶏モモ小間角切りの規格

商品名	カット方法
鶏モモ小間角切り5g	冷凍の皮なし鶏モモを1cm角。ページ24参照。
鶏モモ小間角切り	骨等の確認した正肉を5枚重ね冷凍。冷凍した商品を1.5cm角。写真①②参照。
鶏モモ小間角切り10g	
鶏モモ小間角切り15g	

写真①



写真②



※オーダーが枚の時は、切身で入力。カット方法は、解凍肉をカットする。