

改定日	R3.1.7	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	17/32

牛・豚肉 千切り

(作業手順)

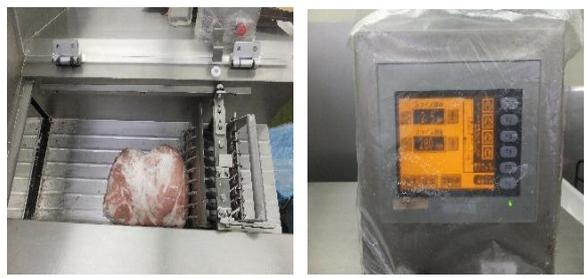
(注意事項)

1	準備
	

* 包装してあるビニールが肉と肉の間に挟まっていないかを確認。

* 骨や骨肌、血合いの確認。有れば、除去し、廃棄する。



2	高速スラサー
	

* 5mm厚さに設定し、スライスする。

* スライスした際に発生し端の部分は、角切り若しくは挽肉に使用する。(写真①)

写真①



3	包丁作業
	

* 5mm幅に切る。肉の繊維に沿って。

* 在庫にする商品は、紙に、加工日を記載し、分かりやすいように一番上へ置き、ビニールを折りたたむ。

* 製造マニュアル ページ8参照。



4	オーダーの確認
	

* 顧客からのオーダーをカワサンラベルを使用し、確認する。不明確な点があれば、業務に指示し、確認を取る。

* カワサンラベルは、まな板のある作業台とは、異なる台へ置く。



5	包装・梱包
	

* 包装後、再度、カワサンラベルと中身の確認を行う。

* コースごとのカゴに入れ、デリバリー庫へ保管する。納品日の確認。製造マニュアル ページ9参照。