

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	21/32

(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
鶏モモ 280/300g 300/320g	70g	4等分
	130g	半分
	140g	
	150g	半分

原料(サイズ)	大きさ	カット
皮なし鶏モモ 200/220g	50g	4等分
	100g	半分
皮なし鶏モモ 240/260g	30g	8等分
	40g	6等分
	60g	4等分
	70g	サイ部分
	80g	3等分
	120g	半分

*皮なしは、規格品がなければ、正肉を購入し、皮を除去しカットする。

(輸入)鶏モモ小間角切り 規格

*オーダーが枚の時は、切身で入力。

商品名	規格品	オーダー	カット方法
鶏モモ小間角切り5g	なし	kg	冷凍のまま、皮なし鶏モモを1cm角。ページ24参照。
鶏モモ小間角切り	5/10g		正肉を重ね1.5cm角(写真①②)。国産も同様
鶏モモ小間角切り10g			
鶏モモ小間角切り15g	10/15g		2.0cm角(写真①②)

写真①



写真②

