

国産鶏肉モモ肉の切身・開き・千切り (作業手順)



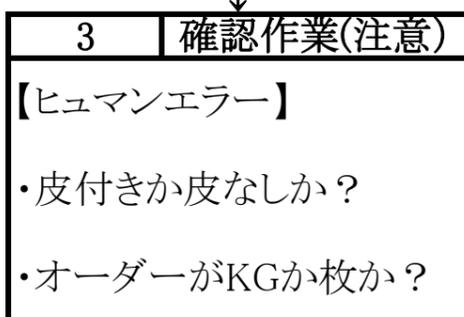
(注意事項)

* 国産の鶏モモ正肉を用意。産地は、問いません。

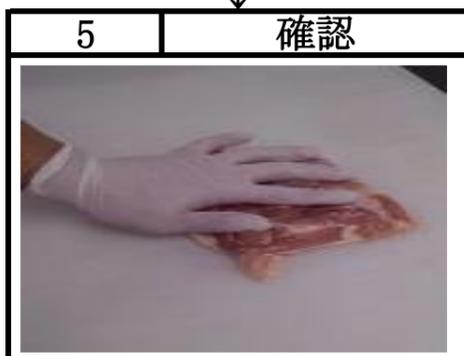


* 顧客からのオーダーをカワサンシラベルを使用し、確認する。不明確な点があれば、業務に指示し、確認を取る。

* 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。

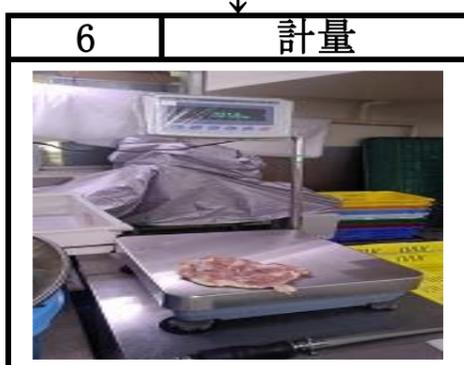


* 開封し、ざるにあける。ドリップを切る。



* 骨や軟骨の確認し除去。

* 皮なしの場合は、この時に皮を除去する。



* 計量を行い、グラムを確認する。

* 国産品は、規格品がない為、1枚ずつ計ってからカットする。

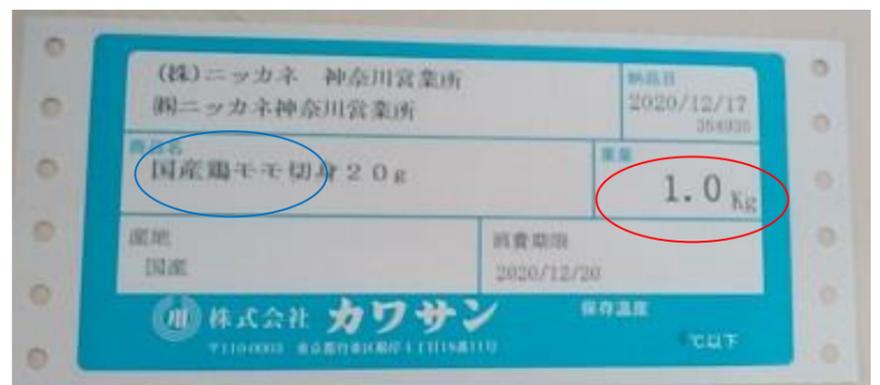
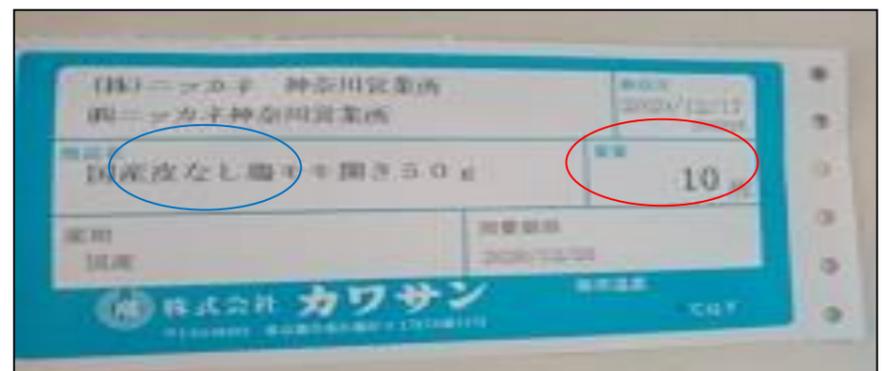
鶏ムネ肉の開き方



〔開封後の商品〕

* 解凍後、冷蔵庫に保管する商品は、バットに入れ、紙に、解凍日を記載し、分かりやすいように一番上へ置いて保管。

【カワサンラベル注意内容】



○ オーダーが、kgか枚か？

○ オーダーが、皮付きか皮なしか？

7以降の作業は、ページ22と同じ。