

制定年月日		料理仕分け作業手引書			文書№	
改訂年月日		2 - 2 冷料理仕分け	部分頁	7/9	全体頁	19/27

項 目	注 意 事 項
盛付とのタイミング	基本的に厨房が次の料理を盛り付けている間に、前の料理の仕分け・分配を終了させる。 盛り付け 仕分け <pre> graph TD subgraph 盛り付け A1[A料理盛付] --> T1[終了] T1 --> B1[B料理盛付] B1 --> T2[終了] T2 --> C1[C料理盛付] C1 --> End1[] end subgraph 仕分け A2[A料理仕分け] --> H1[分配] H1 --> A3[A料理終了] A3 --> B2[B料理仕分け] B2 --> End2[] end T1 --> A2 T2 --> B2 </pre>
仕分け前料理の係留	万一、作業の遅れ等で上記の様にいかず、盛付けられた料理がたまったら、仕分け冷蔵庫内にて一時保管させる。  必ず冷蔵庫内に保管し、常温下に長時間置くことの無いようにすること。 → 食中毒の防止