

臨時営業添付書類

1. 屋号

あいろふ食堂

2. 調理, 製造品目

唐揚げ

3. 原材料及び調理, 製造品目

(1) 仕込先での作業

仕込先の 店名と住所	居酒屋●×(福岡市中央区舞鶴)
---------------	-----------------

原材料	調理・製造工程
鶏もも肉	鶏もも肉を適当な大きさに切る。
醤油、しょうが、 ニンニク、酒、 卵、小麦粉、 片栗粉、油	小麦粉、片栗粉を混ぜ、衣をつくる。しょうが、ニンニクをすり、醤油、酒とあわせ、切った鶏肉を入れ、しばらくつける。その後、卵を割り入れ、よく揉み込む。汁気を切った鶏肉に、衣をつけ、冷蔵庫で保管する。

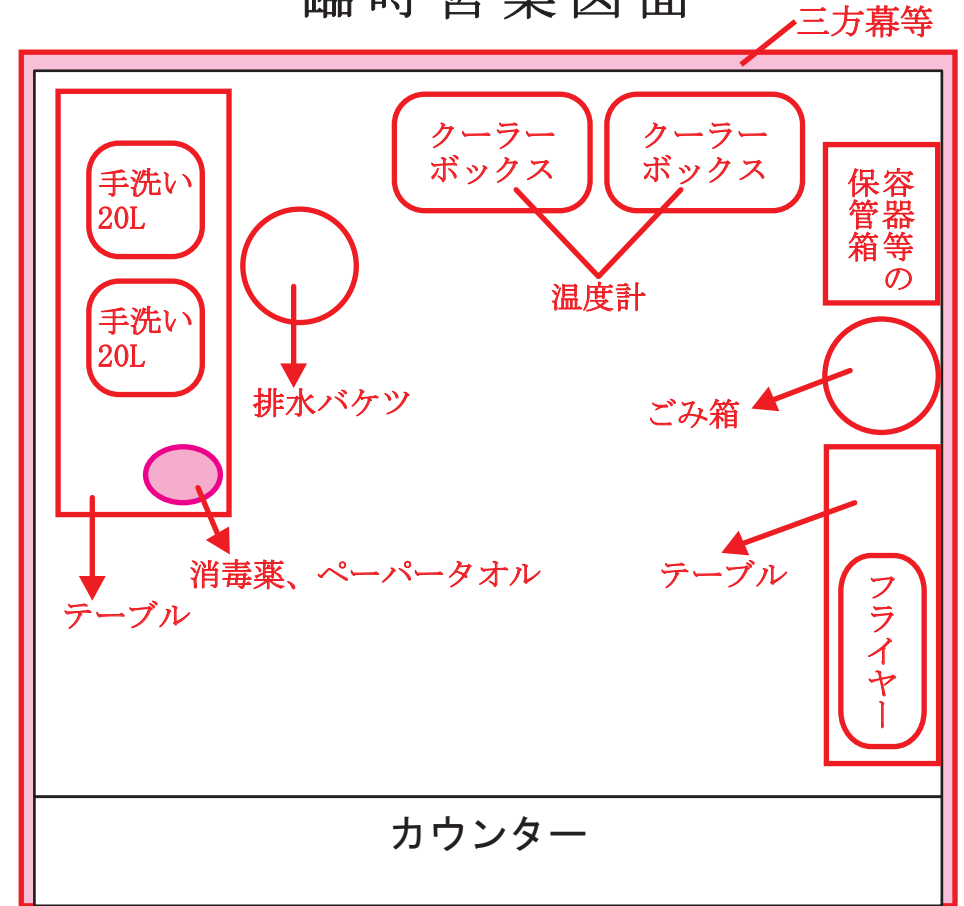
(2) イベント会場での作業 (会場で包丁・まな板は使用できません)

下処理した鶏肉を油で揚げる。



提供

臨時営業図面



〔保健所確認欄〕

- トッピング〔なし・市販品のトッピング程度〕
- 炊飯〔なし・許可施設で炊飯しそのまゝ搬入・現場で炊飯〕
- 割卵〔なし・許可施設で調理しそのまゝ搬入・現場で調理〕
- 食品販売
- 豆腐・その他()
- かき氷〔なし・あり(密閉機械式, 市販氷, 市販氷蜜)〕

記入しないでください。