

臨時営業添付書類

1. 屋号

あいろふ食堂

2. 調理, 製造品目

焼きそば

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)
---------------	-----------------

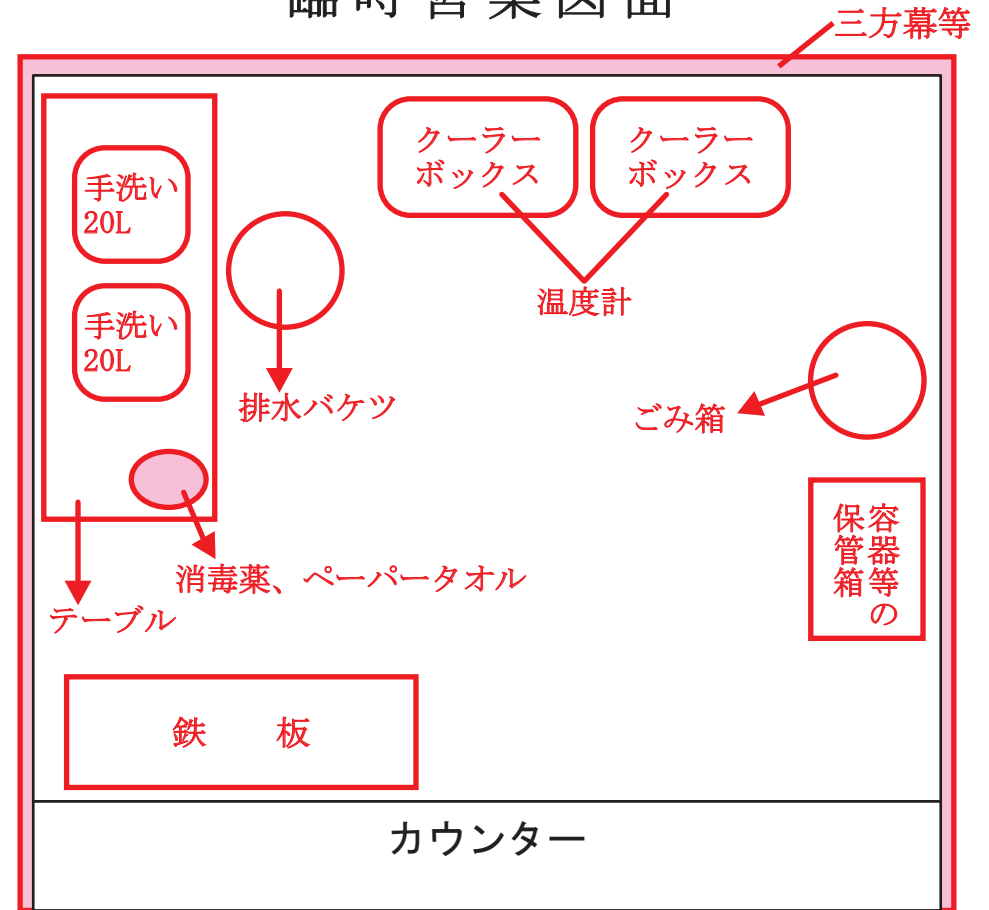
原材料	調理・製造工程
麺(ゆで)、 人参、もやし、 キャベツ、豚肉、 ソース(市販品) 青のり(市販品)	人参、キャベツ、豚肉を切る。 材料は冷蔵庫で保管する。

(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)

鉄板で、豚肉、人参、キャベツ、
もやしを炒める。麺を加え、ソー
スをかけて全体に火が通ったら、
皿に盛りつけ、青のりをかけて
完成。



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 (冷蔵庫あり)]
- 食品販売 [アイス・豆腐・その他 ()]
- 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。