



			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無			常温 冷蔵 冷凍	
			販売・試食 試飲・実演 無料配布	有・無			常温 冷蔵 冷凍	

## (B) 簡易調理

※1枚目の販売品目で、簡易調理の項目に「有」に○印がついている場合は、以下の簡易調理の内容についてもご記入いただきますようお願いいたします。

(簡易調理とは、イベント会場で調理することができる簡易な加熱調理などです。)

※記載方法

料理名 (又は簡易な調理を伴う試食・試飲等)	簡易な調理を伴った「実演販売」、「無料配布」、「試食」、「試飲」について必ず記入してください。
準備	簡易な調理の前の下準備の状況を記入してください。
調理方法	具体的に記入してください。
調理従事者氏名	簡易な調理に携わる者全員の氏名を記載してください。 なお、記入された者以外が、調理に携わることのないようにしてください。

料理名 (又は簡易な調理を伴う試食・試飲等)	揚げパン	500 人分
---------------------------	------	--------

材料名	準備	調理方法
<ul style="list-style-type: none"> <li>・バンズ (市販のもの)</li> <li>・ザラメ (市販のもの)</li> <li>・キャラメル粉 (市販のもの)</li> <li>・きな粉 (市販のもの)</li> <li>・生クリーム (市販のもの)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現地では簡易な加熱調理しかできない為、仕込みは無し</li> <li>・揚げたパンを乗せるバットも多めに用意し、使い回しをしないようにする (トングも使い回しはしない)</li> <li>・揚げパンは、必ずトングでつかむ (ポリエチレン手袋ではつかまない)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バンズをガスフライヤーで5～6分揚げ、油をきり、バットに移す。</li> <li>・バット内で、ザラメ・キャラメル粉などの味をつけ完成</li> <li>・ホットショーケースに入れ保管</li> <li>・販売時には、ショーケースからトングで取り盛り付けのみ行う</li> </ul>
主な器具機材	当日現場での保管方法 (具体的に)	
ガスフライヤー サラダ油 (40L) ホットショーケース 揚げすくい バット トング キッチンペーパー 消毒液	<ul style="list-style-type: none"> <li>・揚げたパンは、ホットショーケースに入れ、2時間ごとに入れ替える。</li> <li>・2時間以上保管はしない</li> </ul>	
	調理従事者名	真岡 太郎、真岡 次郎

※ 簡易調理の商品は、1品につき必ず"1枚"記入してください。  
(1品以上の場合はこの用紙をコピーして追加記入してください。)