

# センター厨房へご案内



# 集中温度管理システム

HACCPマスター Ver.2.02-49

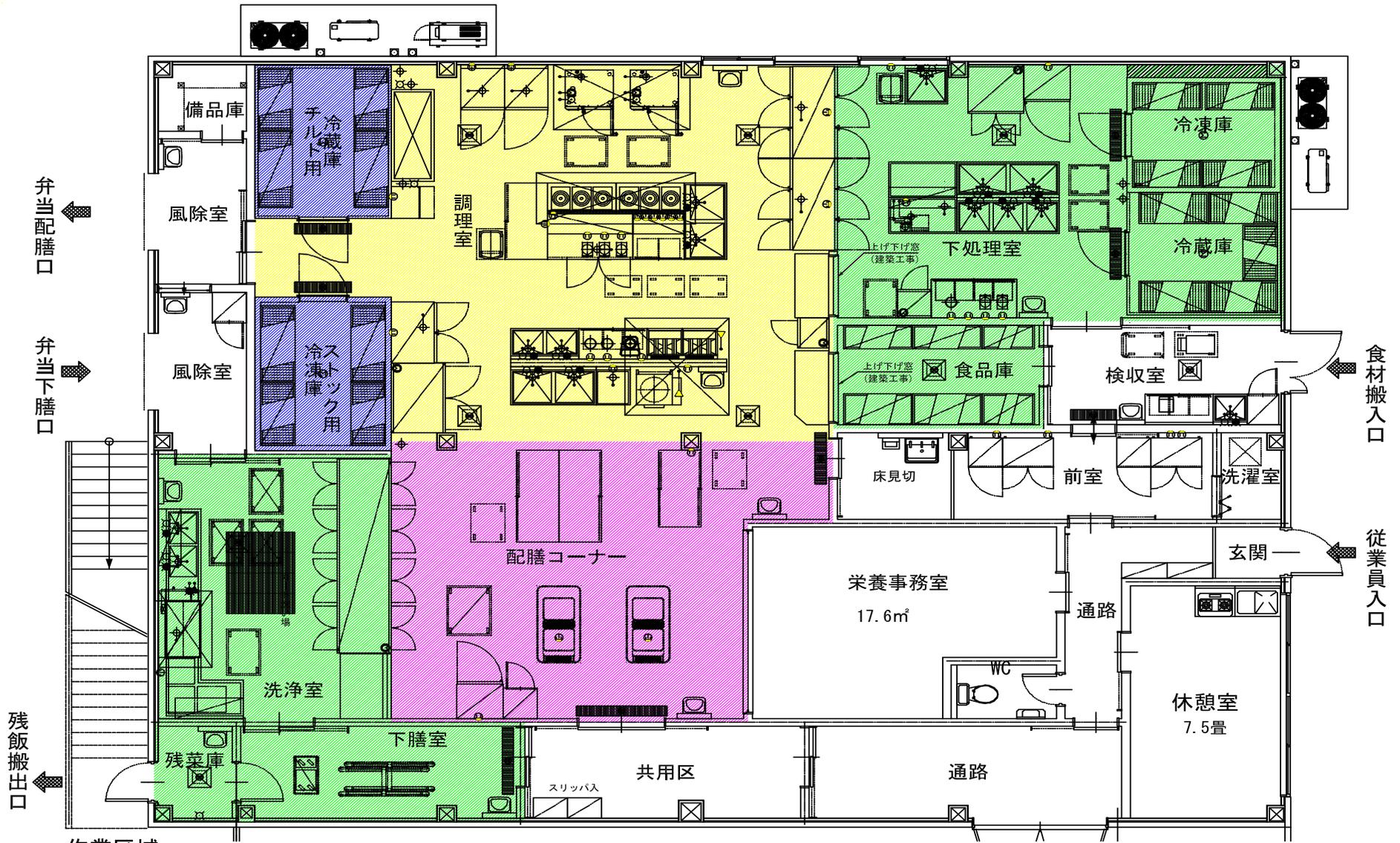
Fukushima  
HACCP  
マスター  
桜花台園

2007年10月29日 (月)  
17:59

	CR	色
1	HC	Blue
2	TOHO	Green
3	TOHO	Green
4	TOHO	Green
5	RATIO	Orange
6	RATIO	Orange
7	FA11	Blue
8	FA11	Blue
9	TOHO	Green
10	TOHO	Green

温度モニター1   温度モニター2   印刷   メンテナンス   終了

# センター厨房図面



作業区域  
 汚染作業区域  準清潔作業区域  清潔作業区域  高度清潔作業区域

# 新調理システムとは

より厳格な食品衛生管理とメニュー計画のもと、調理素材の発注・在庫管理から、料理作りの安全性、食味、経済性を追求し、それらをシステム化した調理の集中計画生産方式

# クックチルの概要

加熱

冷却

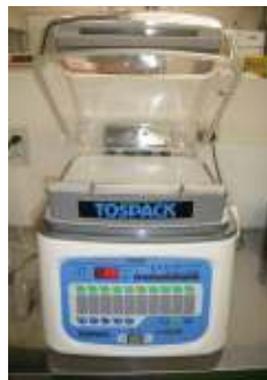
保管

再加熱

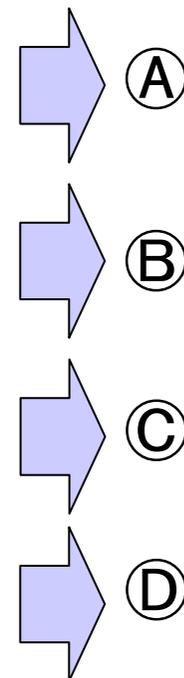
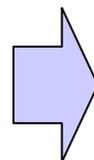
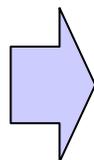
提供



## その他の機器



# 調理の流れ



検収室

冷蔵庫  
冷凍庫

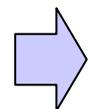
下処理室

次へ

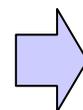
# ①加熱調理の無い工程ライン・果物(りんご)



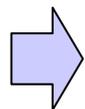
検収



下処理



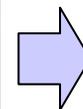
真空パック



加熱



冷却



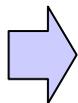
冷蔵庫保管

戻る

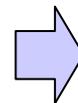
# ②加熱・冷却工程のある副食(クックチル)・含め煮



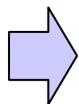
下処理



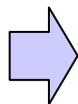
ホテルパンに投入



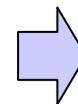
スチームコンベクションオーブンにて調理



ブラストチラーで冷却



ワゴンラックに収納



冷蔵庫保管



# ④ 真空調理・魚の照り焼き



加熱



ブラストにて冷却



TT管理



真空の袋に入れる専用たれを入れる真空にする



加熱処理



冷却



冷蔵保管

