# 加熱調理の記録簿

令和　　年　　月　　日　　責任者

管理基準：３点が　　℃以上となってから１分間以上加熱すること。

不具合があった場合は、責任者に相談の上、速やかに必要な措置を行うこと。

| No. | 品目名 | 油温度 | 調理時刻 | | | | 中心温度 | | | | 製造数量 | 担当 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 開始 | | 終了 | | （３点） | | | 確認後の加熱時間 | | |
| | | | 時 | 分 | 時 | 分 | A | B | C | | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |
| | | ℃ | | | | | ℃ | ℃ | ℃ | 分 | | |