



お客様に「どうぞ！」

揚げあがったら、すぐに食べてもらおう！

菌が殖えるかも？
埃や虫で汚れるかも？

① お皿に盛付けて…

中心を85～90℃で90秒以上にできる揚げ方を
あらかじめ確かめておこう！
一度にたくさん入れすぎないようにしよう！

菌が殖えるかも？

② 油で揚げる

専用手洗い場を用意しよう！
事前に手洗い＆消毒しよう！
作業台に必要なものは置かないようにしよう！
すぐに使う量だけ冷蔵庫から取り出して作業しよう！

手から菌が移るかも？
ゴミや埃が付くかも？
菌が殖えるかも？

衣をつける

カット済みの状態で仕入れよう！
衛生的な場所で作業しよう！
専用手洗い場を用意しよう！
事前に手洗い＆消毒しよう！

作った衣はふた付きの容器に入れよう！
衣をつけるまで冷蔵庫内で保管しよう！

埃や虫が入るかも？
菌が殖えるかも？

衣をつけるまで…

作った衣はすぐに冷蔵庫に入れよう！
衛生的な場所で作業しよう！

菌が殖えるかも？
埃や虫で汚れるかも？

衣を作る

菌が殖えるかも？
手から菌が移るかも？
包丁やまな板から菌が移るかも？

切る

直前にお店から直接仕入れよう！
見て新鮮なものを仕入れよう！

ゆでたこ

衛生的かな？
新鮮かな？

卵

小麦粉

調味料

えたじま 安心 グルメの 樹

<たこ天>