

1. 煮三鍋醋飯+洗三鍋米
2. 送炸蝦40尾，填寫展櫃、冷凍櫃，出餐卷位冰箱溫度
3. 整理展示櫃
 - a. 記錄丟棄商品
 - i. 拿出醬油，哇沙比和薑
 - ii. 刺身包給卷位
 - b. 特價飯糰打標
 - c. 補小菜，移除即將過期小菜
4. 大鐵盤、壽司竹卷，白盒子上保鮮膜
5. 蒸飯
6. 拿刀，占版，容器加水吞拿退冰
7. 打標刺生，切吞拿
 - a. 魚生8片 * 4
 - b. 雙色(吞拿+三文)、Coho、鴛鴦(coho+三文)各2
8. 煮三鍋米(1醋，2白飯)
9. 聖誕盤*2



切：加州*2、海鮮*2、小三文、小青瓜、白加州*2+三文生魚大片(炙燒)+美乃滋+紅魚子+蔥

- a. 醬料·醬3、薑2、哇2
 - b. 甜蝦*4隻，三文刺身*6片
 - c. 海鮮
 - d. 鰻魚司*4，吞拿司*2, coho司*2, 干貝司(剖半不切斷)*2, 三文司*2
 - e. 白加州+生魚大片(炙燒)+美乃滋+紅魚子+蔥
 - f. (小三文、小青瓜各1片)*4組
 - g. 加州(4+3[平]+1)片
10. 辣三文魚生*3(三文魚片+白加州)
 - a. Topping: 美乃滋+辣美乃滋+紅魚子

11. 玉子*6



切: 加州*6、海鮮*2、小三文*3、小青瓜*3

- a. 醬料: 醬3、薑1、哇1
- b. 甜蝦*隻, 三文刺身*12片
- c. 加州6片(平立平平立平)
- d. 蛋司, 蟹肉司, 鰻魚司, 蝦司
- e. (小三文、小青瓜各1片)*3組

12. 切:

太卷10片, 切1/2, 並排, 切1/5 -> 2/5 -> 1/5

三文牛油*2條、加州*2條、「熟三文(無芝麻)+魚子」*2條

13. 千島之愛*2



- a. 醬料·醬3、薑1、哇1
- b. 三文司*3
- c. 三文牛油*6片
- d. 「熟三文(無芝麻)+魚子」*6片
- e. 加州*7片
- f. 太卷*2片

14. 切:蛋、小三文、小青瓜、加州*2條、三文牛油*2條、熟三文*2條、小蝦*2條

15. 綜合卷物*2



- a. 加州*8片
- b. 太卷*3片
- c. 小蝦*4片(美奶滋)

- d. 小三文*2片+小青瓜*4片 or 蛋*2片+小三文*2片+小青瓜*2片
 - e. 「熟三文(無芝麻)+魚子」*4片+十三文牛油*4片 or 熟三文*8片(黑芝麻+辣美奶滋)
16. 刺身和卷*2



- a. 醬料: 醬2、薑1、哇1
 - b. 三文刺身*4
 - c. 小三文*3片+小青瓜*2片
 - d. 加州*6片(平平立立平平)
17. 水滴*2



- a. 醬料: 醬2、薑1、哇1
- b. 蛋*3片+小三文*3片+小青瓜*3片

- c. 三文司*3、蝦司*3、鰻魚司*3、北寄貝司*3
d. 小蝦*4片(美奶滋+紅魚子)
18. 春彩錦*2
- 
- 切: 加州*2條、小三文、小青瓜
a. 醬料: 醬2、薑1、哇1
b. 蛋*3片+小三文*3片+小青瓜*3片 三文刺身*4片
c. 小三文*3片+小青瓜*3片
d. 三文司*2、吞拿司*2
e. 加州4片立
f. 加州4片平
19. 填寫出貨溫度表
20. 備料
a. 北寄貝
b. 干貝
c. 章魚片
d. 鰻魚
e. 吞拿片?
f. 甜蝦
g. 蝦片
21. 切魚(coho*1 ,三文*3)
22. 填寫出貨溫度表
23. 擦PC桌面, 打包機, 冷凍櫃門