

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
  - c. 醬料: 醬2、薑1、哇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3、哇2
  - b. 甜蝦\*4隻，三文刺身\*6片
  - c. 海鮮8片
  - d. 鰻魚司\*4，吞拿司\*2, coho司\*2, 千貝司(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2、哇2
- b. 三文司\*4
- 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2、哇2
- 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3、薑2、哇2
- 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+紅橙魚子混合)
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. 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. 青森\*2



切: 加州、小三文、小青瓜

- a. 醬料·醬4、薑3、哇2
- b. 加州8片(平立平立立平立平)
- c. 小三文\*4片+小青瓜\*4片 + 紅魚子, 橙魚子軍艦 + 小三文\*3片+小青瓜\*3片
- d. 蛋司、蝦司、章魚司、蝦司、鰻魚司、蟹肉司

20. 填寫出貨溫度表

21. 備料(協同出餐B)

- a. 北寄貝
- b. 干貝
- c. 章魚片
- d. 鰻魚
- e. 吞拿片
- f. 甜蝦
- g. 蝦片

22. 用餐回來與出餐B交接

23. 切魚(coho\*1 ,三文\*3)

24. 填寫出貨溫度表

25. 擦電腦桌面, 打包機, 冷凍櫃門, 出餐B位置清潔