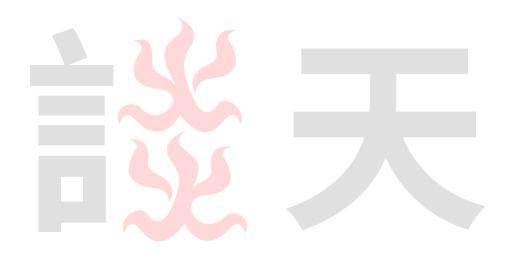
九品誠有限公司(談天串燒)內場作業 SOP

最近更新日期: 2018/4/9

目錄

老闆有話要對內場人員說	2
串叉作業準則	
備料準則	6
外場串叉展示台之準備標準作業	7
串料展示圖	7
內場結束前之整理確認項目	9



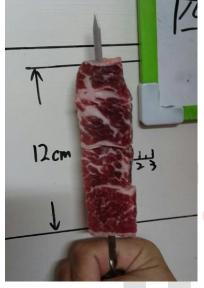
- 1. 準時是做好事情的第一步。
- 2. 工作人員上下班請確實打卡。
- 3. 備料之品質與衛生永遠擺第一。
- 4. 用火與電器請時時注意安全。
- 5. 備料的時候,必須配戴帽子與口罩,必要時請配戴手套。
- 6. 確實注意食材之保存方式與使用期限。
- 7. 成本需要大家一起維護,請減少不必要之浪費。
- 8. 出餐品質不只是店的名聲,更是師傅們對於工作態度的表現,請控管好出餐品質。
- 9. 每日下班,必須維護<u>廣房之整潔</u>及工作場所之衛生安全才可離開。
- 10. 不得做出危害公司之任何行為, 違者必究並保留法律權利。

品質和服務藏在每一個細節裡

標準化專業化簡單化

1. 串叉前頭不含把手部分為 14 公分長。





食材最佳長度為12公分。

串叉頭尾各留 2 公分之空間。 食材置中。這樣之配置才可以讓食材減少接觸機器。

串時要評估旋轉時會不會掉或是左右不平均。

執行串食材作業時,建議可以用手指頭當測量之標準。(製作食材時請佩戴手套)

<<錯誤範例>>

食材太靠近邊緣











沒有置中、串的容易掉或是不平均。



NG 品,須維持每串之品質。肥瘦應互相搭配,維持每串的質與量。



蔥沒包緊,當旋轉時蔥就會掉出來。





←大小串不一



←收於桶子時,請確實每隻放置間格取好,不然冰凍後就很難分離。

另外,每日算串數人員,請將沒分開的串分開來,以便大家補料時好拿取。



備料準則

- 1. 每日上班確認昨天剩餘之串料與小菜,並試吃剩餘之食材是否已經不新鮮。不新鮮之食材退下做員工餐。
- 2. 最理想狀況,當日備料當日販售。
- 3. 串叉上之串料以方便入口為考量。千萬不可一隻串叉就一塊很長的肉,這樣很難就口。
- 4. 備料注意事項

品項	串叉顏色	選用肉品與規格	注意事項
葡萄、番茄(豬肉捲)	紅或藍	0.2mm 之里肌肉片	新鮮的請冰冷藏,第三天要進冷凍
大一點一串3個(藍)			請記得每串要分開擺好
小一點一串4個(紅)			
剝皮辣椒、豬肉、米腸、	紅 60 元	0.2mm 之 五花肉 片	剝皮辣椒豬肉捲最後塗上剝皮辣椒
蘆筍(豬肉捲)			水。
起司、蝦漿 (培根捲)	藍 60 元	培根	起司容易熱了流出,所以包的時候
			盡量置於中間。
牛小排(成本1克 0.75)	黑 100 元	厚度 1.5 cm	_
		寬度 3x3 cm	
			每串抓 50g(38 元)上下(不含串叉)
牛肋(成本1克 0.35)	紅 60 元	厚度 1 cm	
		寬度 2x4 cm	
			5 to 12 20 (10 -) 1 (- A to -)
1) 1- th (1) 1 1 + 0 47)	# 10 =	* 11 h	毎串抓 30g(12 元)上下(不含串叉) ■
松坂豬(成本1克 0.47)	黄 40 元	薄片串	
		厚度 0.2 cm	
		寬度 2x4 cm	毎串抓 25g(12 元)上下(不含串叉) ▼
豬五花(成本1克 0.24)	紅 60 元	厚度 1.5 cm	
		寬度 3x4 cm	
	** =0 -	3+ 11 L	每串抓 50g(15 元)上下(不含串叉) ■
鹹豬肉(成本 1g 0.5)	藍 50 元	薄片串	每串抓 25g(14 元) 上下(不含串叉)
		厚度 0.2-0.3mm	

- 5. 串類之內、海鮮與其他類應合理分配,建議比例為肉類 6:海鮮 1:蔬菜 1:其他 2。
- 6. 平日(周日~周四)熱門串料建議備 15 支為優。
- 7. 平日(周日~周四)一般串料建議備10支為優。
- 8. 假日(週五,週六)熱門串料建議備30支為優。
- 9. 假日(週五,週六)一般串料建議備15支為優。
- 10. 依照外場回報資訊,調整熱門與一般串料項目。
- 11. 小菜放冰箱時應搭配透明小菜蓋。
- 12. 每日準備主廚特調沾醬 2 種。

外場串叉展示台之準備標準作業

- 1. 外場營業前半小時,須完成所有準備工作。
- 2. 冰櫃需保持清潔。
- 3. 待備用之串料置於冰箱時,外盒側面應寫上串料名稱,方便外場人員備料之識別。

串料展示圖



	百頁豬	
TOTAL STATE OF	鹹豬肉	辣雞翅
	沙嗲孜然羊	雞腿肉
	酸辣雞翅	香檸雞
	豬五花	剝皮辣椒豬肉捲
	番茄豬肉捲	無籽葡萄豬肉捲
TA FIR	魷魚去皮去苦味	鯖魚
	干貝	

	花枝丸
麻吉燒	墨魚丸
甜不辣	黄金魚丸

內場結束前之整理確認項目

- 1. 當天丟棄食材登記
- 2. 放置冰箱的食材外盒皆有標示品項
- 3. 工作台及所使用的所有器具,皆清潔、擦乾、歸位
- 4. 瓦斯爐若有使用,爐臺及其周圍要擦拭乾淨
- 5. 冰箱把手及內部、外觀髒汙擦拭
- 6. 當天已使用過之抹布用洗碗淨洗淨晾乾.若偶爾需要泡漂白水.請外場約 1、2 小時後幫內場沖洗乾淨 晾乾.
- 7. 擦拭清潔工作台下面的架子(有時會噴到醬汁,或有些食材會掉下去那)
- 8. 每天沖刷一下"晾乾餐具的桶子"(因一直處於潮濕狀態,底都會滑滑的)
- 9. 廚餘桶確實清理
- 10. 至少一週一次洗放湯匙及插子的桶子.洗完馬上擦乾 才放置餐具上去
- 11. 一個月至少一次大掃除及消毒廚房用具