

九品誠有限公司(談天串燒) 內場作業 SOP

最近更新日期：2018/2/3

目錄

老闆有話要對內場人員說	2
串叉作業準則	3
沒有置中、串的容易掉或是不平均。	4
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。	4
備料準則	5
外場串叉展示台之準備標準作業	6
串料展示圖	6



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，必須維護廚房之整潔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

串叉作業準則

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衡。

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，會掉。

蔬菜進冷凍後，結凍後會出水或縮，所以蔥或蘆筍要用五花肉包
可以做三天量 冰冷藏，就可以用培根包，
所有卷類不管捲培根或肉片，請捲緊，確保裡面的料不會掉出來



←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，每天算串數人員，請將沒分開的串分開來，尤其是松阪豬，以便大家好拿串補料

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) 大一點一串 3 個(藍) 小一點一串 4 個(紅)	紅或藍	0.2mm 之 里肌肉 片	新鮮的請冰冷藏, 第三天要進冷凍 請記得每串要分開擺好
剝皮辣椒、豬肉、米腸、 蘆筍(豬肉捲)	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 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	每串重量抓 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	每串重量抓 30g(12 元)上下(不含串叉) 
松坂豬(成本 1 克 0.47)	黃 40 元	薄片串 厚度 0.2 cm 寬度 2x4 cm	每串重量抓 25g(12 元)上下(不含叉) 
豬五花(成本 1 克 0.24)	紅 60 元	厚度 1.5 cm 寬度 3x4 cm	每串重量抓 50g(15 元)上下(不含串叉) 
鹹豬肉(成本 1g 0.5)	藍 50 元	薄片串 厚度 0.2-0.3mm	每串抓 25g(14 元) 上下(不含串叉)

5. 串類之肉、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

			棉花糖
			
			奶油杏 芭菇
			
	百頁豆腐 (豆腐一塊 約 2x3cm)		松阪豬
	牛肋		牛小排
	培根起司 (起司 6 層)		海鮮香 腸
	百頁豬		

	鹹豬肉		辣雞翅
	沙爹孜然羊		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
	魷魚去皮去苦味		鯖魚
	干貝		
			花枝丸
	麻吉燒		墨魚丸

	甜不辣		黃金魚丸

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