

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。這樣之配置才可以让食材減少接觸機器。

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	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 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
	一開八 		
			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
	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

