

## 取扱い可能な食品及び調理工程の例

### (1) 簡易な調理加工により提供できる食品で、提供する直前に十分に加熱されたもの

めん類	うどん、ラーメン	めんを茹で、熱いスープと合わせる。
焼物類	焼きそば、焼肉	下処理された材料を現場で加熱する。
串物類	焼き鳥	市販の半製品を現場で加熱する。
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト	市販の半製品を現場で揚げる。
煮物類	おでん、豚汁	下処理された材料を現場で煮込む。
丼物類	カレーライス、牛丼	ご飯は現場で炊飯する、具は下処理された材料を現場で煮込む。
粉物類	たこ焼、お好み焼	生地粉をだし汁、卵等で溶き、下処理された材料と共に加熱する。
回転焼・たい焼類		生地粉を水・卵等で溶き、市販のあん等を入れて成形器で焼く。
揚げ菓子類	ドーナツ	生地粉を水・卵等で溶き、揚げる。又は市販の半製品を揚げる。
蒸菓子類	蒸しパン	生地粉を水・卵等で溶き、型に入れ蒸す。又は市販の半製品を蒸す。

### (2) 単に注ぎ分けて提供できる酒類

酒類	ビール	ビールサーバーを使用する。又は市販品を開缶し注ぎ分ける。
----	-----	------------------------------

### (3) コーヒー、紅茶等の飲物

ソフトドリンク	ホットコーヒー	粉末、茶葉等をお湯で抽出する。
	アイスコーヒー	お湯で抽出したホットコーヒーを市販の氷に注ぎ入れる。又は市販品を開缶し注ぎ分ける。

### (4) かき氷

かき氷	市販の氷を削氷機（密閉構造,自動式）で削り市販のシロップをかける。
-----	-----------------------------------

### (5) アイスクリーム類

アイスクリーム（小分け）	市販品をディッシャーでコーン、カップ等に小分けする。
--------------	----------------------------