

# 彩りクッキングマニュアル



2018

## エプロンに着替え手を洗いましょう。

手洗い場で手を洗いましょう。 ハンドタオルは3つ折りにして腰から下げてください。

## レシピと塩を準備しましょう。

塩を準備してレシピを確認しましょう。 レッスン修了後、残った塩は一つにまとめてください。

## 包丁・まな板をセッティングしましょう。

包丁を研ぎ、まな板を濡らします。

包丁をタオルで拭くときは、「みね側」からはさんでください。

包丁を持つての移動は 1：包丁を太ももに付ける。 2：「包丁通ります」と声をかけましょう。

## タオルの説明

白：食器等口に入るものに使います。

緑：台ふきです。トレーとセットで使います。

茶：フライパン等、油のついたものに使います。

食器等を拭くときはタオルを広げて使います。 濡れたタオルはワゴン下のボールに入れてください。

## 椅子をデモンストレーション台の前に移動し着席しましょう。

椅子は引きずっても大丈夫です。

## 道具の場所

赤い引き出しにカトラリー類及び調理道具が入っています。

ざる類はデモ台にタオルを敷いて乾燥させます。

## 洗い物は、左のシンクへ入れてください。

「左シンク＝予備洗い」「中央シンク＝洗い」「右シンク＝すすぎ」 蛇口は右に倒すと出ます。

## 最後にIHを洗います。

IHをシンクに移動させてください。洗浄は彩りクッキングのスタッフがします。

\* 洗ったIHは電源に差さないでください。