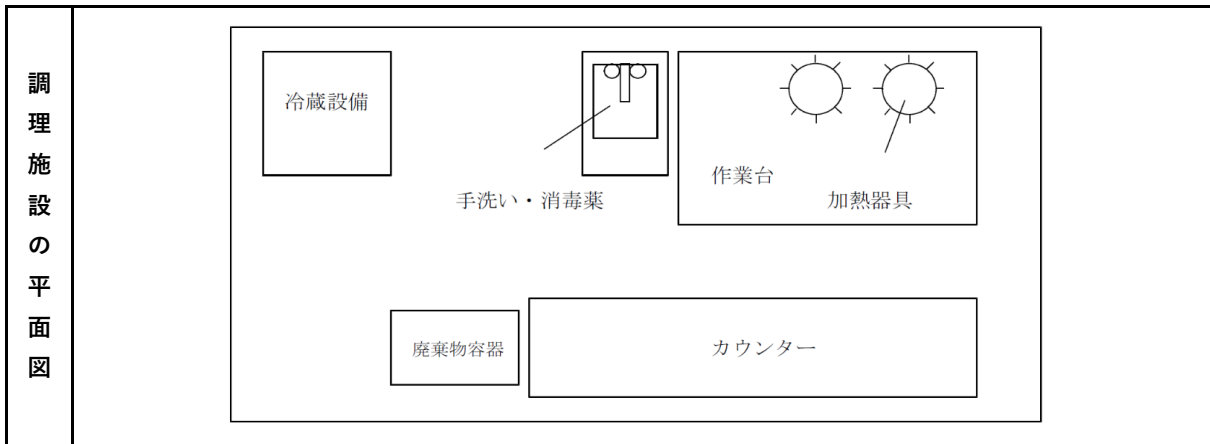


向日町イルミ & KARA-1クリスマス

出店申込書③記入例



取扱品目	調理工程（下処理又は予製を含む）
<p>①からあげ</p> <p>※他の品目の記載例は以下のとおり</p> <p>②豚汁</p> <p>③ポップコーン</p> <p>④ビール</p> <p>⑤焼きそば</p>	<p>○下処理</p> <p>① 事前に下処理場で鶏肉を一口大に切って容器に入れ、冷蔵庫に保管しておく。</p> <p>○現地</p> <p>② 調味液につける。</p> <p>③ 小麦粉をつける。</p> <p>④ 油で揚げる。</p> <p>⑤ 揚げたものを器に盛り、提供する。</p> <p>○下処理</p> <p>① 事前に下処理場で野菜・肉等の具材を切って容器に入れ、冷蔵庫に保管しておく。</p> <p>○現地</p> <p>② 鍋に具材を入れ、煮込む。</p> <p>③ 味噌で味付けをする。</p> <p>④ 十分に煮込んだものを器に盛り、提供する。</p> <p>⑤ 鍋の中の豚汁は弱火で保温しておく。</p> <p>○現地</p> <p>① ポップコーンの豆を製造機にかけて炒る</p> <p>② 塩で味付けをする</p> <p>③ 容器に入れて提供する。</p> <p>○現地</p> <p>① ビールサーバーから容器にビールを入れ提供する。</p> <p>○下処理</p> <p>① 事前に下処理場で、野菜・肉等を加工し、冷蔵庫に容器に入れて保管しておく。</p> <p>② 麺、調味料は市販のものを使用する。</p> <p>○現地</p> <p>③ 鉄板の上で具材、麺を炒め、調味料で味付けをする。</p> <p>④ できあがりを容器に移し、提供する。</p> <p>※下処理場所を明記すること（店舗・現場）</p> <p>※仕入れ物は詳細に明記すること（市販のもの、など）</p>

提出期日 11月24日（金）