

【調理状況把握チェックシート（ホットケーキ用）】

名目					場所				
								リフト	
受注者					確認者				
配合					確認日時				
調理開始時刻	予定		実績		調理開始時気温		天候		
調理終了時刻	予定		実績		調理量 (m <sup>3</sup> )				
調理段階	チェック項目							記述	確認
準備	ボウル、泡立て器、フライパンとぬれぶきん（もしくはホットプレート）を準備したか							—	
	ホットケーキミックス、卵、牛乳は全て必要な分量そろえたか（牛乳は同量の水でも代用可、また卵を使わない場合は牛乳または水を1.4倍にしているか）							—	
	フンワリさせたい場合は、フライパンのふたを用意しているか							—	
練混ぜ	ボウルに先に卵と牛乳を入れて、よく混ぜたか							—	
	ボウルにミックスを入れたら軽く混ぜ、混ぜすぎているか（さっくり混ぜているか）							—	
焼き（表）	フライパンがフッ素加工でない場合は、油を軽く塗っているか（塗りすぎているか）							—	
	フライパンを中火で熱し、ぬれぶきんの上で少し冷ましているか（ホットプレートの場合、160℃を目安にあらかじめ電源を入れてあるか）							—	
	生地は適量を、高めの位置から一気に流しているか							—	
	弱火で表を約3分焼いて、プツプツと大きな泡が出たら裏返しているか							—	
焼き（裏）	フンワリさせたい場合は、裏面を焼く際にふたをしているか							—	
	弱火で裏を約2分焼いて、目視で火が通っているか							—	
要改善事項等									

参考：森永製菓ホットケーキミックス