

新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説

Contents

007 第1章 新調理システム

- 008 1. 新調理システムの定義
 - 1) 新調理システム導入の意義
 - 2) 新調理システムを構成する複数の調理・保存法
 - 3) 新調理システム導入のポイント
- 012 2. 新調理システムの加熱・冷却
 - 1) 芯温コントロール
 - 2) TT管理
 - 3) 調理温度帯ごとの特性
 - 4) 素材別の温度管理と調理テクニック
 - 5) 急速冷却と保存
- 016 3. HACCPに基づいた新調理システムの活用
 - 1) HACCP(ハザード分析および必須管理点)
 - 2) HACCPの7原則12手順
 - 3) リテールレベルHACCPの活用
 - 4) HACCPのベースとなる前提条件プログラム(PP・PRP)について
- 022 4. フード・アンド・ビバレッジ・コントロール(F&B・C)について
 - 1) 差異分析
 - 2) 標準原価の設定
 - 3) 差異原因として考えられること
 - 4) これからのF&B・Cシステムの計画・分析方法
 - 5) 変動費のコントロールについて
 - 6) 原価の捉え方
 - 7) 材料費の原価分析(F&B・C)の方法
 - 8) F&B・Cへのステップ

029 第2章 真空調理

- 030 1. 真空調理とは
 - 1) 真空調理法とレトルトパウチ食品との違い
 - 2) 真空調理法のメリットと留意点
- 032 2. 各工程における留意点
 - 1) 食材入荷(食材入荷・検品)
 - 2) 食材保存
 - 3) 下処理・下拵え
 - 4) 袋詰め
 - 5) 真空包装
 - 6) 加熱調理
 - 7) 急速冷却
 - 8) 冷蔵保存
 - 9) 再加熱
 - 10) 提供

- 036 3. 真空調理法における加熱条件と衛生管理について
 - 1) 真空調理法の加熱温度と時間
 - 2) 真空調理法における衛生管理

039 第3章 クックチルシステム

- 040 1. クックチルシステムとは
 - 1) クックチルシステム
 - 2) クックフリーズ
 - 3) クックチルシステムの種類と特徴
- 043 2. プラストチラー方式の各工程におけるポイント
 - 1) 食材入荷(食材入荷・検収)
 - 2) 食材保存
 - 3) 下処理
 - 4) 下拵え/下味つけ
 - 5) 加熱調理
 - 6) 急速冷却
 - 7) 冷蔵保存
 - 8) 再加熱
 - 9) 盛り付け、温蔵保存～提供
 - 10) 提供
- 044 3. タンプルチラー方式の基本工程
 - 1) 液状調理品の場合
 - 2) 固型調理品の場合
- 045 4. クックチルシステムの導入効果
 - 1) クックチルシステムのメリット
 - 2) クックチルシステムにおける衛生管理

049 第4章 ニュークックチルシステム

- 050 1. ニュークックチルシステムと導入背景
 - 1) ニュークックチルとクックチルの違い
 - 2) 国内の導入傾向
 - 3) ニュークックチルシステムのメリット
- 053 2. ニュークックチル導入のポイント
 - 1) ハード整備事項
 - 2) 導入前提ソフト整備事項
 - 3) スタッフ研修の重要性
 - 4) 再加熱カートの役割
 - 5) 再加熱機器の種類と特徴
- 057 3. ニュークックチルのレシピ・献立の例

061 第5章 ケアフードへの応用

- 062 1. ケアフードとは
 - 1) これまでの介護食との違い
 - 2) 様々なケアフード
- 062 2. 新調理システムを活用したケアフード
 - 1) 真空調理法
 - 2) 凍結含浸法
 - 3) 自然酵素活用～天然タンパク質分解酵素の活用～
 - 4) 圧力調理
 - 5) ムース食
- 065 3. ケアフードを活用する際の留意点
- 066 4. 古典的調理法に新たなケアフードの誕生

069	第6章 ケータリング、医療福祉分野におけるセントラルキッチンを活用
070	1. ケータリング、医療福祉分野におけるセントラルキッチンの役割
	1) セントラルキッチンシステムとは
	2) セントラルキッチン方式採用の手順
	3) セントラルキッチン厨房計画におけるポイント
074	2. マニュアル作成のポイント
	1) 新調理システムとマニュアル
	2) 作業の標準化(マニュアル化)の重要性
	3) 厨房運営に必要とされるマニュアル
	4) SOPとSSOPについて
080	3. HACCP認証について
	1) HACCPとは
	2) HACCPの第三者認証制度
	3) HACCP支援法
095	第7章 クックチルシステムと衛生管理
096	1. クックチルシステム
	1) 序論
	2) 記録
	3) コンサルテーション(専門家に相談し、診断や鑑定を受けること)
	4) 必要な教育
	5) クックチルシステム
	6) 冷却プロセス
	7) 小分けと大きな肉の冷却
098	2. 保存、配膳とクックチルシステムの安全性と保証
	1) 序論
	2) チルド食品の保存
	3) 時間と温度の限界値とチルド食品の配膳
	4) クックチルでの品質保証
	5) 温度計の調整
	6) 微生物学的ガイドライン
100	3. 資料集
	1) クックチルシステムの基本工程と衛生管理
	2) 真空調理法の基本工程と衛生管理
107	第8章 事例集
108	1. 医療法人社団龍岡会 櫻川介護老人保健施設
112	2. 順天堂大学医学部附属 順天堂医院
116	3. 株式会社マルイチ セントラルキッチン高森台
121	巻末資料1 クックチル／フリーズに関するガイドライン(英国保健省)
139	巻末資料2 HACCPでよく使用される用語の説明
152	索引
155	奥付