

■ トマトパスタ・明太子パスタ仕込みチェック表

担当者

【Open前確認事項】

最低個数

チェック

	最低個数	チェック
明太子クリームソース仕込み	1本	
トマトソース仕込み	1本	
和風明太子クリーム仕込み	1本	
ウニクリーム ディスペンサーセット	1本	
ジェノベーゼ ディスペンサーセット	1本	
カルボクリーム ディスペンサーセット	1本	
オリーブオイル ディスペンサーセット	1本	
シラチャソース ディスペンサーセット	1本	
粗挽き唐辛子タッパー等に準備	1	
ベーコン5mm幅にカット（1枚約60g） 小分け 冷凍	1キ口	
ソース用のベーコンカット（細かく）		
シラス40gポーション分け 冷凍	10個	
アサリ40gポーション分け 冷凍	10個	
ヤリイカ40gポーション分け 冷凍	10個	
刻みのり1g（チャック付きポリ袋でポーション分け）	50個	
粉チーズ20g（小分け袋でポーション分け） 冷凍可	50個	
温泉卵（小分け袋でポーション分け）	10個	
パケット2枚（約20g）小分け袋でポーション分け 冷凍可	20個	
サラダ漂白仕込み	1束	
小ネギ漂白仕込み	1本	
明太子15g小分け	10個	