

第6章 食品の流通

流通経路の中でも（卸売り）市場は、①集荷、②（価格形成）、③決済、④情報受発信、⑤災害時対応、⑥（衛生の保持）の機能を持ち、生鮮食品などを安定的に供給するシステムとして運営されています。

=【P15】=

第7章 食品添加物

食品の製造過程において、(加工)や(保存)の目的で食品に添加されるものを食品添加物といいます。食品安全基本法に基づき設置された(食品安全委員会)は動物試験などの結果をもとに食品添加物を評価し、(安全性)

を確認したものについて、厚生労働大臣が指定する「(指定添加物)」として、食品ごとに基準値を設定しています。 =【P16】=

添加物の種類と用途例

保存料・・・(カビ)や細菌などの発育を(抑制)し、食品の保存性を向上させる

調味料・・・食品に(うまみ)を与える

乳化剤・・・水と(油)を均一に乳化させる

=【P17】=

キッチン用語

[完成品基準]

お客様に提供される料理の(自社)における品質基準のこと。味、分量、盛り付け、(提供温度)、提供時間など料理ごとに自社の基準を明確にしたもの。商品(マニュアル)により示されるが、トータルな基準は(調理長)から指導される。 =【P18】=

[在庫管理]

店舗での手持ち在庫(量)や在庫(額)を適正に管理すること。(食材)や備品、消耗品の在庫は物に変わっているだけで(お金)を寝かせていることと同じである。また、食材は在庫期間が長いと(劣化)し、(品質)にも影響がある。 =【P18】=

[鮮度管理]

料理の決め手となる、食材の(鮮度)を管理すること。食材の鮮度を維持するためには、(発注管理)と食材の保管管理がポイントとなる。

適正な保管方法を厳守し、冷蔵庫などの温度管理と(先入れ先出し)を徹底する必要がある。 =【P19】=

[ポーション]

(分量)のこと。各メニューはメニューの基準表により、(各食材)の分量が決められている。その分量を正しく守れば(ロス)は未然に防げる。決まった分量より多くつけることを(オーバー)ポーション、逆を(アンダー)ポーションという。 =【P19】=