

第6章 食品の流通

流通経路の中でも()市場は、①集荷、②()、③決済、
④情報受発信、⑤災害時対応、⑥()の機能を持ち、生鮮食料
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、()や()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()は動物試験などの結果をもとに食品添加物を評価し、()を確認したものについて、厚生労働大臣が指定する「()」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・・・()や細菌などの発育を()し、食品の保存性を向上させる

調味料・・・食品に()を与える

乳化剤・・・水と()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()における品質基準のこと。味、分量、盛り付け、()、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()により示されるが、トータルな基準は()から指導される。 =【P18】=

[在庫管理]

店舗での手持ち在庫()や在庫()を適正に管理すること。()や備品、消耗品の在庫は物に変わっているだけで()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()し、()にも影響がある。 =【P18】=

[鮮度管理]

料理の決め手となる、食材の()を管理すること。食材の鮮度を維持するためには、()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()を徹底する必要がある。 =【P19】=

[ポーション]

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