

新調理システム管理者養成テキスト 実践編

続・新調理システムのすべて



新調理システムとは、真空調理法やクック・チルシステムだけのことを指しているのではない。新調理システムとは、既に定義が纏められているが、実践的な面から端的に解説すると、料理の本質である“美味しさ”“HACCP概念”を含めた、現状の調理作業全般に関わる計数によるシステム化である。

フードサービスと新調理システムの関係は、フードビジネスとして成功する為の手法であるが、ビジネスの源となる社会貢献は、フードサービス業界において感覚や経験則で扱われてきた料理の品質・サービス・食品衛生を計数管理することで、食材費・水道光熱費・人件費のロスを軽減する役割がある。

第一章：フードサービスと新調理システム

生産者から食卓へ求められる品質 / 料理人の取り組むべき課題 / おいしさの追求と多彩なメニューへの調整 他

第三章：新調理システム実践導入手順

高度化の手順 / 導入スケジュールの重要性 他

第五章：調理施設「高度化」導入事例

第一阪急ホテルズ / フリジストン生協 / センチュリーハイアット東京 他

第六章：新調理システムマニュアル作成のポイント

調理作業マニュアルの作成方法 / 標準作業手順書例20品 他

第一章：調理に求められる高度化の条件

求められる高度化とその役割 / 4つの高度化の条件 他

第四章：料理の生産システム

業態別、売り上げ別、料理の生産システム / 4つの温度帯とスケジュール管理 他

新調理システム推進協会編
日経レストラン監修
B5判・135頁
定価：2,310円（本体：2,200円＋税）

続・新調理システムのすべて

定価：2,310円
(本体：2,200円＋税)

お申し込み冊数 _____ 冊

お名前前	姓	名	フリガナ	姓	名	年齢
	<small>(会社名でなく必ず個人名でご記入下さい)</small>					歳
ご送付先	〒□□□□-□□□□		フリガナ	_____		
	<small>いずれかにレ印を <input type="checkbox"/> ご自宅 <input type="checkbox"/> お勤め先(お店)</small>			<small>(ビル、会社名もお忘れなく)</small>		
お勤め先名 (お店)		ご所属部署名				
ご自宅電話 () -		お勤め先電話 () -				
該当するものをつけて下さい		1.ファーストフード 2.ファミリーレストラン 3.和食専門店 4.洋食専門店 5.中華専門店 6.その他専門店 7.給食・社員食堂・病院給食 8.喫茶店・軽食 9.居酒屋・小料理・バー・ピヤホール 10.ホテル・旅館・リゾート施設 11.料亭・割烹 12.その他				
Eメールアドレス記入欄		_____@_____				
事務連絡、各種案内(展示会、イベント、新刊等)、読者調査へのご協力をお願いなどに利用させていただく場合も有ります。						

新調理システム推進協会 事務局

FAX申し込み専用番号(24時間受付)

FAX 03-5645-2550

ご希望のお申し込み冊数を明記の上
ご送付先を記入してFAXで送信して下さい
記入もれがないか、再度ご確認下さい
必ず番号を確認の上、送信して下さい