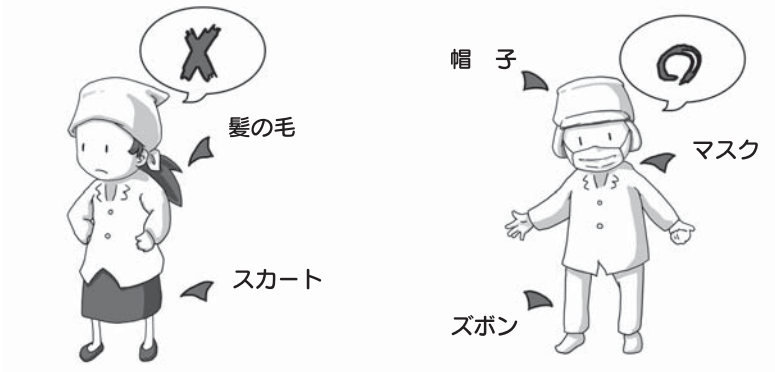


イラストでみるはじめての大量調理（2014年9月1日 第1版第1刷）

〈お詫び〉

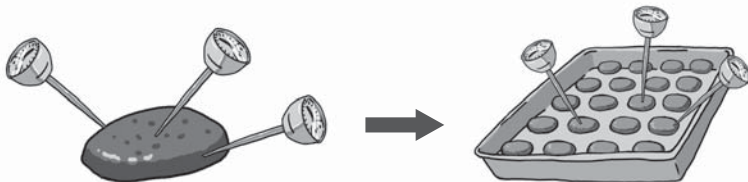
本文中のイラストの女の子の服装が調理従事者の適切な身支度ではありませんでした。正しくは「86～87ページ」のイラストのとおり、マスク、帽子、ズボンを着用してください。



[98 ページ]

③目安の揚げ時間

「食品の中心温度 3 点以上測定、75℃以上」のイラストを右図のように修正、補足してくださいませよう願いたします。



食品の温度測定は、3 点（3 個）以上測定（右図）。

部位による温度差のあるもの（魚切り身、鶏肉から揚げ、ハンバーグなど）は、確認のため2～3か所測定します（左図）。