

揚げ物の加熱基準 — 油温と時間

170℃

全21店共通 / 衛生管理計画の添付資料 (保健所提示対象)

2026年8月1日制定

この表の油温と時間を守って揚げれば、中心まで火が通る設計です (中心75℃・1分以上)。毎回温度を測る必要はありません。1日1回、その日に揚げたものから1つを中心温度計で実測し、アプリNo.7に記録します。

品目別の揚げ時間 (油温170℃)

品目	揚げ時間	備考
鶏の唐揚げ (仕込み肉・3個) 生肉・特に厳守	5分	生の鶏肉を揚げる唯一の品目。短縮は絶対にしない
いか・たこ・海老・平爪蟹・もつの唐揚げ (70～80g)	3分	冷凍調理品
ポテトフライ (150g)	3分	
きすの天麩羅・揚げなす・海老フライ (軍艦/巻き用)	3分	きすは半解凍で
いか天・海老天・ゲソ天 などの天ぷら類	2分	
大葉天・ウィンナー (素揚げ)	1分	

次のときは、この表に加えて中心温度を実測する

- 一度にたくさん入れて油の温度が下がったとき
- 凍ったまま揚げるとき・いつもより大きいサイズるとき
- 初めて揚げる人が揚げるとき
- 新しいフライヤー・修理明けのフライヤーを使うとき

店の簡易レシピとこの表が違うとき

自分の判断で短くせず、店長に確認してください (店長は営業部へ)。時間を長くする分は問題ありません。

徹底 フライヤーの設定温度は170℃。勝手に変えない。揚げ時間はタイマーで計る (感覚で上げない)。

根拠：中心温度75℃・1分以上 (当社HACCP重要管理点 CCP-5) / 品目・時間の出典＝厨房簡易レシピ (フライヤー) 西大寺店・東川原店版＋鶏唐揚げ5分・油温170℃は2026-08-01 営業部確定 (本店フライヤー実測)。

運用：1日1回の中心温度実測→HACCPアプリNo.7へOK/NG記録。NGのときは是正内容を必ず入力 (例：追加加熱〇分)。/ 中心温度計の使い方は別紙「中心温度計の使い方」参照。