# سجل 6: تحضير السوشي

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **المباني:** |  | | | |
| **الجزء 1: تحضير الأرز** | | | | |
| **التاريخ** | **درجة حرارة خليط الأرز الهلامي** | **درجة حموضة خليط الأرز الهلامي (الأرز + الخل + الملح/السكّر)** | **تاريخ الاستخدام/**  **تاريخ التخلّص منه** | **الإجراء التصحيحي الذي تمّ اتخاذه**  **(إذا كانت درجة الحرارة خاطئة)** |
| **تحقّقوا من درجة الحموضة** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **الجزء 2: تجميع/تحضير السوشي** | | | | |
| **تاريخ ووقت التحضير** | **درجة حرارة الأرز ودرجة حموضته** | **نوع الحشوات/الاسم** | | **درجة حرارة الحشوات** |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| **الجزء 3 - السوشي المُكتملة** | | | | |
| **وقت انتهاء تجميعها/تحضيرها** | **درجة حرارة لفّات السوشي المُكتملة** | **التوصيل/النقل (درجة حرارة السوشي ووقت مغادرة وسيلة النقل لموقع التصنيع)** | | |
| **الوقت** | **درجة الحرارة** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |