# 记录6：寿司制作

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **场所：** |  | | | |
| **第一部分：米饭制作** | | | | |
| **日期** | **米浆温度** | **米浆pH值（米饭 + 醋 + 盐/糖）** | **使用日期 /**  **丢弃日期** | **采取的纠正行动**  **（pH值或温度不对时）** |
| **检查pH值** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **第二部分：寿司制作** | | | | |
| **制作日期和时间** | **米饭温度和pH值** | **馅料类别/名称** | | **馅料温度** |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| **第三部分：寿司成品** | | | | |
| **制作完成时间** | **寿司卷成品温度** | **送货/运输（寿司离开生产地点时的温度，运输车辆离开生产地点的时间）** | | |
| **时间** | **温度** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |