# Phiếu ghi 6: Chuẩn bị sushi

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Cơ sở:** |  | | | |
| **PHẦN 1: Chuẩn bị cơm** | | | | |
| **Ngày** | **Nhiệt độ mẻ cơm** | **pH của mẻ cơm (Cơm + Giấm + muối/đường)** | **Ngày dùng /**  **Ngày hủy bỏ** | **Hành động khắc phục**  **(nếu pH hay nhiệt độ sai)** |
| **Kiểm tra pH** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **PHẦN 2: Chuẩn bị/làm sushi** | | | | |
| **Ngày và giờ làm** | **Nhiệt độ và pH cơm** | **Loại nhân/tên** | | **Nhiệt độ của nhân** |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  |  | |  |
| **PHẦN 3: Hoàn thành sushi** | | | | |
| **Giờ hoàn thành/chuẩn bị xong** | **Nhiệt độ của cuộn sushi đã làm** | **Giao/vận chuyển (Nhiệt độ của sushi và thời gian phương tiện vận chuyển rời khỏi nơi sản xuất)** | | |
| **Giờ** | **Nhiệt độ** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |