

酸化度チェックシート

		3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
		水	木	金	土	日	祝	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
A店(左)	油温	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0
	酸化度	2.0	3.0	4.0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	0.0	1.0	2.0	2.0	2.5	2.5	3.0	3.0	3.5	4.0	0.0	0.5	1.0	1.5	2.0	2.5	3.0	3.5	4.0	0.0	0.5
A店(右)	油温	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0	175.0
	酸化度	4.0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	4.0	0.0	1.0	1.5	3.0	4.0	4.0	0.0	0.5	1.0	1.5	2.0	2.5	3.0	3.5	4.0	4.0	0.0	1.0	1.5	2.0	2.5	2.5
A店	芯温													88.0	88.0	90.0	90.0	90.0	89.0	90.0	88.0	89.0	90.0	90.0	90.0	89.0	90.0	90.0	89.0	89.0
B店(左)	油温	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	181.0	181.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0	182.0
	酸化度	4.0	5.0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	0.0	1.0	2.0	2.5	3.0	4.0	0.0	1.0	1.5	3.0	4.0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	0.0
B店(右)	油温	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	182.0	183.0	184.0	183.0	183.0	183.0	183.0	183.0	182.0	183.0	183.0	183.0	183.0	184.0	183.0	183.0
	酸化度	0.0	1.0	1.5	3.0	4.0	5.0	1.0	2.0	2.5	3.0	4.0	0.0	1.5	2.5	3.5	4.0	5.0	0.0	2.0	2.5	3.0	4.0	0.0	1.0	2.5	3.5	4.0	0.0	1.0
B店	芯温													82.0	83.0	83.0	83.0	82.0	82.0	83.0	84.0	84.0	83.0	83.0	83.0	83.0	82.0	83.0	84.0	82.0

※測定店舗:ファストフード店 フライヤー:各店20ℓ×2使用。

※A店(左)は10月9日、A店(右)は10月15日に2個ずつ設置。 ※B店は未設置。

※A店は設置時に設定温度を5℃下げ、B店は店舗設定を変えずに測定。(本部指定は180℃だがB店はやや高めに設定されていた)

※測定期間 10月3日～10月31日 ※ポテトで芯温測定。

