

## 【1日目】 900本販売予定

- 9:00 集合
- 11:00 テント設営、完了後自宅に戻り昼食
- 13:00 再集合、フランク準備開始
- ① フランクフルトを自然解凍(約1時間ほど)
  - ② 蒸し器(セイロ)に水を1/3ほど入れて暖める、約7~8分(ふたをした時、湯気が出てくるまで)
  - ③ 沸騰してからフランクフルトをセイロへ入れる  
セイロは二段で25本x2=50本
  - ④ 約8分後、フランクフルトの温度をゲージ棒で確認する  
温度が65度になっていること
  - ⑤ 鉄板にフランクフルトを焼く、最初に軽く油を引く
  - ⑥ 焼く時はフランクフルトを並べ、ゲージ棒で温度を確認する  
温度が60度になっていること  
出来上がり後、販売機のバットへ移す
  - ⑦ フランクフルトを1本試食する
- 15:00 お祭り開始、来店者あり
- 販売時は店側でケチャップ等かけるか聞いて店側でかけて渡す
- 16:00-18:00 ピーク、夜食(お弁当)あり
- 20:00 販売終了、ボンベ等は会館内へ搬入

## 【2日目】 300本販売予定

- 13:00 集合、以下1日目と同じ工程
- 18:00 販売終了
- 19:00 片付け開始
- 21:30 全工程終了
- おつかれさまでした