

Deep-frying fat control documentation 油炸油脂监测记录

Month/year 月/年: _____

Day 日	Temp. of fat (max. 175°C) 油脂温度 (最高 175° C)	Corrective action if temperature exceeded 温度偏离时采取的措施	Smell/appearance 气味/外观		Fat replaces 更换油脂	Signature 签名
			ok 正常	not ok 不正常		
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						