

형제교회 친교부 주방메뉴얼

GAS 주방 Grill 과 Burner

1. Gas 사용법

Open 할 때

- FAN 을 켜 후 Main Gas Valve 를 열어주세요.
- VALVE 를 여신 후에 PILOT LIGHT 에 점화하세요.

Close 할 때

- 사용하신 후에는 Gas Burner 를 꼭 꺼주세요.
- Main Gas 를 끈 다음 5 분뒤 열이 식은 후, Fan 과 Light 을 꺼주세요

6 burner, gas oven 과 gas grill

- Pilot Light 은 Burner 6 개와 Oven 아래 자동점화장치가 있습니다.
- Pilot Light 은 Burner 6 개는 항상 켜놓고 Oven 은 사용시에만 켜놓습니다.
- Gas grill 도 사용시에만 Pilot light 을 켜놓습니다.

18 인치 Burner

- Main Gas Valve 가 Open 돼있을 시 항상 Pilot Light 을 켜놓습니다.

2. Gas 사고대처법

Gas 냄새가 난다고 생각 될 때에는 먼저 Fan 만 켭니다. 절대 Light 은 켜지않습니다. 폭발 할 수도 있기 때문입니다. 그 후 Main Gas Valve 를 Close 한 뒤 창문을 열어 환기시킵니다.

3. 불이 났을 때 대처법

- 불이 났을 경우, 왼쪽벽의 #1 소화기로 불을 끕니다.
- 1 번 소화기로 진압이 안될 경우, 2 번 소화기로 불을 끕니다.
- 그래도 진압이 안될 때는 911 으로 소방서에 신고합니다.
- Sign 은 Hood 상단 가운데 있으니 참조하십시오.

Gas 밥짓기

Gas 로 밥을 지을 경우에도 아래와 같이 해야합니다.

Open 할 때

- FAN 을 켜 후 Main Gas Valve 를 열어주세요.
- VALVE 를 여신 후에 모든 Burner 의 PILOT LIGHT 에 점화하세요.

Close 할 때

- Main Gas 를 끄신 후, 5 분 뒤 열이 식으면 Fan 과 Light 을 꺼주세요.

Gas 밥솥 사용법

- Gas 밥솥은 3 개의 상, 중, 하단을 좌우 2 곳으로 총 6 개가 있습니다.
- 먼저 상단의 전원을 켜 후 점화버튼을 누르면 밥이 지어집니다.
- 뜬이 드는 것까지 모두 자동입니다. 소요시간은 45-50 분 정도입니다.
- 밥솥이 튀김이나 다른 목적으로사용될 경우, 망가지거나 위험할 수 있습니다.

밥하는 양과 물의 양

- 밥솥은 5~60 인용으로 쌀통에서 안에 들어있는 뒷박으로 [뒷박이 Max. 4 뒷박이 제일 적합합니다.]
- 쌀은 하얀 5gal 플라스틱통에 넣어 씻어서 밥보자기를 밥솥에 넣고 쌀을 부어 물을 맞춥니다.

- 물의 양은 생쌀일 경우는 대략 손목 바로 위이고, 30 분이상 불린 쌀일 경우는 손가락 높이정도가 적당합니다.

커피, 보리차 및 옥수수차

커피기계 밑에는 커피와 tea bag 들이 가위와 같이 들어 있습니다.

커피와 티를 만든 후에는 filter 와 찌꺼기를 버리고 세척합니다.

커피와 티를 사용 후에는 남은 커피와 티를 버리고 세척합니다.

Warmer 는 제일 아래칸에, 36 cup coffee pot 은 중간에, 제일 윗칸은 12 컵, 60 컵 pot 만 놓아주십시오.

커피와 차를 맛있게 만드는 방법은 다음을 참조하십시오

옥수수차는 통안에 넣으셔도 됩니다

Coffee 3 봉지엔 large Filter / 1-2 봉지엔 작은 Filter

1 봉지~12cups, 2 봉지~24cups (Strong)

2 봉지~36cups (mild 순하고 맛있는커피)

3 봉지~36cups (Strong coffee)

Coffee Pot 안에 들어있는 Rod 와 모든 Part 들은 청소 후 절대 따로두지 마십시오.

서로의 Coffee Pot 안에 들어있는 Rod 는 같지않아 문제가 될 수 있습니다.

Dishwasher-접시세척기

1. 세척기는 3 가지의 약품으로 세척이 이루어집니다.-detergent, sanitizer, drying agent.
2. 세척기 사용시 그릇에 묻은 음식 찌꺼기를 완전히 제거한 후에 기계안 배열된 칸에 넣어 세척합니다.
3. 세척기 안에 다른 비눗물이나 거품이 들어가면 세척이 제대로 되지 않으니 절대 다른 것들은 넣지마시기 바랍니다.
4. 세척이 된 후에는 종이나 towel 로 말리지 마시고 보건국에서 원하는 방법인 5 분 정도 놓아두셔서 air dry 로 말리는 것을 원칙으로 합니다. 그래야만 세균이 접시 등에 오염되는 것을 방지할 수 있습니다.

Dish 및 주방기구

모든 주방기구를 빌려가거나 교회 외로 반출할 경우 **꼭** 반출표에 기재해야만 합니다. 반출표는 주방 입구쪽 **Coffee** 기계 앞쪽에 있습니다.

반출했던 주방 기구 및 모든기재는 반납 할 때 아래 Sign 이 있는 장소에만 반납해주시면, 친교부에서 다시 세척한 후 제자리에 놓아둘 것입니다.

1. 도마- 도마는 빨간색은 채소, 노란색은 과일, 브라운(밤)색은 떡이나 익은 고기, 흰색은 생고기, 생선 등에 사용하고 세척 후 제자리에 보관합니다
2. 칼- 칼은 과일, 채소용은 벽자석에 붙여 보관하고 그 외 고기용 등은 전용 서랍에 세척 후 보관합니다. 작은 칼들은 작은칼 전용 서랍에 세척 후 보관합니다.
3. 접시- 모든 접시는 사용 후 dishwasher 에서 세척 후 보관합니다.
4. 수저- 모든 숟가락, 젓가락, fork 들 역시 dishwasher 에서 세척 후 보관합니다

냉장고와 냉동고

냉장고

1. 냉장고의 온도는 34°F~41°F 를 유지해야 합니다.
2. 채소, 과일은 고기와 같이 보관하지 않고 고기는 항상 채소 밑에 있어야 합니다. 또한 고기는 항상 핏물이 번지지 않도록 보관하는 그릇에 넣어 보관합니다.
3. 냉장고안에 모든 재료는 Tag 에 부서, 이름과 날짜를 기입하여 넣어둡니다.
4. 먹다 남거나, 사용하다 남은 재료도 Tag 에 부서, 이름과 날짜를 기입하여 넣어둡니다.

냉동고

1. 냉동고에서는 냉동식품 외에 남은 음식을 더욱더 오래 보관하고자 할 때 냉동 보관 해야합니다.
2. 냉동고안에 재료 혹은 남은 음식을 보관 할 때에도 Tag 에 부서, 이름과 날짜를 기입하여 보관합니다.

소모품

Take-out & Return Area

1. 접시, 컵, 냅킨, 일회용 스푼과 포크, 나무 젓가락 등을 사용한 후 반납(return area)장소로 반납합니다.
2. 설탕, 커피 프림을 사용 후에 찌꺼기가 들어가지 않도록 해서 반납합니다.
3. 소금은 return area 에 절대 놓지 않습니다.
4. 새 박스를 여는 경우에는 창고안에 있는 Take-out Sheet 을 작성하신 후 가져가고, return 은 return 장소에 합니다.

음식류-쌀, 커피, 차, 설탕 등

1. 교회에 항상 준비되어있는 소모품 음식 종류에는 쌀, 설탕, 소금, 커피, 커피 프림, 식용 기름, 옥수수차, 보리차가 있습니다.
2. 그 외 물품들은 각부서에서 준비해야 합니다.

컵과 냅킨 등

1. 컵, 냅킨, Fork, Spoon, 작은 접시, 큰 접시, 작은 Bowl, 나무 젓가락은 교회에 준비되어 있습니다.
2. 그 외 물품들은 각부서에서 준비해야 합니다.

주일예배 후 친교부준 비율

1. 커피 1 Pot
2. 보리차와 옥수수차가 섞여있는 1 Pot
3. 떡-1, 2, 3 부 예배 후에는 약 20%의 떡은 늦게 나오시는 분들을 위해서 떡이 거의 떨어지면 조금씩 나눔으로 모든 교인에게 골고루 분배 할 수 있도록 하면 떡을 못드시는분들이 적어집니다. (선교바자회시에는 없을 수 있음)
4. 물 (여름에는 얼음물)

Table 과 쓰레기통

1. Table 은 양쪽 4 개씩 2 줄로 하고 떡과 커피 등을 놓기전 후에 살균용 Towel 로 닦아줍니다.
2. 쓰레기통은 항상 비치되어 있는 것보다 2 개를 더 준비하며 사용 후엔 다시 보관 장소에 갖다놓습니다.
3. 부엌안에도 항상 3 개의 쓰레기통이 준비되어 있어야 합니다.
4. 쓰레기 Bag 은 항상 커피 보관하는 Table 하단 왼쪽에 준비되어 있어야 합니다.
5. 쓰레기통 안에 쓰레기는 너무 무겁지 않도록하여 청소하시는 분들이 힘들지 않도록 배려합니다.