

# 삼주 소식지

'23.07



이달의 제철 음식 : 옥수수솔밥

효능 : 눈 건강에 도움, 붓기 제거, 빈혈예방



삼주외식산업(주)

<http://www.samjufs.com>

대전 본사 : 대전광역시 유성구 계룡로 46번길 32  
Tel. 042.628.3900 Fax. 042.628.3911

서울 사업본부 : 서울특별시 송파구 송파대로 201(문정동)  
송파테라파워2 B동 904호  
Tel. 02.456.5700 Fax. 02.455.0028



## 신규 오픈 파트너사

MiCo Group



경기도 안성에 위치하고 있는 글로벌 반도체 장비용 세라믹 소재, 부품 전문회사인 미코그룹 구내식당 2개동을 오픈을 하였습니다. 글로벌 회사에 걸맞는 음식의 맛과 서비스로 정성을 다하겠습니다.

## 사업장 오픈 소식



삼주외식산업(주) 에서 독일식 슈니첼 전문점 '보든'을 7월 중에 오픈 합니다. 얇게 두들긴 고기에 빵가루를 입혀 튀겨낸 슈니첼에 새콤한 라즈베리소스를 찍어 새로운 맛을 느껴보세요. 테이크아웃 가능한 시원한 음료도 판매 합니다.

위치 : 대전 유성구 월드컵대로 32, 월드컵경기장 내부 이화원 건물 3층



## 위생 안전

위생관리 점검표(매5주 관련)		점검차		점검일자					점검사항		
구분	점검 사항	월	수	목	금	토	일	월	수	점검	결과
1. 개인 위생 관리	○ 위생복, 위생모, 마스크, 장갑의 착용										
	○ 장신구 미착용 여부										
	○ 식용위생차(소외종사자 포함) 건강상태										
2. 식재료 관리	○ 식재료 준수일지 작성, 보관 여부										
	○ 식재료의 유통기한 확인										
	○ 식재료, 비식용(제빙용) 소독제 등 열 구분 보관 여부										
3. 조리 환경	○ 냉탕고온탕고 식재료도 여부										
	○ 조리대지 청소, 청소로 제공하는										
	○ 조리대지, 열, 냉탕고 식재료는 200도 이상 소독할 관수하는 식용칼날로 사용된 실균제 사용 및 중탕의 열수 여부										
4. 조리 관리	○ 육류, 어류 등 동물성원료(조식, 반숙) 취급에 등 분쇄용 칼을 조리하는 경우에는 식용의 중탕부재지 중탕부재지 사용 여부										
	○ 계통은 위생적인 방법으로 실시하고 계통용 재사용 금지 확인										
	○ 온도(냉/따뜻/따뜻) 온도 구분										

삼주외식산업(주)은 분기별 본사 위생점검 및 자체 일일위생점검을 통해 건강하고 위생적인 식사를 제공하기 위해 노력합니다.

**6/19(월)~7/14(금)**  
하절기 본사 집중 위생점검 실시

## 이벤트 진행



0000지점에서 여름 이벤트로 아이스 컬링 이벤트를 진행하였습니다. 얼음을 손으로 녹여 컬링 하우스에 안착하면 시원한 후식을 제공!! 삼주외식산업(주)은 고객분들께 즐거움을 드리는 식사시간이 되도록 늘 노력하겠습니다.

## 컨설팅 서비스

식단  
메뉴

안전·위생  
교육

인력  
운영

위탁  
전환

수탁사  
변경

현재 위탁사에 위임 운영 중이거나, 직영으로 운영하면서 발생하는 애로사항 등을 무료로 컨설팅 해주는 서비스를 제공하고 있습니다.

언제든지 연락을 주시면 저희 삼주외식산업(주)에서 전문 인력을 제공해 보다 나은 직원식당 운영이 될 수 있도록 도움을 드리겠습니다.



상담 및 문의 전화 : 070-8675-5918

## 이달의 추천메뉴

### 초계국수



재료: 닭가슴살2덩이, 양파1개, 통마늘7개, 파뿌리2개  
통후추, 오이 반개, 파프리카, 깻잎, 국수2인분, 참깨  
설탕3T, 간장1T, 식초3T, 소금1/2T, 연겨자1T

1. 닭가슴살,통마늘,양파,파뿌리,통후추를 넣고 육수 끓여서 차갑게 식히기
2. 양파,파프리카,오이,깻잎 채썰기, 닭가슴살 결대로 찢기
3. 설탕,간장,식초,소금,연겨자 넣고 잘 섞어 차갑게 식힌 육수에 넣기
4. 삶은 소면을 그릇에 담고 닭가슴살, 채썬 고명,참깨를 올려 육수를 부어주면 완성

### 올해 삼복 날짜와 추천 음식 소개

초복  
7/11

[삼복 중 첫번째]

중복  
7/21

[삼복 중 두번째]

말복  
8/10

[삼복 중 마지막]



삼계탕

필수 아미노산이 풍부한 닭고기를 통해 단백질과 지방을 보충할 수 있다.



장어구이

비타민B, 단백질이 많아 원기회복과 노화 방지에 도움이 된다.



추어탕

간을 보호하며 혈압을 내려주고 소화가 편해 보양식에 제격인 음식이다.