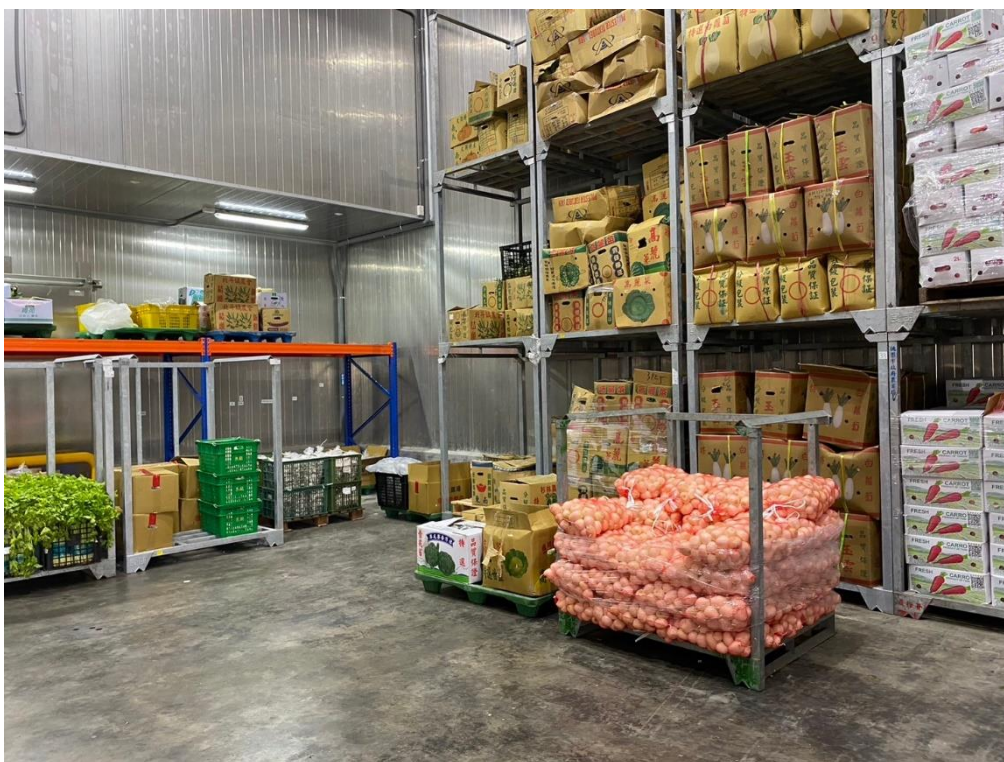


## 麗山國小午餐群組 112 學年度良朋有機蔬菜 上游食材訪廠



貨品存放架上 冰庫冰存



蔬菜處理.清洗.分切過程 皆低溫管控



人工第一層先進行篩選



後續以機器三槽式清洗





前 2 槽以氣曝式走軌道清洗,異物浮起自側邊排除



第 3 槽渦流清洗

# 麗山國小午餐群組 112 學年度良朋有機蔬菜 上游食材訪廠



瀝乾秤種裝籃



成品至冰箱冰存



有機蔬菜  
上 2 樓下貨



有機蔬菜(2 樓)一般蔬菜(1 樓) 於進貨時即分流管控



高壓機車輛清洗



籃框清洗



中控室即時螢幕監控及溫度監測控管





麵粉層架上存放



製麵過程環境整齊



自動煮麵槽(3 熱-3 冷)-平台瀝乾-拌油-包裝



自動煮麵槽





平台瀝乾



拌油-秤重包裝