

麗山國小午餐群組 114 學年度 上游食材訪廠-
道霖食品(海帶類)、鵬記食品股份有限公司(麵條)

道霖食品(海帶類)



製程說明



泡發過程



泡發過程說明



泡發過程異物挑選

鵬記食品股份有限公司(麵條)



原料使用聯華麵粉



現場環境乾淨整潔



製麵過程經加入冰水增加Q度



醒麵及製麵輾壓過程



麵條輾壓成型



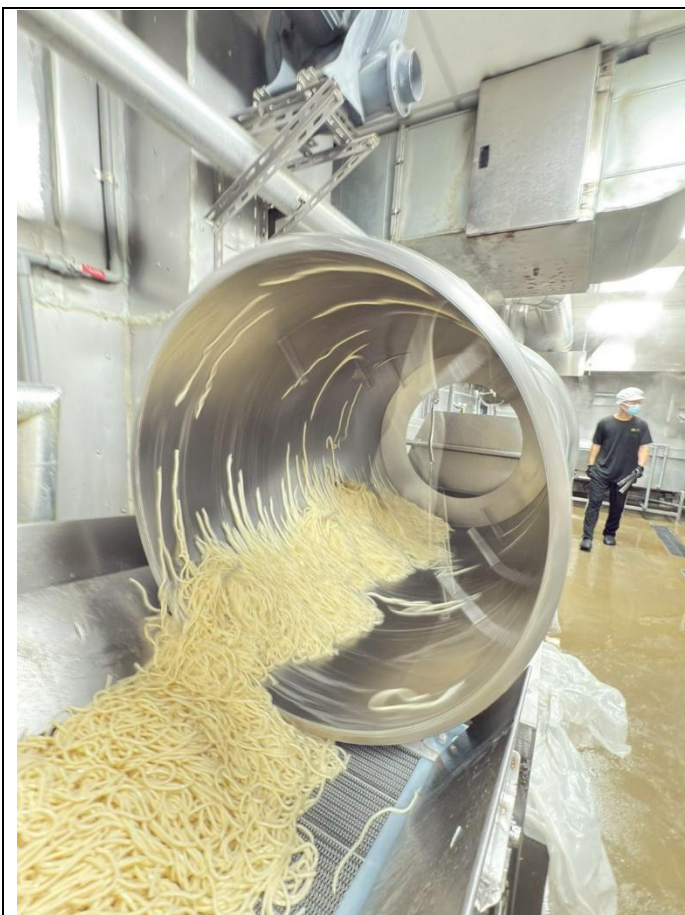
依麵條種類設定烹煮時間



經製冷冰水洗滌 確保中心溫度降
溫避免酸敗 並增加麵條口感



烹調及降溫過程 溫度皆監控偵測



滾輪翻滾鬆麵 機械設備皆乾淨無卡垢



軌道風扇風乾並降溫



成品區 籃框乾淨整潔



冰存環境乾淨且溫度掌控確實



花瓣麵（新品項）



花瓣麵烹調成品分享

營養師：

校長：

衛生組長：

學務主任：

*說明：

1. 道霖-本校目前使用原裝完整箱鹽漬乾海帶結，於麗山廚房自行泡發，考量道霖現場環境仍有進步空間，故維持原本作業校內自行泡發。
2. 鵬記-為上將提供新合作麵食廠供學校參考，目前仍未使用，訪廠了解，原料、製作過程及環境皆優良，將請上將提供相關檢驗資料，將部分麵食及特色品項，融入菜色供應。