

團體膳食設計與管理

解題師資：聶明光老師

一、在團體膳食製備對於食材及耗材的採購制度中，請分別論述集中採購制度及分散採購制度的意義及優、缺點。（20分）

【擬答】

（一）集中採購：採購單位負責所有食品與物品的採購。

A. 優點：

1. 適合大量採購。
2. 可享有折扣及售後服務。
3. 單位運輸成本較低。
4. 購進之物料有統一之規格易於標準。
5. 可節省檢驗設備及人力。
6. 容易了解各單位物料之使用情形，並隨時給予不足物料的補充。

B. 缺點：

1. 緊急採購時常不敷急需，且不適合量少物品之採買。
2. 若廚房分散於幾個部門，集中採購後再分別撥發，對運輸及庫管均造成不便。

（二）分散採購：採購作業交付各附屬機構自行辦理，所需材料均由各部門自行負責。

A. 優點：採購手續簡便、緊急採購時可掌握時效、庫房管理較為簡易。

B. 缺點：為分散作業不易得到大眾採購折扣優待之利，且須增加檢驗人員及設備。

講義命中情形：相似度 100 %

詳見團膳第(一)回講義 14、15 頁

團膳第(一)回 第 14 頁

三、採購制度: (84 高)

A 集中採購

優點：

1. 適合大量採購
2. 可享有折扣及售後服務
3. 單位運輸成本較低
4. 購進之物料有統一之規格易於制定標準
5. 可節省檢驗設備及人力
6. 容易了解各單位物料之使用情形，並隨時給予不足物料的補充。

圖膳第(一)回 第15頁

缺點：

- 1.緊急採購時常不敷急需，且不適合量少物品之採買
- 2.若廚房分散於幾個部門，集中採購後再分別撥發，對運輸及庫管均造成不便。

B 分散採購：

優點：採購手續簡便、緊急採購時可掌握時效、庫房管理較為簡易。

缺點：為分散作業不易得到大量採購折扣優待之利，且須增加檢驗人員及設備。

C 折衷式採購：

享有大量採購之優點，亦可在緊急採購時能順利取得貨源。

四、食物採購的原則（81 專）（請參考 P.104 頁詳解補充）

1. 適質：
2. 適量：
3. 適時：
4. 合理價錢：
5. 良好的服務：
6. 適時交貨：

【版權所有，翻印必究】

三、冷藏庫與冷凍庫是醫院、學校及團膳公司等團體供膳時貯存原料及物料的重要設備，請舉例說明冷藏、冷凍庫之種類除了一開門即可拿到物品的手取型（Reach in type）外，常見的還有那些種類的冷藏、冷凍庫？（15分）

【擬答】

冷藏、冷凍庫形式	特點
手取型	開門即可拿到食物，其深度在手可伸展到的範圍。
推入型	具有可移動的推車與架子，可將要儲存的食物放在架子上，由推車推入冷藏庫中。
步入型	使用冷凝絕緣的材質緊密結合所組成的，人可走入其內，內放置可隨意調整的金屬鐵架。
展示型	具有透明玻璃門，可以很清楚看到裡面存放的食物。
兩面拿取型	冷藏設備可當作廚房與供應室之隔間，可由兩面的門來拿取。
箱型	可存放大量食物，缺點為深度較深有時造成拿取不易

講義命中情形：相似度 100%

詳見團膳第(一)回講義 47 頁

團膳第(一)回 第47頁

【版權所有，翻印必究】

◎ 冷藏設備是團膳中不可或缺之設備，試列表說明各種冷藏設備之型式及特點。
(93 檢)

冷藏設備形式	特點
手取型	開門即可拿到食物，其深度在手可伸展的範圍。
推入型	具有可移動的推車與架子，可將要儲存的食物放在架子上，由推車推入冷藏庫中。
步入型	使用冷凝絕緣的材質緊密結合所組成的，人可走入其內，內放置可隨意調整的金屬鐵架。
展示型	具有透明玻璃門，可以很清楚看到裡面存放的食物。
兩面拿取型	冷藏設備可當作廚房與供應室之隔間，可由兩面的門來拿取。
箱型	可存放大量食物，缺點為深度較深有時造成拿取不易

◎ 烤箱

旋轉式烤箱：a.內有持續轉動之旋轉軸，烤盤架被對稱掛在軸上，溫度控制主要靠旋轉軸帶動食物轉動，而使食物受熱均勻。
b.使用時應留意食物在轉動過程中掉落或與周圍過於接近而卡死不動。

箱式烤箱：a.有鋼板架於外層，內有玻璃棉隔熱，可多層相疊，所佔空間較小，操作簡單，並可同時於不同層中烘烤不同產品。
b.使用時應留意不同層，其各別之溫度控制是否合適

隧道式烤箱：a.由自動式輸送帶將生的食品通過一貫作業之烘焙區而完成烘焙成品，適合大量生產。
b.使用時應留意輸送帶之傳送速度需配合產品烘焙所需時間而隨時調整

旋風式烤箱：a.在烤箱內加裝風扇，可使熱傳導更快，更均勻，縮短加熱所需時間。
b.使用時應留意食物間應保持適當距離，以利熱風通過。