

除了影片中的材料, 阿原刻意要大家加入食品添加物, 才符合台灣的現狀。

A. 第一組	公司網頁: 美意食品股份有限公司 成員: 林詩涵、彭淑芬、許良宇、安嘉媛、鄭佳恩、黎美琪、吳栢縵、范桂書 主題: 經典凱薩沙拉 - Life樂生活 第二季 第84集 品味 新聞: 「生菜」難洗! 低溫控管 防桿菌孳生! 產品形式: 每次生產 200 份, 冷藏後送到超商, 消費者即食。 食品添加物: 十六: 脂肪酸蔗糖酯、九-01: 紅色六號、十一之一-11: 阿斯巴甜 ----- 平面圖: Floorxxx? (學生認為不好用) 6/29 歸還溫度計紅外線溫度槍
B. 第二組	公司網頁: 毛毛幫食品公司 成員: 黃玉儀、劉昱君、林千方、杜欣怡、林芷萱、喬宇涵 主題: [地方特色小吃]-8.蚵仔煎 產品形式: 每次生產 50 份, 賣場冷藏產品, 消費者加熱後用。 食品添加物: 九-02: 紅色七號、十一-08: 檸檬酸、 ----- 9/23 歸還溫度計紅外線溫度槍
C. 第三組	公司網頁: Homes' Eating 成員: 陳柏棟、莊皓凱、楊博宇、翁鈺達、楊筱、劉暄昱 主題: [中餐丙級證照篇2]-20.蒜泥蒸魚 產品形式: 每次生產 100 份, 冷凍商品, 消費者加熱後食用。 食品添加物: 九-27: 紅色四十號、十一-30: 5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉 10/07 歸還溫度計紅外線溫度槍
D. 第四組	公司網頁: C.L.D.Y 食品公司 成員: 林怡伶、周盈如、劉千慈、戴毓芯、游佳珮、陳演儒 主題: [中餐丙級證照篇2]-35.雙鮮涼拌豆芽 產品形式: 每次生產 200 份, 冷藏後送到賣場, 消費者直接食用。 食品添加物: 十一之一-05: 甘草酸鈉、十一-21: 冰醋酸
E. 第五組	公司網頁: BEBOO 成員: 葉思妤、林柔均、梅緯涵、張妙菁、蘇珮珊、朱婷妤、陳品嘉 主題: [中餐丙級證照篇2]-6.開陽炒飯條 產品形式: 每次生產 100 份, 冷藏商品, 消費者覆熱後食用。 食品添加物: 九-39: 焦糖色素第一類、干貝素 (Sodium Succinate) 6/29 歸還溫度計紅外線溫度槍
F. 第六組	公司網頁: 三原食品有限公司 成員: 鄭睿杰、鮑采宸、張峻璋、顏 萱、蕭明忠、高維德 主題: [白色20變-中式小點心]-19.韭菜盒子 產品形式: 備料後冷藏, 客人隨點隨煎, 直接食用。 食品添加物: 七-38: 多磷酸鈉 ----- floorplanner (免費的只能 640x640, 字太小) 9/09 歸還溫度計紅外線溫度槍
G.	公司網頁: YMCA

<p>第七組</p>	<p>成員: 謝宇鈞、廖玉鳳、蕭伊良、林亞婷、張吟如、史璦嘉 主題: [中餐丙級證照篇2]-24.鳳梨肉鬆炒飯 產品形式: 每次生產 100 份, 冷藏後送到超商, 加熱後食用 食品添加物: 炊飯劑、</p>
<p>H. 第八組</p>	<p>公司網頁: http://annren285899.blogspot.tw/ 成員: 翁子慧、朱映慈、張浩倫、林禹丞、黃御庭、林利庭 主題: [地方特色小吃]-15.豆花 (高鈣豆花) 產品形式: 使用基改黃豆。備妥後冷藏到消費者點餐。 食品添加物: 七-68: 食用石膏、八-30: 氯化鈣、 ----- 期末報告, 工廠動畫用 GIF (有創意!) 9/16 歸還溫度計紅外線溫度槍</p>

請問, 各組的產品, 是那個類型?

- 供膳型式1: 驗收→貯存→前處理→烹調→供膳
- 供膳型式2: 驗收→貯存→前處理→烹調→熱存→供膳
- 供膳型式3: 驗收→貯存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳
- 供膳型式4: 驗收→貯存→前處理→冷藏→冷存→供膳
- 供膳型式5: 驗收→貯存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳
- 供膳型式6: 驗收→貯存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→熱存→供膳
- 供膳型式7: 驗收→貯存→前處理→冷藏→供膳

四類焦糖色素的說明, [可以參考 預告訂定「食品添加物規格檢驗方法—焦糖色素」草案。【發布日期:2014-12-16】](#)
 的附件: [部授食字第1031901842號附件](#)

公司網頁: 成員:
 主題:
 產品形式: 每次生產 份, 冷藏後送到超商, 消費者xx
 食品添加物: