

供餐缺失說明與處理紀錄表

供餐學校：大溪國中

發生班級：907

發生日期：2024-12-04

供餐缺失	卡拉脆皮雞翅肉沒熟
原因分析	雞肉中出現的血紅色部分通常是由於骨髓滲出的血液，並不是因為雞肉沒有煮熟。 這是因為在烹調過程中，雞骨頭的熱量可能會導致骨髓中的血液流出，從而在雞肉中形成血紅色的部分。
改善措施	1. **降低烹煮溫度**：在低溫下慢慢烹煮雞肉，這樣可以減少骨髓中血液滲出的機會。 2. **提前醃製**：在烹調前先醃製雞肉，讓調味料滲入肉中，可以改善顏色和口感。 3. 烹飪人員和營養師會仔細檢查成品的溫度，以確保食物已經完全熟透。

廠長：



津味企業有限公司