

中榮心職人 ▶ 廚務團隊篇

文／臺中榮總營養室營養師 郎惠芬

掌勺的師傅：介紹員工餐廳的靈魂人物

您一周在員工餐廳用餐幾次呢？員工餐廳每月用餐人次，早餐約 2000 人次、午餐約 3 萬 5000 人次、晚餐約 4500 人次，這裡面應該也包括您吧。先不論員餐的口味您是否滿意，但「經濟、實惠、方便」您一定認同，是每位同仁補充能量的加油站。



與時間賽跑的廚房日常：師傅們每天摸黑趕早天未亮就出門，讓您早餐可以吃到現煮的粥與現炒的青菜，這是一件多麼幸福的事啊。午餐為了 10 點半開始讓傳送人員陸續領取便當，師傅們早早便水裡來火裡去的站在鍋爐前，揮汗如雨的起油鍋、炒菜、煮湯、油炸等，陸續完成各種葷食、素食便當菜餚。內外場工作人員在 11 點前趕出 500-600 個便當供應給開刀房、門診、病房等無法離開工作崗位的同仁。員餐自 2022 年 2 月 7 日起，平日午餐轉型供應自助餐，提供 2、30 道菜餚讓員工可以依個人食量，自行夾取喜歡的食物，包括 4-6 道主菜，有雞、豬、魚、牛等，10 多道的半葷菜，6-10 道蔬菜等。2022 年 9 月 1 日起擴大服務，增加素食自助餐專區，每日供應 8 道素食餐點。師傅們多線作戰，除了便當，還要同時準備自助餐、快餐、麵食與素食，確保 11:30 準時開餐。一切就緒，就等 11 點半開餐了。2025 年 7 月起，我們推出「每週一蔬食」，響應蔬食推廣的政策，

透過海報與菜單公告引導員工實踐低碳飲食。午餐供應自製的甜湯，如芋頭西米露、紅豆薏仁湯、銀耳紅棗湯、綠豆薏仁湯，也是員工的小確幸。

面對琳琅滿目的菜餚，您是否好奇過這份美味背後的「掌勺人」是那位？在我們的廚務團隊中，靈魂人物莫過於「司廚員」，他們負責掌握調味與火候，是廚房裡的指揮官。在午餐開餐前，師傅必須完成 20-30 道菜餚。在油鍋前站位的師傅尤其吃重，為了讓食材定型與鎖住美味，師傅得在熱氣蒸騰的油鍋前工作一整個早上，尤其在供應「人氣炸雞腿」的日子，更是體力與耐力的極大考驗。除了主炒、炸鍋，還有負責擺盤、炒青菜、煮湯、煮飯的師傅，每個人各司其職，他們是員餐美食的幕後推手，將平凡的食材化為營養。此外，還有一群的生力軍「廚務助理員」，從備料、切洗、供膳、補菜、包便當，到餐後的清潔、善後等，全都不可或缺，以確保用餐流程順暢無虞。

下次在餐檯前夾菜，看見師傅們和工作人員時，不妨給予一個微笑。這群工作團隊不只是員餐的靈魂人物，更是支撐全院醫療量能運作最強韌的「後勤體力支柱」。



▲ 感謝廚務團隊辛勞烹飪色香味俱全的美味佳餚。