

# 國立陽明交通大學餐飲管理委員會

## 114 學年度第 1 次通訊會議紀錄

開會時間：114 年 8 月 20 日(星期三)至 114 年 8 月 22 日(星期五)

主席：黃世昌總務長

紀錄：傅淑萍

委員：金孟華、謝秉均、張佳智、莊詠婷、陳盈羽、柯泰名、陳俊菁、吳吟誼、王可欣、林莘鈞、  
陳粵光、魏佑丞、蘇新證、黃鈺棠、戴羽宣、蔡政曄、廖偉宏、陳立楷、莊士頡、高新造、  
林承寬、蘇啟宏

### 壹、報告事項

一、主席報告：(略)

二、前次會議決議事項執行情形：

討論案決議事項	執行進度
<b>案由一：</b> 有關二餐美食街「和食軒丼飯」申請調整營業時間案，請討論。(杏一公司提) <b>決議：</b> 依 114 年 6 月 30 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；同意二餐美食街「和食軒丼飯」調整營業時間為週一至週五及週日 11:00~14:00；16:00~19:30；週六為公休日。	■和食軒丼飯已於本(114)年 6 月 30 日起調整營業時間為週一至週五及週日 11:00~14:00；16:00~19:30；週六為公休日。
<b>案由二：</b> 有關二餐 2 樓「茗松美食天地」申請調整營業時間案，請討論。(茗松企業提) <b>決議：</b> 依 114 年 6 月 30 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；同意二餐 2 樓「茗松美食天地」調整營業時間為週一至週五 11:00~13:30；16:30~19:00；週六、日為公休日(寒暑假亦同)。	■茗松美食天地已於本(114)年 6 月 30 日起調整營業時間為週一至週五 11:00~13:30；16:30~19:00；週六、日為公休日(寒暑假亦同)

三、業務單位報告：

(一)、依 111 年 6 月 8 日「國立陽明交通大學交大校區餐飲管理作業須知」運作機制，各出租場地申請之商品價格調漲、新增品項等業於 114 年 7-8 月分別寄發電子郵件予餐管委員審閱，並經核定後通知廠商施行，各項目彙整表(詳附件 1, P3)。

### 貳、討論事項

案由一：有關二餐美食街原「這家咖啡」攤位更換新協力廠商「拉凡德手作坊」案，請討論。

說明：

(杏一公司提)

一、依杏一醫療股份有限公司 114 年 7 月 28 日杏商營字第 250053 號函暨奉本(114)年 8 月 4 日 1140032886 號簽辦理。

二、原協力廠商因合約於 114 年 8 月 31 日到期不續約，杏一公司已尋覓新協力廠商為「拉凡德手作坊」，預計將於 114 年 9 月上旬開始營業，營業時間為週一至週五：09:00-20:00；週日：09:00-18:00；週六為公休日，品牌菜單（詳附件 2，P4-10）。

決 議：依 114 年 8 月 22 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；同意二餐美食街更換協力廠商「拉凡德手作坊」。

案由二：有關研三舍美食街「萊爾富便利商店」申請調整營業時間案，請討論。（杏一公司提）  
說 明：

一、依杏一醫療股份有限公司 114 年 8 月 14 日商營字第 250039 號函暨奉本(114)年 8 月 18 日 1140035597 號簽辦理。

二、因學期間上課週數減少及假日來客數極少等因素，為節省人力成本及營運開支，擬申請營業時間調整，原營業時間為週一至週日 07:00~22:00，申請調整週六及週日營業時間為 08:00~20:00，週一至週五仍維持 07:00~22:00。

決 議：依 114 年 8 月 22 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；同意二餐美食街「萊爾富便利商店」調整營業時間為週一至週五 07:00~22:00；週六及週日營業時間為 08:00~20:00。

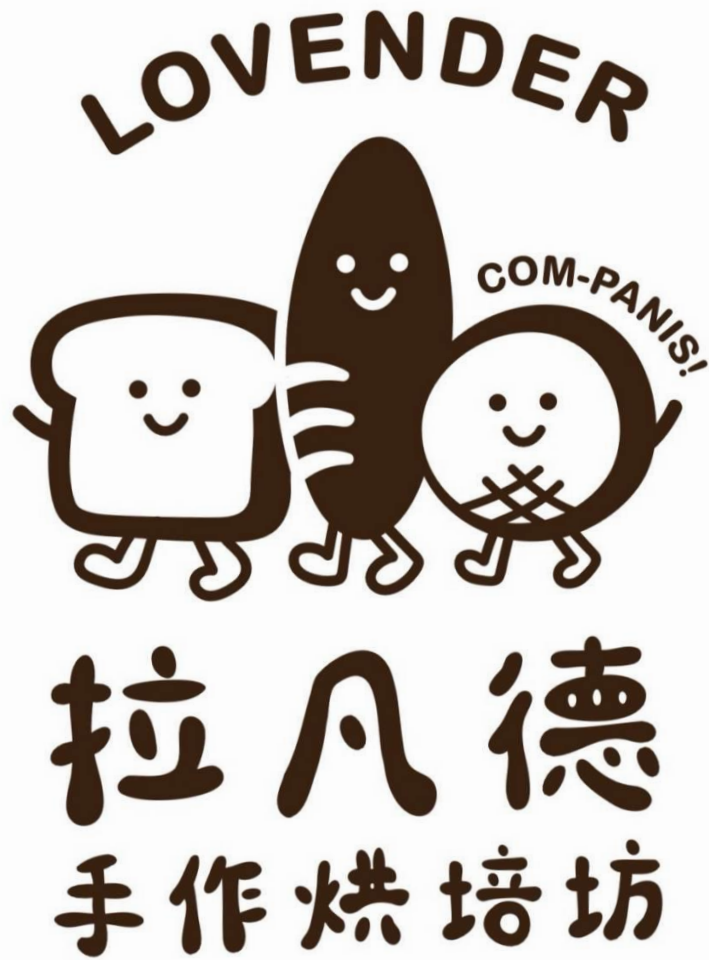
參、其他討論事項：無

肆、臨時動議：無

監票人：經管二組吳鈴誼組長

## 114 年 7-8 月出租場地之商品價格調漲及新增項目彙整表

項目 店名	價格調漲	新增品項	停售
二餐- 杏一	茶壩 15 品項 甘蔗/蜂蜜/金桔檸檬汁； 蜂蜜檸檬蘆薈；綠茶/紅茶 翠玉檸檬；翠玉檸檬青茶； 檸檬愛玉；養樂多/蔓越莓 檸檬/葡萄柚綠茶；檸檬蜜 烏龍；鳳梨/葡萄柚/蔓越 莓檸檬/蜂蜜檸檬氣泡飲 藤村屋滷味 11 品項 豬肉片；甜不辣；海帶；黑 輪；豬血糕；竹輪；花椰菜； 玉米筍；小黃瓜；大黑豆 干；白飯		
女二舍 B 棟- 開心茶事	開心茶事 5 品項 荷芽紅茶/梔要茉綠/香馥 烏龍/好韻穀物開心果奶 蓋；梔要旺來綠茶	開心茶事 13 品項 海陸/泰飽雙拼；茶花伯爵； 荷芽珍珠鮮乳紅茶；茶花伯 爵鮮乳；開心果奶酪鮮乳紅 茶/烏龍/奶蓋；蜜桃茶花伯 爵；梔要優酪綠茶；檸檬優 酪果漾；鳳梨/蜜桃優酪果 漾	開心茶事 9 品項 椒鹽香茅雞；想紅烏龍；想 紅鮮乳拿鐵；荷芽極上/香 馥極上厚乳茶；荷芽珍珠濃 奶茶；荷芽/香馥開心果奶 酪奶茶；想紅開心果奶蓋茶
研三舍- 杏一		細鳳果茶 2 品項 原味奶酪；其他口味奶酪 藝泰閣東南亞料理 10 品項 泰式清蒸檸檬鱸魚飯；叉燒 拌麵；鱸魚湯；牛肉米線； 米線/河粉烤肉；烤內拌米 線；海鮮/豬肉泰式酸辣麵； 涼拌大薄片；涼拌木耳	



## 起源.經歷

五星級飯店的麵包師傅跟甜點師共同畫出的烘焙之路

歷經多位師傅傳承的經驗與製作產品的堅持

決心 2016 年由 4 坪大的小小廚房出發

堅持用最好的食材跟進口品質原料

不添加防腐劑保留食材的原味

新鮮的產品兼顧現代人美味健康的需求

終於 2019 年在新竹縣竹中鄉村間開了一家實體麵包店

至今培育出一群努力堅忍與創新團隊

店面以走溫馨鄉村風格可更貼近喜愛我們的朋友



(竹中總店有大大停車場是重機夥伴愛聚會的地方)



## 經營理念.職人精神

以匠職人的真誠製作產品

1.嚴選品質優進口原料 食材

2.傾心投入的熱誠

3.貫徹一心的職人工法

致力以傳承自職人的堅持與靈魂，孕育出動人的麵包與甜點，我們期望的，不只是讓

客人能吃到真正的產品，還希望從製作、服務到營運，都能貫徹一覺的精神

透過三大堅持，讓大家感受到我們極力追求細節與創新、全然投入自我的態度

## 獨特風味

歐式手感麵包與採用自製天然酵母風味獨特配上，嚴選日製麵粉麥香味十足

精緻法式甜點堅持手工繁複製作交錯著進口果泥動物鮮奶油天然發酵奶油新鮮食材

採用細緻的工法對成品的堅持用心吃的到的幸福感



(竹北文興店)

## 手法

歐式麵包製程是把 100% 日製麵粉與水、鹽、天然酵母(培養 10 年以上的酵母

每次經過 72 小時後才使用)等材料經混合攪拌後(麵糰需達 24 度 c)、基礎發酵、分割拍打技巧和

整形、中間醒發、成型、最終醒發、烘烤等一連串過程才能完成的歐式麵包；雖然配方中所使用的

材料看似大同小異，但只要材料或占比不同、製作工藝也有所不同



師傅會依照天氣溫度濕度的變化去調整配

方的比列.每種麵糰打好的溫度都需層層

把關



## 原物料

1. 精選日製麵粉
2. 採用法國進口發酵奶油
3. 採用法國進口動物鮮奶油
4. 法果進口新鮮水果果泥(樂比)
5. 加州核桃.杏仁角加拿大蔓越莓乾.野生藍莓
6. 北海道四葉鮮奶.煉乳乳酪粉
7. 瑞士山谷乳酪
8. 馬達加斯加香草莢
9. 比利時巧克力
10. Mascarpone

## 店面擺設風格與理念

以籐籃.木桌.木質麵包牆..等元素主要是為了呈現更貼近家的溫度跟舒適感

再加上平易近人的歐式手感麵包讓這份溫暖傳遍城市中的每個角落

## 店家分佈

竹東竹中店---新竹縣竹東鎮竹中路 87-1 號 03-5830285

竹北文興店---新竹縣竹北市文興路一段 62 號(右側) 03-6683036

竹東東寧店---新竹縣竹東鎮東寧路 3 段 107 號 03-5100376

新竹科學店---新竹市民惠街 71 號 1 樓 03-6661075

竹北中國醫藥學院—竹北市興隆路一段 199 號 0911207382

新埔福德店---新竹縣新埔鎮福德街 95 號 035830285

苗栗縣頭份市自強路 130 號

巨城店 新竹市中央路 199 號 B1

## 國立陽明交大品項

類別	項次	品項名稱	售價	類別	項次	品項名稱	售價
<b>01日式菓子麵包(17品項)</b>				<b>03土司類(11品項)</b>			
01	01	波蘿麵包	38	03	01	流淚吐司	75
01	08	紅豆麵包	38	03	02	全麥吐司	75
01	09	日式奶油包	38	03	03	宇治金時	75
01	04	肉鬆沙拉	40	03	04	沖繩黑糖吐司	90
01	06	珈哩蔥花捲	40	03	05	原味湯種	95
01	05	香芋肉脯	42	03	06	葡萄湯種	110
01	07	香蒜麵包	43	03	07	葡萄奶酥湯種	120
01	02	奶酥波蘿	45	03	08	芋頭湯種	120
01	03	港式波蘿	45	03	09	野莓湯種	120
01	10	大亨堡	45	03	10	紅豆湯種	125
01	16	巴黎人可頌	48	03	11	起士火腿湯種	130
01	13	烤布雷	50	<b>04餐包系列(4品項)</b>			
01	14	金沙麻吉	50	04	01	德國腸餐包	18
01	11	脆皮花生	55	04	02	黑眼豆豆(個)	25
01	12	玉米燻雞	55	04	03	波蘿小餐包	25
01	15	玉米艾曼達	60	04	04	lavender莓果乳酪	38
01	17	北歐肉桂捲	75	<b>05加工系列(4品項)</b>			
<b>02歐式麵包(21品項)</b>				05	01	烤饅頭(個)	32
02	20	鹽可頌(個)	35	05	02	金牛角	38
02	12	熔岩草莓	52	05	03	焗烤總匯	68
02	04	養身多穀	55	05	04	燻雞小潛艇(2人)	75
02	13	軟法鮪魚	55	<b>06飲品(13品項)</b>			
02	17	起士火腿	55	06	01	法式香草拿鐵	50
02	11	綜合胡椒腰果	58	06	02	英式早餐茶	55
02	10	蜂蜜青提乳酪	60	06	03	赫美式咖啡	60
02	14	草莓核桃	60	06	04	經典拿鐵	75
02	01	花紋桂圓	65	06	05	甜橙美式咖啡	75
02	03	鄉村高纖起士	65	06	06	英式伯爵紅茶	75
02	07	金沙芋頭	65	06	07	英式伯爵紅茶拿鐵	75
02	09	藍莓乳酪	65	06	08	黑糖牛奶	75
02	16	可可櫻桃	65	06	09	新鮮柳橙汁	75
02	19	白巧伯爵	65	06	10	柳橙氣泡飲	80
02	02	桂花烏龍蜜桃	68	06	11	焦糖拿鐵	85
02	18	青醬培根堡	68	06	12	榛果拿鐵	85
02	06	墨魚	69	06	13	甜橙氣泡美式	88
02	21	葡萄奶油捲	69				
02	08	芒果乳酪	75				
02	15	玫瑰荔枝乳酪	75				
02	05	重磅起士核桃	79				