














第二餐廳1樓：5-【大相就魚羹】憶客香飲食店













製表人：張雅玲 (聯絡電話：03-5723430)

製表日期：112.09.13

統計說明：販售商品有4類，合計24品項

台灣食品成分資料庫2020版(UPDATE3)

類別	項次	品名名稱	售價	食材	每份 (公克)	蛋白質 (公克)	脂肪 (公克)	醣類 (公克)	熱量 (大卡)	資料來源	食藥署資料編號	販售品項照片
01羹類(12品項)												
01	01	魷魚羹湯	50	魷魚	60	6.8	0.1	0.0	30.0	衛福部資料	J3500401	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
				總計	270	11.98	7.2	19.75	200.8			
01	02	魷魚羹麵	65	魷魚	60	6.8	0.1	0.0	30.0	衛福部資料	J3500401	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				油麵	185	4.7	3.3	57.7	300.0	衛福部資料	A0352101	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	455	16.65	10.53	77.45	500.8							
01	03	魷魚羹飯	65	魷魚	60	6.8	0.1	0.0	30.0	衛福部資料	J3500401	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				白飯	200	6.2	0.6	82.0	364.0	衛福部資料	A0550601	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	470	18.18	7.8	101.8	564.8							
01	04	魷魚羹冬粉	65	魷魚	60	6.8	0.1	0.0	30.0	衛福部資料	J3500401	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				冬粉	50	0.0	0.0	43.7	175.0	衛福部資料	H0750201	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	320	12	7.2	63.45	375.8							
01	05	赤肉羹湯	50	肉羹	70	6.8	10.3	13.2	172.0	衛福部資料	R5900101	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
				總計	280	11.98	17.4	32.95	342.8			
01	06	赤肉羹麵	65	肉羹	70	6.8	10.3	13.2	172.0	衛福部資料	R5900101	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				油麵	185	4.7	3.3	57.7	300.0	衛福部資料	A0352101	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	465	16.65	20.73	90.65	642.8							
01	07	赤肉羹飯	65	肉羹	70	6.8	10.3	13.2	172.0	衛福部資料	R5900101	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				白飯	200	6.2	0.6	82.0	364.0	衛福部資料	A0550601	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	480	18.18	18	115	706.8							
01	08	赤肉羹冬粉	65	肉羹	70	6.8	10.3	13.2	172.0	衛福部資料	R5900101	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				冬粉	50	0.0	0.0	43.7	175.0	衛福部資料	H0750201	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	330	12	17.4	76.65	517.8							
01	09	羊肉羹湯	65	羊肉	50	0.0	0.0	43.7	175.0	衛福部資料	I0210101	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
				總計	260	5.2	7.1	63.45	345.8			
01	10	羊肉羹麵	80	羊肉	50	0.0	0.0	43.7	175.0	衛福部資料	I0210101	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				油麵	185	21.1	3.3	57.7	300.0	衛福部資料	A0352101	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	445	26.3	10.43	121.2	645.8							
01	11	羊肉羹飯	80	羊肉	50	0.0	0.0	43.7	175.0	衛福部資料	I0210101	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				白飯	200	6.2	0.6	82.0	364.0	衛福部資料	A0550601	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	460	11.4	7.7	145.5	709.8							
01	12	羊肉羹冬粉	80	羊肉	50	0.0	0.0	43.7	175.0	衛福部資料	I0210101	
				羹湯	200	4.4	1.2	18.9	96.8	如表K155		
				冬粉	50	0.0	0.0	43.7	175.0	衛福部資料	H0750201	
				沙茶	8	0.8	5.7	0.8	57.7	衛福部資料	P1001701	
				香油	2	0.0	0.2	0.0	16.3	包裝標示		
總計	310	5.22	7.1	107.2	520.8							
02酸辣湯類(4品項)												
				金針菇	30	0.8	0.1	2.2	9.9	衛福部資料	G1600101	
				紅蘿蔔絲	15	0.2	0	1.3	4.8	衛福部資料	E0200101	
				木耳絲	15	0.2	0.0	1.3	3.6	衛福部資料	G0100101	
				豆腐	30	1.7	6.0	0.8	19.4	包裝標示		

02	01	酸辣湯	30	蛋液	10	1.3	0.9	0.1	13.5	衛福部資料	K01001	
				筍絲	30	1.2	0.1	2.2	11	衛福部資料	E1000101	
				太白粉	15	0	0	12.5	51.9	衛福部資料	B0720101	
				湯	55	0	0	0	0			
		總計	200	5.4	7.05	20.35	114.1					
02	02	酸辣湯麵	60	酸辣湯	200	5.4	7.05	20.35	114.1	如表K82		
				油麵	185	21.1	3.3	57.7	300.0	衛福部資料	A0352101	
				總計	385	26.5	10.38	78.05	414.1			
02	03	酸辣湯飯	60	酸辣湯	200	5.4	7.05	20.35	114.1	如表K82		
				白飯	200	6.2	0.6	82.0	364.0	衛福部資料	A0550601	
				總計	400	11.6	7.65	102.4	478.1			
02	04	酸辣湯餃(8顆)	80	酸辣湯	200	5.4	7.05	20.35	114.1	如表K82		
				水餃	200	16.2	19.4	44.2	412.0	衛福部資料	R2200201	
				總計	400	21.6	26.45	64.55	526.1			
03湯包類(4品項)												
03	01	高麗菜蒸餃(9顆)	65	高麗菜蒸餃	210	18.0	18.3	37.2	384.0	包裝標示		
03	02	鮮肉湯包(9顆)	70	鮮肉湯包	243	20.9	26.0	44.7	498.0	包裝標示		
03	03	蝦餃(9顆)	75	蝦餃	200	15.8	23.6	43.2	448.0	包裝標示		
03	04	蔥肉蒸餃	70	蔥肉蒸餃	207	16.2	24.3	45.0	459.0	包裝標示		
04飯菜類(4品項)												
03	01	燙青菜	35	青菜	180	2.3	0.2	8.6	41.0	衛福部資料	E30001	
				油膏	10	0.6	0.0	1.3	7.6	包裝標示		
				總計	190	2.9	0.2	9.9	48.6			
03	02	雞絲飯	65	雞絲	30	4.8	6.0	0.0	74.4	衛福部資料	I0400201	
				雞油	30	0.0	29.9	0.0	267.0	衛福部資料	M0300101	
				油膏	10	0.6	0.0	1.3	7.6	包裝標示		
				白飯	200	6.2	0.6	82.0	366.0	衛福部資料	A0550601	
				青菜	40	0.5	0.0	1.9	9.0	衛福部資料	E30001	
總計	310	12.1	36.5	85.2	724							
03	03	麻婆豆腐飯	65	豆腐	100	5.8	3.5	2.5	64.7	包裝標示		
				豬絞肉	10	1.9	1.5	0.0	21.2	衛福部資料	I03104	
				白飯	200	6.2	0.6	82.1	364.3	衛福部資料	A0550601	
				豆瓣醬	60	3.3	2.1	5.4	53.7	包裝標示		
				太白粉	15	0	0	12.5	51.9	衛福部資料	B0720101	
				沙拉油	10	0	9.2	0	82.8	包裝標示		
				總計	395	17.16	16.95	102.5	639			
03	04	香菇滑雞飯	75	雞肉	100	16.1	19.9	0.0	248.0	衛福部資料	I0400201	
				白飯	200	6.2	0.6	82.1	364.3	衛福部資料	A0550601	
				青菜	40	0.5	0.0	1.9	9.0	衛福部資料	E30001	
				香菇	10	0.3	0.0	0.8	3.1	衛福部資料	G08001	
				醬油膏	10	0.6	0.0	1.3	7.6	包裝標示		
				總計	360	23.66	20.55	86.05	632			