



聖公會聖西門呂明才中學
中五級 旅遊與款待
款待導論－廚房設計

成績：

/15

姓名：_____ () 班別：5()班 派發日期：_____ 呈交日期：_____

資料回應題

1. 根據以下資料回答各項問題。

資料一 有關把酒樓廚房改為全電能廚房的觀點

把現時傳統的酒樓廚房改為全電能廚房，有多個好處：

- * 全電能廚房較清潔和寧靜，加上沒有明爐設備，廚房溫度也低一點，員工工作舒適得多。
- * 能源方面，比傳統廚房節省大筆成本。以一間中等規模的酒樓為例，每月可以節省近三萬元。
- * 各類設備也不很貴，全套大約需港幣三十萬左右吧。不過如果是營運中的酒樓，便需要計算裝修費用，及需要停業作內部裝修。長遠而言還是合算的。

資料二 一些酒樓廚房的新式設備

以下是一些近年日漸普及的酒樓廚房新式設備及優點：

<u>酒樓廚房設備</u>	<u>供應商列出的優點</u>
刨魚鱗機	製作時間節省 50%
自動炒鑊機	易學易用，三個月便炒出乾身炒飯!
電焗爐	容易控制溫度和火喉，不一定要大師傅掌理
電蒸櫃	容易控制溫度，較舊設備省電三成
電能儲水箱	容易控制溫度，又可同時供水作洗碗及清潔用途
洗碗碟機	可處理大量碗碟，只需一位洗碗碟員工便可處理三人的工作

資料三 全電能廚房的成功個案

某新開張的酒家，花費了三十萬投資有關設備。估計每月可節省水費電費等約三萬元，另不必擔心請不到三位洗碗碟員工，因為將來只需一位洗碗碟員工已能應付，加上其他廚房員工減少了工作，廚房部每月可節省三萬元薪金支出。

- (a) 根據資料三
- (i) 酒樓進行改建後，每月可節省多少成本？ (1分)
- (ii) 有關方面的投資需要多久便可回本？ (1分)
- (b) 為甚麼採用全電能設備有助吸引剛入職的年青人安心工作？指出及解釋兩個原因。 (4分)
- (c) 各項設備可以放在廚房的甚麼位置，試把資料二所列設備及廚房工作區填入下表適當空格內。 (5分)

酒樓廚房設備	廚房工作區
刨魚鱗機	(i)
自動炒鑊機	(ii)
電焗爐	(iii)
電蒸櫃	(iv)
電能儲水箱	洗滌區
洗碗碟機	(v)

- (d) 波叔在一個低收入家庭的住宅區經營一間小型酒樓。廚房狹小，生意勉強可以維持，營業額不高。
- 他知道電能廚房設備的好處，但不打算考慮了。
- (i) 試從營運角度，指出波叔不考慮添置電能廚房設備的兩個原因。 (2分)
- (ii) 如果你是電力公司的營業代表，根據(d)(i)的情況，你會認為波叔是潛在顧客嗎？為甚麼？ (2分)

完

