湯品鹹度測量表

113 年 7 月

日期	湯品	鹹度濃度	確認人
3/1	海芽小魚湯	2	白
3/4	奶油雞肉濃湯	2	白
3/5	青木瓜排骨湯	3	白
3/6	南瓜濃湯	2	白
3/7	日式和風蔬菜湯	3	白
3/8	巧達濃湯	3	白
3/11	牛肉蔬菜湯	2	白
3/12	地瓜葉濃湯	2	白
3/13	地瓜濃湯	3	白
3/14	冬瓜雞茸濃湯	2	白
3/15	義式蕃茄蔬菜湯	2	白
3/18	南瓜濃湯	2	白
3/19	法式洋蔥白肉清湯	3	白
3/20	玉米濃湯	2	白
3/21	味噌湯	2	白
3/22	奶油白菜濃湯	2	白
3/25	苦瓜排骨湯	3	白
3/26	濟州小魚清湯	2	白
3/27	薏仁雞肉湯	2	白
3/28	奶油野菇湯	2.8	白
3/29	羅宋湯	2.5	白