



榮家伙食 更美味可口了

文／鍾祖豪

主任委員視導榮家時，一定會關心榮民長輩的用餐情形，並隨時思考如何讓長輩吃得更好。
(圖／林建榮)



每一餐都是期待

超值美味的牛排餐太誘人，在國防部餐廳與國料理區大受歡迎。(圖／黃松釧)



主任委員請剛退伍的伙食專家黃松釧(右)為榮家伙食健檢，以提升伙食的品質。
(圖／黃松釧)



「軍中一般都是提供自助餐，一個鐵餐盤，四菜一湯，吃一天很開心，吃一個月也可能很開心，但天天吃，年年吃，難免會吃膩。」黃松釧嘗試變化，將國防部地下室餐廳，

回顧在國防部總務處任職時督導伙食的過程，黃松釧至今仍點滴在心。「部長要我辦好伙食，我不能讓部長丟臉。」黃松釧每天一早四點多就隨著勤務大隊食勤區隊的兄弟，一直忙到晚上八、九點，花盡心思讓國防部的伙食變得更好。他的核心理念，是提供以需求為出發點的伙食。

國防部餐廳的團膳，經黃松釧及「御廚軍團」用心經營，使吃飯充滿幸福，用餐人數大增。
(圖／黃松釧)



予他改善國防部伙食的重任。

黃松釧原本預定民國一〇五年退伍，因逢大鵬部長剛上任，部長把他留了下來，將他從三軍儀隊大隊長調至總務處任副處長，並賦予他改善國防部伙食的重任。

黃松釧很重視激勵伙食弟兄的榮譽感，六個主題區每三個月評比一次，比來客數，也比成本控制，前三名由部長親自頒獎鼓勵。民國一〇六年，黃松釧帶領他引以為傲的「御廚軍團」，參加世貿中心舉行的「臺灣美食展廚藝大賽」，結果，國防部伙食的阿兵哥擊敗許多名店大廚，勇奪銅牌，成為媒體熱門新聞。

黃松釧接受主委交付的任務後，先到板橋榮家看了兩個月，每天到廚房看承包商作業，到餐廳陪榮民伯伯用餐，深有體會。接著他到臺北榮家、桃園榮家等，由北到南還繞到東部，一家一家去觀察，有些榮家的伙食承辦人和承包商非常認真，很有創意，甚至不計成本，讓他感動。然而他也發現，平時千篇一律的餐盤或便當難免吃膩；節慶加菜時份量太多，跟平常差距太大，成本分配不均，且廚餘太多，造成浪費，也增加成本。

黃松釧提供主委和輔導會的建議，主題是「快樂可以多一點，只要您願意」，具體內容包括：

黃松釧(後右三)偕國防部食勤區隊的伙食兄弟，參加世貿中心舉行的臺灣美食展廚藝大賽，勇奪銅牌，成為熱門新聞。
(圖／黃松釧)



接到大鵬主委的委託，黃松釧馬不停蹄至各榮家觀察體驗，也提出具體

可行又具創意的建議，讓主委非常滿意與感動。主委在今年三月份會特予頒贈三等榮光專業獎章，並讚揚黃松釧：「十六所榮家，他都去看過，而且不是拍個照、應個卯，有時還會住上三天兩夜，陪他們做饅頭、檢查他們的冰櫃，才慎重地提出報告。」

黃松釧的適時出現並圓滿完成付託，讓主委以「心想事成」四字描述其心情。

黃松釧接受主委交付的任務後，先到板橋榮家看了兩個月，每天到廚房看承包商作業，到餐廳陪榮民伯伯用餐，深有體會。接著他到臺北榮家、桃園榮家等，由北到南還繞到東部，一家一家去觀察，有些榮家的伙食承辦人和承包商非常認真，很有創意，甚至不計成本，讓他感動。然而他也發現，平時千篇一律的餐盤或便當難免吃膩；節慶加菜時份量太多，跟平常差距太大，成本分配不均，且廚餘太多，造成浪費，也增加成本。

黃松釧提供主委和輔導會的建議，主題是「快樂可以多一點，只要您願意」，具體內容包括：

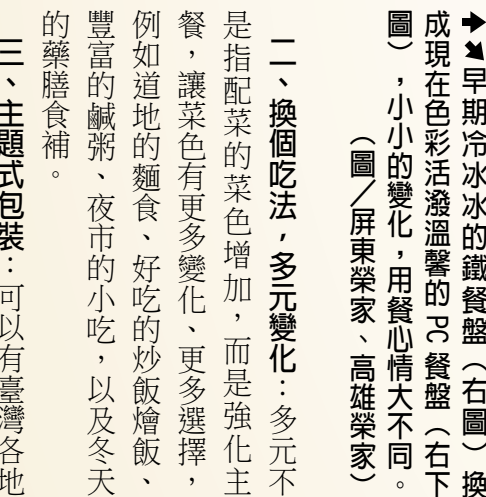
一、換個餐盤，換個心情：不用冰冷單調的鐵餐盤，改用耐高熱PC材質的餐盤，顏色也可以有變化。

二、換個吃法，多元變化：多元不是指配菜的菜色增加，而是強化主餐，讓菜色有更多變化，更多選擇，例如道地的麵食、好吃的炒飯燴飯、豐富的鹹粥、夜市的小吃，以及冬天的藥膳食補。

三、主題式包裝：可以有臺灣各地小吃，也可以有世界各國料理，吃飯就可以遊臺灣、遊世界。

四、穩健成本，才是長久之計：伙食費必須扣除廠商合理的利潤，預留加菜金、廚房維修、餐用具支出，再來精算每天每餐可用的金額。

黃松釧(後右三)偕國防部食勤區隊的伙食兄弟，參加世貿中心舉行的臺灣美食展廚藝大賽，勇奪銅牌，成為熱門新聞。
(圖／黃松釧)



指出，藉由「餐具變化、改變料理方式、主題式特色餐」等作為，及「創新亦串心、暖心亦暖胃」的理念，希望讓榮家每一位住長長輩吃得飽、吃得好。



在主委的高度重視下，黃松釧的建議獲得落實，加上各榮家家主任的各自努力，伙食改善有目共睹。臺北榮家主任劉化宇指出，藉由「餐具變化、改變料理方式、主題式特色餐」等作為，及「創新亦串心、暖心亦暖胃」的理念，希望讓榮家每一位住長長輩吃得飽、吃得好。

黃松釧提供主委和輔導會的建議，主題是「快樂可以多一點，只要您願意」，具體內容包括：

一、換個餐盤，換個心情：不用冰冷單調的鐵餐盤，改用耐高熱PC材質的餐盤，顏色也可以有變化。

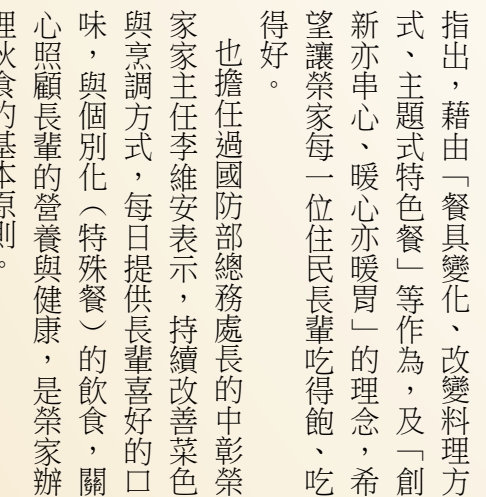
二、換個吃法，多元變化：多元不是指配菜的菜色增加，而是強化主餐，讓菜色有更多變化，更多選擇，例如道地的麵食、好吃的炒飯燴飯、豐富的鹹粥、夜市的小吃，以及冬天的藥膳食補。

三、主題式包裝：可以有臺灣各地小吃，也可以有世界各國料理，吃飯就可以遊臺灣、遊世界。

四、穩健成本，才是長久之計：伙食費必須扣除廠商合理的利潤，預留加菜金、廚房維修、餐用具支出，再來精算每天每餐可用的金額。

黃松釧提供主委和輔導會的建議，主題是「快樂可以多一點，只要您願意」，具體內容包括：

黃松釧(後右三)偕國防部食勤區隊的伙食兄弟，參加世貿中心舉行的臺灣美食展廚藝大賽，勇奪銅牌，成為熱門新聞。
(圖／黃松釧)



指出，藉由「餐具變化、改變料理方式、主題式特色餐」等作為，及「創新亦串心、暖心亦暖胃」的理念，希望讓榮家每一位住長長輩吃得飽、吃得好。



在主委的高度重視下，黃松釧的建議獲得落實，加上各榮家家主任的各自努力，伙食改善有目共睹。臺北榮家主任劉化宇指出，藉由「餐具變化、改變料理方式、主題式特色餐」等作為，及「創新亦串心、暖心亦暖胃」的理念，希望讓榮家每一位住長長輩吃得飽、吃得好。

黃松釧提供主委和輔導會的建議，主題是「快樂可以多一點，只要您願意」，具體內容包括：

一、換個餐盤，換個心情：不用冰冷單調的鐵餐盤，改用耐高熱PC材質的餐盤，顏色也可以有變化。

二、換個吃法，多元變化：多元不是指配菜的菜色增加，而是強化主餐，讓菜色有更多變化，更多選擇，例如道地的麵食、好吃的炒飯燴飯、豐富的鹹粥、夜市的小吃，以及冬天的藥膳食補。

三、主題式包裝：可以有臺灣各地小吃，也可以有世界各國料理，吃飯就可以遊臺灣、遊世界。

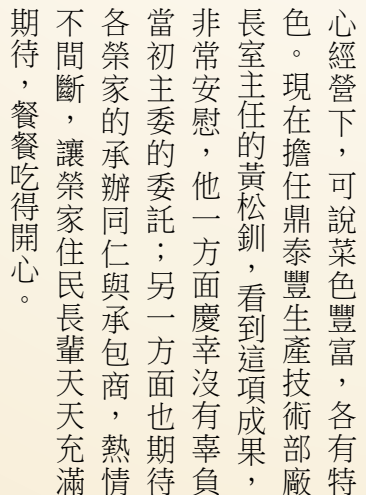
四、穩健成本，才是長久之計：伙食費必須扣除廠商合理的利潤，預留加菜金、廚房維修、餐用具支出，再來精算每天每餐可用的金額。

黃松釧提供主委和輔導會的建議，主題是「快樂可以多一點，只要您願意」，具體內容包括：

黃松釧(後右三)偕國防部食勤區隊的伙食兄弟，參加世貿中心舉行的臺灣美食展廚藝大賽，勇奪銅牌，成為熱門新聞。
(圖／黃松釧)



指出，藉由「餐具變化、改變料理方式、主題式特色餐」等作為，及「創新亦串心、暖心亦暖胃」的理念，希望讓榮家每一位住長長輩吃得飽、吃得好。



在主委的高度重視下，黃松釧的建議獲得落實，加上各榮家家主任的各自努力，伙食改善有目共睹。臺北榮家主任劉化宇指出，藉由「餐具變化、改變料理方式、主題式特色餐」等作為，及「創新亦串心、暖心亦暖胃」的理念，希望讓榮家每一位住長長輩吃得飽、吃得好。

黃松釧提供主委和輔導會的建議，主題是「快樂可以多一點，只要您願意」，具體內容包括：

一、換個餐盤，換個心情：不用冰冷單調的鐵餐盤，改用耐高熱PC材質的餐盤，顏色也可以有變化。

二、換個吃法，多元變化：多元不是指配菜的菜色增加，而是強化主餐，讓菜色有更多變化，更多選擇，例如道地的麵食、好吃的炒飯燴飯、豐富的鹹粥、夜市的小吃，以及冬天的藥膳食補。

三、主題式包裝：可以有臺灣各地小吃，也可以有世界各國料理，吃飯就可以遊臺灣、遊世界。

四、穩健成本，才是長久之計：伙食費必須扣除廠商合理的利潤，預留加菜金、廚房維修、餐用具支出，再來精算每天每餐可用的金額。

黃松釧提供主委和輔導會的建議，主題是「快樂可以多一點，只要您願意」，具體內容包括：