

國家運動訓練中心115年度第1季餐廳食材採購案-海鮮類(1-6月)

項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
1	04007	水鯊魚肉片	清肉	公斤	
2	04009	白蝦	40-50尾/公斤，不得浸泡藥水	公斤	
3	04011	白鯛魚片	150g(含以上)/片，包冰10%以下	公斤	
4	04015	鮮蚵	現撈新鮮去殼	公斤	
5	04016	帆立貝L	21-25粒/公斤	公斤	
6	04017	帆立貝L-帶卵	21-25粒/公斤	公斤	
7	04018	帆立貝2S	36-40粒/公斤	公斤	
8	04019	帆立貝2S-帶卵	36-40粒/公斤	公斤	
9	04020	吻仔魚	新鮮細緻	公斤	
10	04022	赤嘴蛤	30-50粒/公斤	公斤	
11	04026	花枝肉	清肉，2-4塊/公斤	公斤	
12	04031	肉鯽魚	6-10尾/公斤，包冰20%以下	公斤	
13	04033	柳葉魚	40-50尾/公斤	公斤	
14	04034	秋刀魚	20cm(含以上)/尾	公斤	
15	04040	海鱺魚片	冰鮮，3-5片/公斤	公斤	
16	04043	鯛魚下巴	8-10塊/公斤	公斤	
17	04046	蝦猴	現撈，含頭、殼，不得浸泡藥水	公斤	
18	04047	蛤蜊	特大規，約20-30顆/斤	公斤	

國家運動訓練中心115年度第1季餐廳食材採購案-海鮮類(1-6月)

項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
19	04050	蜆仔	新鮮	公斤	
20	04061	母香魚	10(± 3)隻/公斤	公斤	
21	04071	草蝦4P	4尾/300(± 10)克	公斤	
22	04072	草蝦8P	8尾/300(± 10)克	公斤	
23	04073	鱸魚片	冰鮮，300-400克/片	公斤	
24	04080	龍膽肉片	清肉帶皮，切塊	公斤	
25	04088	割背白蝦仁	31/40，包冰率10%以下，不得浸泡藥水	公斤	
32	04092	鮭魚片	加拿大、挪威、智利鮭魚，2-4片/公斤，包冰20%以下	公斤	
33	04094	海參	5-8條/公斤	公斤	
36	04097	虱目魚肚	無刺，180g(含)以上/片	公斤	
37	04098	軟殼白蝦	10-12P/500(± 10)克/盒，不得浸泡藥水	盒	
38	04103	台牙魚清肉	600-700克/片/清肉	公斤	
39	04104	台牙魚清肉	200-300克/片/清肉	公斤	
40	04105	鰈魚片	300-500g/片，包20%冰以下	公斤	
41	04106	土魠清肉片	800-1000g/片	公斤	
42	04107	鱸魚蝴蝶切	500-700g/尾	公斤	
43	04108	軟絲4A	400-500g/尾，包10%冰以下	公斤	
44	04109	軟絲4A	300-400g/尾，包10%冰以下	公斤	

國家運動訓練中心115年度第1季餐廳食材採購案-海鮮類(1-6月)

項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
45	04110	軟絲3A	300-400g/尾，包10%冰以下	公斤	
46	04111	軟絲3A	400-500g/尾，包10%冰以下	公斤	
47	04112	割背草蝦仁	31/40，包冰率10%以下，不得浸泡藥水	公斤	
48	04113	龍虎班6/8	三去，實重600-800g/尾	公斤	
49	04114	石斑魚6/8	三去，實重600-800g/尾	公斤	
50	04115	龍虎班清肉片	清肉去刺去骨，300g含以上/片	公斤	
51	04116	石斑清肉片	清肉去刺去骨，300g含以上/片	公斤	
52	04122	金線魚	三去，150-180g/尾	公斤	
53	04123	紅目鯽	二去(帶硬皮)，150-180g/尾	公斤	
54	04124	白帶清肉卷	清肉去刺，台灣現撈	公斤	
78	04172	透抽	21-25CM/尾，單隻套	公斤	
55	04125	透抽	31-35cm/尾	公斤	
56	04128	軟絲蝴蝶開	清肉，100-200g/隻，單支套袋	公斤	
57	04129	軟絲蝴蝶開	清肉，200-300g/隻，單支套袋	公斤	
58	04130	生小卷	台灣產，300(± 10)克/盒裝	盒	
59	04133	花枝	550-700g/隻，包冰率10%以下	公斤	
60	04134	生干貝M	26-30顆/公斤，無澎發	公斤	
61	04135	生干貝6S	80-100顆/公斤，無澎發	公斤	

國家運動訓練中心115年度第1季餐廳食材採購案-海鮮類(1-6月)

項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
65	04139	野生海大蝦	6尾/斤，不得浸泡藥水	公斤	
66	04140	野生海大蝦	9尾/斤，不得浸泡藥水	公斤	
68	04144	去頭花蝦	12尾/斤，不得浸泡藥水	公斤	
69	04156	烏魚排	70克(含以上)/片	公斤	
70	04159	日本生蠔清肉	日本產，包冰率20%以下	公斤	
71	04160	鱈魚肉丁	冰鮮，包冰率20%以下	公斤	
72	04161	野生石斑清肉塊	100-200g/塊	公斤	
73	04162	野生鯪魚輪切	150g含以上/片	公斤	
75	04167	鸚哥魚清肉	200g含以上/片	公斤	
77	04169	旭蟹	300-500公克/隻	公斤	
82	04181	石斑魚下巴	石斑魚下巴	公斤	
83	04183	大比目魚清肉	500克(含)以上/片	公斤	
84	04184	犬牙南極魚清肉	1公斤(含)以上/片	公斤	
85	04185	無發泡大草蝦仁	40-70隻/公斤，包冰率10%以下，不得浸泡藥水	公斤	
86	04186	真鱈魚清肉	450g含以上/片	公斤	
87	04189	透抽清肉	去頭、皮、內臟，10公分(含)以上	公斤	
88	04193	牛港鯛清肉片	150-200公克/片	公斤	
89	04194	煙仔虎輪切	150-200公克/片	公斤	

國家運動訓練中心115年度第1季餐廳食材採購案-海鮮類(1-6月)

項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
90	04195	魷魚圈	包冰率20%以下	公斤	
91	04197	金目鱸魚丁	切丁狀，包冰率10%以下	公斤	
92	04203	無刺虱目魚條	包冰率10%以下	公斤	
93	04205	挪威鮭魚碎肉	挪威鮭魚碎肉	公斤	
94	04208	魷魚頭	冰鮮，包冰率20%以下	公斤	
95	04212	紅條清肉	300g含以上/片	公斤	
100	04227	野生刺螺肉切片	400(± 10)克/包	包	
101	04228	軟殼蟹	6-8隻/盒，600(± 10)克/盒	盒	
102	04229	無發泡巴沙魚肉條	包冰率10%以下	公斤	
103	04230	蘭花蚌	清肉	公斤	
106	04235	半殼扇貝	10-15顆/公斤	公斤	
108	04237	小花枝	40/60	公斤	
109	04238	小章魚	200克(含)以上/片	公斤	
110	04242	鬼頭刀魚排	60(± 10)片/箱	箱	
111	04248	龍虎斑下巴	龍虎斑下巴	公斤	
112	04249	海鱺魚清肉	清肉帶皮，130(± 10)克/片	公斤	
113	04251	去頭野生海草蝦	10尾/斤，600克(± 10)/盒，不得浸泡藥水	盒	
118	04256	海蘆蝦仁	200(± 10)g/盒，不得浸泡藥水	盒	

國家運動訓練中心115年度第1季餐廳食材採購案-海鮮類(1-6月)

項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
119	04258	龍虎班切丁	帶骨切丁	公斤	
120	04259	鱸魚清肉	200g含以上/片	公斤	
121	04260	大比目魚輪切	半肚洞，230g含以上/片	公斤	
122	04262	胭脂蝦蝦仁	台灣產，200(± 10)g/盒，不得浸泡藥水	盒	
123	04263	丁香魚	台灣產，300(± 10)g/盒	公斤	
124	04265	甜蝦蝦仁	台灣產，200(± 10)克/盒，不得浸泡藥水	盒	
125	04266	小龍蝦	200-500克/隻，單隻套袋	公斤	
126	04268	大銀魚(水晶魚)	13(± 3)公分/條	公斤	
127	04270	鮪魚腹肉條	厚切大塊	公斤	
130	04273	章魚切片	200(± 10)克/盒	盒	
131	04275	蝦蛄	剖半，50g含以上/隻，不得浸泡藥水	公斤	
132	04276	剝皮魚清肉	200g含以上/片	公斤	
133	04277	鮭魚半月切	120-150克/片	公斤	
135	04279	香蕉蝦	20-40隻/公斤，不得浸泡藥水	公斤	
136	04280	開背花蝦仁	50-70尾/公斤，不得浸泡藥水	公斤	
137	04281	天使紅蝦仁碎肉	200(± 10)克/包，不得浸泡藥水	包	
138	04282	鮭魚腹鰭	20(± 2)條/公斤	公斤	
139	04283	大比目魚薄片	30片/箱，3KG/箱，包冰率10%以下	公斤	

國家運動訓練中心115年度第1季餐廳食材採購案-海鮮類(1-6月)

項次	食材編號	食材名稱	規格/包裝	單位	報價
140	04284	鮪魚片	魚背肉，包冰率20%以下	公斤	
141	04285	南美貝切片	400(± 10)g/包	包	
142	04286	紅鮋魚片	100g以上/片	公斤	
143	04287	開背鳳尾大花蝦仁	30(± 10)尾，不得浸泡藥水	公斤	

※本標價清單填寫完畢後用印回傳(大小章或發票章)。

廠商名稱： (章)

負責人： (章)

統一編號：

電話：

地址：