

解決鹽酥雞在跨年夜的產能問題

--只提供三種人氣產品，以批次炸法，每份均一價

鍋子一次炸 20 人份

Dean Huang
Taipe, Taiwan
iscorg12@gmail

摘要—在這篇作品中，作者試著提出一個可以簡易解決產能問題的方法，在特定節日中，需要突然加大產能時，也許可以幫助解決，鹽酥雞人手不足，不易加大產能的需求

Keywords—**評分標準**, **鹽酥雞** (key words)

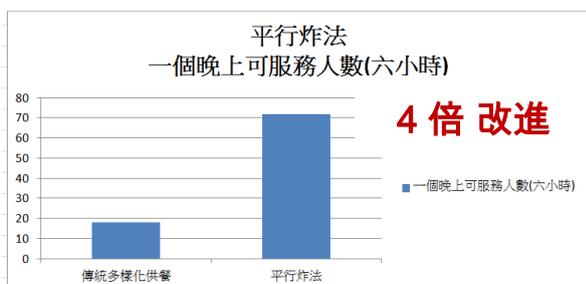
I. INTRODUCTION

In [1],[2],[3],[4], 鹽酥雞(Aka. Taiwanese fried chicken. TFC or Salt Crispy Chicken)能帶給人們幸福，好吃的鹽酥雞更是讓世界更美好的美食之一，特別是在節日時，三五好友，很常訂購鹽酥雞，一起跨年之類，但是鹽酥雞的產能在節日時，面對突然跑出來的人潮，需要的產出可能是平日產量的三到十倍，加上大家都集中在 9 點到 11 點左右的二個小時，這個情況造成了店家來不及產出或是為了趕出大量的產品而犧牲了品質，或者是接了單卻來不及趕出來，造成客人心情不好，而店家也壓力很大，有沒有什麼辦法可以很快的加大產能？或是預估產量不夠了就不接單？

II. 鹽酥雞產能問題的難度

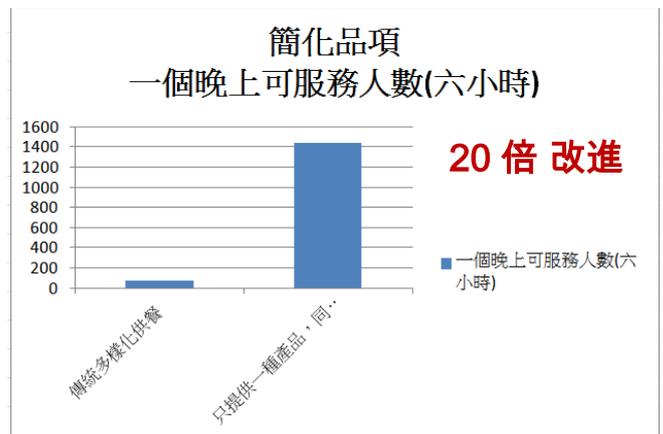
品項多樣

鹽酥雞，除了主力產品外，有多種不同的品項供消費者選擇，不同的品項，需要不同的炸法，不同的調味，平日為了滿足不同的品項，就會使得老闆的產線停下來，或是中斷，加上先點先做，使得無法大量生產，在平日這不是問題，但是在分秒必爭的跨年夜這就是一個大問題，品項多會帶來很多問題，例如，炸法不同，結帳問題，切法問題，所造成的影響是無法大量的產出，每個單位時間只能服務一位消費者，如果每樣要炸 5 分鐘，一個人點了四樣，最差情形會佔住 20 分鐘，一個人，整個晚上六個小時，會只能服務 18 個人，如果是可以平行處理四樣一起炸，可以改進到 $18 \times 4 = 72$ 人。在簡單模型下，計算，可以有四倍的產能效率改進，如下圖



解法

如果在特定節日，改變經營模式，只供應一樣產品，產能可以增加多大呢？第一因為只供應一個產品，所以鍋子可以專門只炸一樣，也就是可以一次炸到鍋子的極限，以一般油鍋而言，極限約在 20 人份的鹽酥雞，也就是 5 分鐘就可以炸 20 人份，就是前面算法的 5 倍，加上不用等，可以一直炸，而前檯只要一直包，產能可以維持不中斷，整個晚上六個小時可以變成是 $240 \times 6 = 1440$ 人份，這樣的產能是前面的 20 倍，並且，可以讓大隨到隨拿，因為一直可以產出，等待時間也會變短，另外一個好處是，當客人問店家要等多久？店家馬上可以算出來，你會在 11 點 30 分拿到，或是你要等到 12:05 分才會拿到。這樣一來也可以解決客人到底要不要等待的問題，或是老闆接了單，結果壓力很大，造成品質下跌的問題。可以說皆大歡喜。



如果提供 3 種常見的產品在特定的節日，

我認為是可以接受的，店家可以依據平常客人的訂購習慣，或是自己的特色商品，選擇想提供的食物。有效解決在特定節日的產能問題。

III. 結論

對於特別節日，如果又沒有相對足夠的人手，使用單一品項，提供單一套餐的方式，不失為一個低成本，容易快速採用的做法，雖然犧牲了一些產品，不過可以快速滿足突然而來的大量人潮，以及大家迫切想帶一些東西回家的願望，也許是一個目前很容易採用的方法。

REFERENCES (參考資料)

- [1] Wiki for 鹽酥雞 (https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%B9%B9%E9%85%A5%E9%9B%9E#cite_note-4)
- [2] 萬亞惡的鹽酥雞! 先別管減肥了, 鄉民大推的必點 10 大美味是 <https://www.businessweekly.com.tw/article.aspx?id=12091&type=Blog>
- [3] 來個台中市鹽酥雞大比拼 (kckkck@mobile01). <https://www.mobile01.com/waypointtopicdetail.php?f=195&t=2241702&p=1>.
- [4] Re: [問卦] 點什麼最能表現鹽酥雞攤的實力? (Sumade@ptt). <https://disp.cc/b/163-9dbj>

