

2020 國際餐旅 應用創新研發產學 研討會

International Conference on
Hospitality and Culinary Innovation
Special Issue: Healing Powers

餐飲療癒力

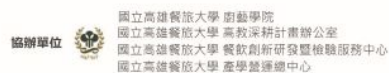
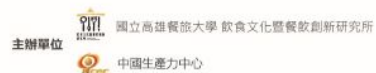
論文集

2020 國際餐旅創新研發產學應用研討會 餐飲療癒力

論文集



NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM
國立高雄餐旅大學
International Conference on
Hospitality and Culinary Innovation
Special Issue : Healing Powers



國立高雄餐旅大學

目 錄

■ 技術報告組 | 餐旅類

餐飲創業—「輕」理念餐點產品研發實務.....	1
林淑瑛、楊子萱、劉藝瑄、陳藝心、顏郁儒、張雅芃	
銀耳萃取凍取代油脂對高油麵包品質之評估.....	2
張浩容、葉建志、王國治、林慧麗、曾裕琇	
鳳梨格外品-肉聲果特色發酵醬開發及其餐飲應用研究	3
葉建志、李映萱、張浩容、陳盈瑄、陳敏蕙、林慧麗、楊淑惠、洪千雅、曾裕琇	
新開發之台灣本土天然酵母於餐飲烘焙之應用性評估	4
陳彥霖、余立文、林慧麗、葉建志、王國治、陳盈瑄、陳敏蕙、張浩容、黃婉瑜、曾裕琇	
非基因改造脫脂黃豆粉替代雞蛋白應用在馬卡龍之研究	5
黃婉瑜、葉連德	
化腐為『奇』-大豆添加不同品種甘藷實務之研發	6
蔡雅淳、蔡欣庭、李宸宇、李明璋、石名貴、林淑媚	
薄荷棉花糖之開發研究	7
陳敏蕙、王國治、林慧麗、葉建志、葉文棠、曾裕琇	
有機全果紅肉火龍果抗氧化性之評估及其機能果凍開發研究	8
楊鳳琴、王國治、林慧麗、曾裕琇	
『萬』紫千『紅』-萬丹紅豆發酵融入米食之研發	9
簡培雅、林靜雯、劉奕暄、李明璋、石名貴、林淑媚	
在地伴手禮-楊桃餅乾之研究與開發	10
許秀華 ¹ 、簡思平、彭竣偉、徐伊儂、李柏漢、潘韋誠、萬牧安	
天麻虱目魚肚養護膳食調理包之開發.....	11
王正方、楊啟良、葉淑惠、宋文杰	
能保持口袋撐開的圍兜裝置	12
許秀華、吳冠穎、梁蕙嵐、黃冠鈞、邱清祥	

廚房水溝殘渣過濾裝置	13
吳冠穎、許秀華、蘇宏文、曾國書、梁蕙嵐、黃冠鈞、邱清祥	
腸粉炊具結構	14
許秀華、吳冠穎、梁蕙嵐、黃冠鈞、邱清祥	
排水孔防蟑裝置	15
許秀華、吳冠穎、梁蕙嵐、黃冠鈞、邱清祥	
可調式孔徑剝葉器	16
趙榮輝、張彬益、張嘉翔	
米糠土司之開發研究	17
黃琪詠、陳建龍、葉文棠	
台灣蘆筍格外品特色商品開發研究	18
陳穎萱、黃婉瑜、林慧麗、王國治、曾裕琇	
運用分子料理詮釋原住民菜餚與創新研究	19
馬永曾、李柏宏	
■ 技術報告組 療癒餐飲類	
療癒紅酒珍珠氣泡飲之開發	20
毛建斌、葉淑瑩、林蕙怡、吳欣怡、鄧裕翰、羅琪	
循環經濟—百香果內果皮研發料理實務	21
趙偉廷、林斯晟、李宇倫、潘俊佑、古承翰	
你的彩色人參—胡蘿蔔能量果凍開發及六感療癒體驗活動設計	22
沈怡臻、王國治、林慧麗、葉建志、曾裕琇	
記憶美食療癒養生粽—療癒食物輔助吞嚥困難長者尊嚴進食	23
黃琴雅、陳姿仔、翁寧徽、陳瑩君、吳文勻	
春抹花意·產業復甦—龍眼花啤酒開發與研究	24
鄧羽紋、鄭傑夫	

■ 研究/應用論文組|餐旅類

運用群集分析法進行消費者對酒標魅力喜好傾向之探討..... 25

葉俊毅、吳美宜

「外送平台服務品質」量表編製之研究..... 26

唐穎俊、吳美宜

「行動餐車服務品質」量表編製研究之探討..... 27

林國富、吳美宜

連鎖餐飲業之迴轉壽司體驗屬性探討..... 28

陳俊智、詹閔喬

探討品牌性格對消費者滿意度之影響——以爭鮮、藏壽司、壽司郎為例. 29

陳俊智、黃于庭

零投資成本的連鎖烘焙店報廢率管理實務..... 30

張欽富

高雄市酒吧顧客滿意度與再購意願之研究..... 31

陳雅婷、郭德賓

服務品質與品牌形象對年輕族群餐飲忠誠度之研究以台北市鼎泰豐餐廳為例. 32

周雅婷、徐天佑、何台華

STAY OR LEAVE? AN EXPLORATORY STUDY OF INTERNS' WORK STRESS, STRESS SYMPTOMS, COPING STRATEGIES, AND INTENTION TO STAY IN THE HOTEL INDUSTRY 33

GORDON CHIH-MING KU, SHAN-SHAN CHIEN, SEAN HSIN-HUNG LIN³

上白糖開發可行性之探討 34

林奇宣、張明旭、葉連德

幸福的節慶伴手禮-福爾摩沙風情水果麵包 35

簡思平、許秀華、劉家瑜、文詩妮、柯竣文、黃繼煊、賴沛榆

紫色山藥米戚風蛋糕之開發與研究 36

范華津、洪于婷、陳惠英、郭炯村

呷冰會「煞到」？台灣民間傳統食冰禁忌再詮釋..... 37

譚宏孝

從池上米蛋糕看地方創生 38

張璦文

鄉愁之味：VUVU 的小米圓——以嘉蘭部落為例 39

姆娃·達拿比馬

台灣客家美食推廣策略規劃之研究 40

林義斌

低碳飲食與共享平台培育計畫之探討..... 41

鄭雅馨、費聿明、王璟

新冠肺炎疫情下遊客的體驗價值對搭乘郵輪意願之影響 42

蔡亞宸、王正方、徐軍蘭

新型態旅遊的創意氛圍、知覺價值對觀光吸引力的影響 43

謝惠珉、黃月盈

宣傳地方特色與解決剩食的新可能：食物風景畫..... 44

陳依佑

三明治式還是比薩式實習？從企業與學生的雙觀點探討其優劣 45

許凱盈、徐立偉

璞玉待琢的緬甸市場：烘焙食品市場分析與消費者行為洞察 46

張欽富

教師培訓全國技能競賽獲獎選手之教學策略研究——以餐飲服務職類為例 47

蘇育榛、陳淑娟

以選擇適合項目法評估佳葉龍茶的感官特性..... 48

謝佳瑾、劉伯康、趙憶蒙

■ 研究/應用論文組|療癒餐飲類

涉入程度、療癒及來源國對消費者購買意願之研究——以巧克力為例 ... 49

林姿吟、陳建龍、葉文棠

社區高齡健康促進套餐之開發和喜好度調查..... 50

王正方、徐軍蘭

從餐飲環境探討消費者慢食體驗之個案研究—以「無 W 茶禪」為例 .. 51

陳美華、陳淑娟

咖啡在台灣的百年風華 52

李怡君、林彥宇

療癒甜點開發供需雙方吸引力要素選取與建構之研究 53

鍾宇真、孟令泓、江佳緣、吳淑玲

舌尖經濟—臺南市山上區 178 道美食街導覽地圖 54

張君琇、鄭傑夫



口頭發表組|餐旅類

兩岸旅遊政策與疫情對台灣觀光金融產業類股之影響.....	55
------------------------------	----

蔡璧徽、林勇志

茶葉區域公共品牌建立與行銷策略之研究—以三明「尚書品」為例...	56
----------------------------------	----

鄭廣泉

企業社會責任對顧客知覺價值之影響—以 W 餐飲集團為例.....	57
----------------------------------	----

朱永蕙、王儒堅

旅宿性格量表之發展.....	58
----------------	----

楊婷嫻、李俊霆

探索美食電視劇《孤獨美食家》中的日本飲食文化形象.....	59
-------------------------------	----

張育慈

比率估計法在烘焙計算上的應用.....	60
---------------------	----

賈容

茶油感官品評標準作業程序.....	61
-------------------	----

吳贊鐸、廖文蘭、黃守仁

■ 口頭發表組|療癒餐飲類

災後異地重建飲食療癒與文化建構探討.....	62
------------------------	----

林信宏、黃宥勝

今天你吃「藥」了嗎？藥膳的當代呈現與意義—以末代中藥鋪餐飲轉型為例.....	63
--	----

古曼伶

餐飲創業—「輕」理念餐點產品研發實務

林淑瑛*、楊子萱、劉蕓瑄、陳藝心、顏郁儒、張雅芃

國立高雄餐旅大學餐飲廚藝科

shuying@mail.nkuht.edu.tw

摘 要

現代人普遍外食，很多店家為提升口感，通常高鹽、高糖、高油、多調味，進而對身體造成負擔，故健康飲食及養身相關議題漸漸被重視，「輕食主義」在現代餐飲趨勢中也逐漸抬頭。輕食的定義早期是指「少量但有飽足感」或是「低熱量、低脂」的食物；但現今的輕食慢慢演變為以提供天然食材且營養均衡，不過度烹調保留大部分食材原味及本身營養素，減少多餘的醣類油脂攝取，以達到減輕身體負擔的餐點料理。然而國內目前大多的輕食餐廳，多以提供低添加物、無加工品或不過度烹調等健康低負擔餐食為多，在產品設計上較少將攝取好的油脂列入輕食菜餚研發的要點之一。眾多研究指出攝取好油是可增加健康的益處，如橄欖油富含單元不飽和脂肪酸，可降低膽固醇、促進心血管健康。故本技術報告以融入輕油、輕醣的餐食概念，在減去多餘醣類的同時，以適量的健康油脂攝取做為輕食的菜餚創作主要理念並進行產品實務研發。本報告菜餚研發以選用葡萄籽油、橄欖油、椰子油、自製香料油、以及堅果酪梨等等本身帶有天然油脂之食材，搭配食材簡易的烹調方式不添加過多調味，呈現美味又對身體輕負擔的料理創作。

關鍵詞：輕食、健康、油脂、菜餚研發

銀耳萃取凍取代油脂對高油麵包品質之評估

張浩容^{1*}、葉建志²、王國治²、林慧麗³、曾裕琇⁴

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫助理研究員

³ 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫副研究員

⁴ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

howlong@mail.nkuht.edu.tw

摘 要

銀耳富含膠質且經證實具有豐富生理活性，如抗氧化等功效，且含高量的黏性水溶性膳食纖維，口感滑潤，可延長飽足感、抑制油脂吸收及預防心血管疾病。本研究利用銀耳之高黏性來取代油脂的使用，首先將銀耳以長時間熱水萃取成膠凍狀，分別以 0%、25%、50%、75% 及 100% 銀耳萃取凍取代油脂製作成高油麵包（油脂含量佔麵粉 45%），進行比體積、質地剖面分析測定、使用五分法進行消費者感官品評測試及熱量含量分析。研究結果顯示，以銀耳取代油脂比例越多，比體積越大，且質地較柔軟；感官品評結果顯示，75% 銀耳取代油脂之麵包，在組織、香氣、軟硬度、咀嚼彈性及風味之喜好分數皆為最高，100% 取代及 0% 取代油脂之麵包在整體接受度上沒有顯著性差異；熱量分析結果，銀耳含量為 0% 的麵包，每 100 公克含有 385.1 大卡，銀耳比例增高時，熱量也逐漸減少，當銀耳全部取代油脂使用之 100% 銀耳麵包，每 100 公克含有 241.1 大卡，相較於 0% 銀耳之高油麵包熱量減少 37.4%。綜合以上評估，銀耳取代油脂之高油麵包，不僅消費者接受度高、質地柔軟，且可提供未來餐飲業開發低脂健康食品之參考。

關鍵詞：高油麵包、銀耳、銀耳萃取凍

鳳梨格外品-肉聲果特色發酵醬開發及其餐飲應用研究

葉建志¹、李映萱²、張浩容³、陳盈瑄³
陳敏蕙³、林慧麗⁴、楊淑惠⁵、洪千雅⁶、曾裕琇^{7*}

¹ 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫助理研究員

² 國立高雄餐旅大學觀光研究所 博士班研究生

³ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 碩士班研究生

⁴ 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫副研究員

⁵ 鳳山熱帶園藝試驗分所 經營利用系副研究員兼主任

⁶ 鳳山熱帶園藝試驗分所 助理研究員

⁷ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

mush@mail.nkuht.edu.tw

摘要

鳳梨在採收前若逢下雨，土壤吸收太多水分，生產大量熟度高、水分多、不耐放之「肉聲果」，造成鳳梨農民損失慘重。鳳山熱帶園藝試驗分所用肉聲果鳳梨為原料，以「改良式蔭鳳梨製作標準製程」製得鹹酸鳳梨發酵半成品。本研究以此素材作為基礎醬，並由高餐大餐創中心以「神經美食廚藝技術」開發製得「鳳梨微笑(酵)醬」，定位「抹醬、拌醬及沾醬」等功能性延伸 B to B 及 B to C 產業應用，本素材可運用於沙拉、漢堡、貝果、批薩、炒飯、拌麵、炸物、蒸物、湯品、甜點及飲品等多元應用，本研究以「鳳梨微笑(酵)醬」延伸多元應用料理食譜包含：微酵鳳梨法式油醋舒肥雞肉沙拉、微酵鳳梨法式火腿貝果、黃金烏魚子微酵鳳梨醬炒飯、微酵鳳梨煙燻鴨賞蔥油餅披薩、微酵鳳梨炸雞拼盤+蕃茄盤、微酵鳳梨炊台灣鯛、剝皮辣椒微酵鳳梨雞、微酵鳳梨高雄海鮮湯、花生 oreo 微酵鳳梨西多士、微酵鳳梨鹹梨七氣泡飲等；本研究之成果將作為鳳梨格外品多元應用之範例，並可提供於家庭、早午餐店、餐廳、連鎖速食、飲料店等餐飲產業商業使用。

關鍵詞：鳳梨格外品、肉聲果、發酵醬、餐飲業

新開發之台灣本土天然酵母於餐飲烘焙之應用性評估

陳彥霖¹、余立文²、林慧麗³、葉建志⁴、王國治⁴
陳盈瑄⁵、陳敏蕙⁵、張浩容⁵、黃婉瑜⁵、曾裕琇^{6*}

¹財團法人食品工業發展研究所生資中心 研究員

²財團法人食品工業發展研究所生資中心 副研究員

³國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫副研究員

⁴國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫助理研究員

⁵國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 碩士班研究生

⁶國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

mush@mail.nkuht.edu.tw

摘要

酵母菌於餐飲業及烘焙業扮演重要角色，天然酵母含複合微生物群，其所發酵之產品其風味與口感深受大眾喜愛，食品工業發展研究所（食工所）自台灣本土環境幾百種材料中選育天然酵母，本研究以食工所選育源自葡萄（No.1）、山刺番荔枝（No.2）及大肚山薔薇（No.3）所採集培養出可量產之本土優質天然酵母，評估其麵糰之發酵力、物性測試及感官品評測試，並以商業用燕牌酵母作為對照組。研究結果顯示：麵糰發酵力強弱依序為 2 號菌>1 號菌>3 號菌；白土司物性測試發現：食工所 2 號菌與燕牌酵母的黏聚性（Cohesiveness）一樣好，比 1 號菌及 3 號菌有較好的黏聚性。白土司感官品評結果顯示：食工所 1、2、3 號菌之香氣、風味、咀嚼感明顯比對照組燕牌酵母好，整體接受度好評順序為 2 號菌>1 號菌>燕牌酵母>3 號菌，2 號菌土司揮發性成份分析發現含有最多的似水果、花、油脂或乳脂的香氣。饅頭量產產品品質試驗中發現 2 號菌饅頭冷凍一個月後加熱可保留最多的風味及口感，且無商業酵母之酵母臭味。綜合以上結果，2 號菌具最好的表現，可成為台灣本土首株可量產之優質天然酵母，本研究並以台灣山刺番荔枝及其天然酵母開發其特色商品，包含：生土司、冰心軟法、貝果、饅頭等。

關鍵詞：天然酵母菌、山刺番荔枝、發酵力、感官品評、物性測試

非基因改造脫脂黃豆粉替代雞蛋白應用在馬卡龍之研究

黃婉瑜^{1*}、葉連德²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

uanewing@gmail.com

摘 要

隨著飲食習慣的改變，純素飲食人口逐年增加，對於純素主義者而言，市面上很難找到完全不含蛋奶的甜點。豆類是素食者重要的蛋白質來源，因此本研究利用蛋白質含量豐富之非基因改造脫脂黃豆粉替代雞蛋白製作馬卡龍。在本研究中，將不同比例非基因改造脫脂黃豆粉與水混合，製成蛋白質濃度 3%，4%，5%，6%，7% 和 8%（w/w）比例之溶液，攪拌均勻後煮至沸騰再放涼，以替代雞蛋白製作馬卡龍。實驗結果顯示蛋白質濃度 6%（w/w）的黃豆粉水混合溶液，在使用電動攪拌器打發起泡後，起泡能力、泡沫膨脹率、泡沫細緻度、泡沫安定性均優於其他蛋白質濃度比例之溶液。與一般配方原味馬卡龍相較，蛋白質濃度 6%（w/w）的黃豆粉水混合溶液所製成的馬卡龍最為理想，整體接受度最高。

關鍵詞：馬卡龍、黃豆粉、起泡能力

化腐為『奇』-大豆添加不同品種甘藷實務之研發

蔡雅淳¹、蔡欣庭¹、李宸宇²、李明璋³、石名貴⁴、林淑媚^{5*}

¹ 立志中學餐飲管理科

² 立志中學普通高中

³ 屏東美食交流協會 講師

⁴ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 副教授

⁵ 立志中學餐飲管理科

zx581012@yahoo.com.tw

摘 要

豆腐是東方飲食重要的食材；甘藷是台灣極富本土滋味的地方食材。本研究擬結合兩種材料，添加葡萄糖內酯，開發新種類之盒裝軟豆腐產品，賦予傳統食物更新飲食風味與營養價值。將以台南二號黃豆結合台農 57 號、台農 66 號、台農 73 甘藷品種，測試不同添加(5、10、15%)來製作三種不同特性之黃色、紅色與紫色之甘藷盒裝軟豆腐，並進一步分析產品之粗纖維、TPA 質地分析、水分測定、水活性測定、感官品評等進行數據。結果顯示：在粗纖維含量分析，大豆、紅色甘藷、黃色甘藷、紫色甘藷各為 9.3%、1.99%、2.36%、2.30%。產品之 TPA 質地分析具顯著差異 ($p < 0.05$)。其中添加甘藷的比例與甘藷豆腐的硬度，內聚性，粘合性，脆性，彈性和咀嚼度成正相關；感官品評之外觀、質地、口感及整體喜好性以紅色甘藷 10%、黃色甘藷 10%、紫色甘藷 10%與控制組最接近，顯示產品外觀、口感與傳統盒裝軟豆腐特性最為相近。本成果可提供餐飲市場食材新選擇，亦可作為高雄特色食材製成特色伴手禮。

關鍵詞：甘藷、大豆、軟豆腐

薄荷棉花糖之開發研究

陳敏蕙^{1*}、王國治²、林慧麗³、葉建志⁴、葉文棠⁵、曾裕琇⁶

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫助理研究員

³ 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫副研究員

⁴ 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫助理研究員

⁵ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 助理教授

⁶ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

50819006@stu.nkuht.edu.tw

摘 要

市面上休閒食品多有添加物及香精，薄荷具有抗氧化性、芳香特性及涼感能運用在餐飲食品中。本研究目的為開發天然無添加具涼感休閒食品-薄荷棉花糖。本研究首先以清除 DPPH 自由基能力作為測試，評估六種不同品種的薄荷(包含長葉薄荷、綠薄荷、萊姆薄荷、柳橙薄荷、鳳梨薄荷、巧克力薄荷)，以篩選抗氧化力較佳之品種作為本研究薄荷棉花糖的原料來源。研究結果顯示在相同的條件之下，清除 DPPH 自由基的能力以綠薄荷 99%為最高，其次為瑞士薄荷 90%、長葉薄荷 87%、鳳梨薄荷 82%、柳橙薄荷 77%、巧克力薄荷 68%、萊姆薄荷 25%，因此以綠薄荷作為本研究製作具涼感棉花糖之薄荷品種來源；添加 0.2%、0.4%、0.6%、0.8%及 1% 不同濃度之綠薄荷精油的棉花糖，以九分法感官品評分析消費者對薄荷棉花糖喜好性。結果顯示棉花糖中隨著綠薄荷精油的添加濃度增加，香氣、口感、涼感及整體接受性有逐漸下降趨勢，其中以添加 0.2% 及 0.4% 之綠薄荷精油的棉花糖，其涼感接受性為最佳。

關鍵詞：棉花糖、綠薄荷、綠薄荷精油、DPPH 清除自由基

有機全果紅肉火龍果抗氧化性之評估及其機能果凍開發研究

楊鳳琴¹、王國治²、林慧麗³、曾裕琇^{4*}

1 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

2 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫助理研究員

3 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心 計畫副研究員

4 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

mush@mail.nkuht.edu.tw

摘要

火龍果又名紅龍果 (Red pitaya, *Hylocereus polyrhizus*)，經研究發現火龍果具有抗發炎、抗糖尿病的作用，並可以減少心血管疾病的死亡風險。本研究以紅肉火龍果之果肉及果皮為材料，以乙醇萃取後，進行清除 DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) 自由基能力之評估及功能物質之測定。並以有機全果火龍果開發機能性果凍產品。研究結果顯示，火龍果的果皮和果肉在 10mg 時具有良好的抗氧化力，其清除 DPPH 的能力為 90%~98%；而每公克之果肉含有總多酚為 1536.2 ppm，果皮則含有 1625.1 ppm；而每公克之果肉含有花青素為 550.2 ppm，果皮則含有 385.6 ppm。本研究將進一步將含有功能物質之果皮與果肉比例為 1:5 製作成全果火龍果果汁，再分別以 25%、50%、60% 和 75% 的果汁來開發全果火龍果果凍。本研究材料選用台灣在地之紅肉火龍果之格外品和果皮作為果凍產品的來源，可增加火龍果全果的利用價值，並降低食材之廢棄，達資源之節省。

關鍵詞：紅龍果、火龍果肉、火龍果皮、果凍、DPPH 清除自由基

『萬』紫千『紅』-萬丹紅豆發酵融入米食之研發

簡培雅¹、林靜雯¹、劉奕暄¹、李明璋^{2*}、石名貴³、林淑媚⁴

¹ 立志中學餐飲管理科

² 屏東美食交流協會 講師

³ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 副教授

⁴ 立志中學餐飲管理科 教師

saimon1023@yahoo.com.tw

摘 要

天貝(Tempeh)是印尼、馬拉西亞常見傳統黃豆發酵食品。本研究以紅豆作為基質經根霉菌(*Rhizopus sp.*)後發酵而製成紅豆天貝，具有豐富的植物性蛋白、胺基酸、GABA以及多種維生素尤其是維生素 B₁₂，並可進一步加工磨粉成為植物類健康素材食品原料。本研究使用台中私米 17 號添加萬丹紅豆發酵天貝粉(10%、20%、30%)，以傳統中式米食加工製作來開發新式「紅豆天貝粿條」米食。產品進行分析蒸煮流失率、質地、水活性、水分含量、抗性澱粉。結果顯示：添加 10%、20%、30%紅豆天貝之粿條樣品，在蒸煮流失率方面，分別為 0.70%、0.66%、0.61%，與控制組(0.64%)之間無顯著差異($p>0.05$)，其中添加 20%紅豆天貝最接近控制組。另外，質地分析實驗結果顯示紅豆天貝比例雖與粿條硬度無劑量關係，但在內聚性，粘合性，脆性，彈性和咀嚼度卻具有正相關。顯示紅豆天貝粉影響了粿條的物化質地特性。同時，紅豆天貝添加比例 20%時，測得最高抗性澱粉含量。整體而言，20%紅豆天貝粉添加產品其硬度、口感、抗性澱粉含量為最適條件，本成果有潛力成為餐飲市場粿條新型態產品。

關鍵詞：紅豆天貝、台中私米17號、抗性澱粉

在地伴手禮-楊桃餅乾之研究與開發

許秀華^{1*}、簡思平²、彭竣偉³、徐伊儂³、李柏漢³、潘韋誠³、萬牧安³

¹ 台南應用科技大學餐飲系副教授

² 台南應用科技大學餐飲系助理教授

³ 台南應用科技大學餐飲系學生

t10093@mail.tut.edu.tw

摘要

台灣盛產豐富的水果，而楊桃是台灣特有水果之一，為一年四季都能生產的水果，其果實上有 5 稜凸起，橫切面呈現星形，故又名星星果，楊桃能減少脂肪的吸收，具有降低血脂、膽固醇的作用。華夫餅（Waffle），又稱為格子鬆餅、比利時鬆餅、格仔餅、押花蛋餅，是一種烤餅，直接用蛋、糖、奶油、麵粉攪拌成麵糊，倒一層入模中，烤成香脆的薄片。本研究利用台灣盛產的楊桃切成 0.2、0.4 及 0.6 公分厚度，先以不同乾燥溫度 10℃、40℃、60℃ 烘成果乾，再與華夫餅的麵糊熱壓成型為含果乾的餅乾。另也將楊桃泥以 0、5、10、15% 比例取代麵糊配方中的水，加入餅乾中，探討最適添加量，開發出一款吃起來有楊桃風味及外觀有楊桃果乾原形的餅乾伴手禮，並以色澤、水活性及感官品評為品質指標，期能開發外觀具吸引力及特殊風味之在地餅乾伴手禮。研究結果顯示，楊桃乾的香氣，以熱風 40℃ 組最為濃郁，顯著高於其他二組；口感軟硬度方面，熱風 40℃ 及 60℃ 組的楊桃乾硬度顯著高於冷風 10℃ 組；整體喜好度以熱風 40℃ 組為最喜歡，其次為冷風 10℃ 及熱風 60℃ 組；不同楊桃泥添加量其製成餅乾的外觀色澤喜好度、香氣、甜度及整體喜好度等品評項目，各組間並無顯著差異性，只有在硬度及脆度方面，15% 添加量組顯著低於 5% 組；經 10℃ 及 40℃ 溫度乾燥的楊桃乾再搭配 0% 及 10% 的楊桃泥添加量所製成 3 種楊桃餅乾經消費型感官品評，僅在外觀色澤及酸度上有差異，其餘的品評項目三組間均無顯著差異，且整體喜好度在 3.2~3.3 之間，為普通至有點喜歡，因此本研究以切成 0.4 公分厚度的楊桃片經 40℃ 熱風乾燥再搭配華夫餅的麵糊熱壓成型的餅乾，可開發出具豐富楊桃風味與楊桃果乾的在地常溫餅乾伴手禮。

關鍵詞：楊桃、華夫餅、乾燥、感官品評

天麻虱目魚肚養護膳食調理包之開發

王正方^{1*}、楊啟良²、葉淑惠³、宋文杰⁴

¹馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校餐飲管理科 副教授

²馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校餐飲管理科 助理教授

³馬偕學校財團法人馬偕醫學院長期照護研究所 教授

⁴國立台灣海洋大學食品科學系 教授

s319@mail.mkc.edu.tw

摘 要

國內養殖虱目魚供應量穩定而且品質優良，提供豐富的礦物質及蛋白質，適合開發成易咀嚼軟質、高營養和高蛋白的養護膳食。高齡長者因為老化或牙齒缺損而影響攝食量，容易造成肌少症問題。本研究統合高齡者活耀老化和營養內涵，配合飲食質地調整，促進食慾方案，讓高齡咀嚼障礙者享受自然美味的軟質食物，促進營養、免疫和腸-腦軸系之健康。虱目魚肉經過實驗室殺菌後，其平均硬度為 $4.42 \times 10^4 \text{ N/m}^2$ ，低於臺灣飲食質地製備指引的五級軟質目標值 ($5 \times 10^4 \text{ N/m}^2$)，且並未有過於軟爛的現象。將原料製作成天麻虱目魚肚料理，委託國內符合 HACCP 之食品工廠充填和殺菌後，其平均硬度值調整為 $2.32 \times 10^4 \text{ N/m}^2$ ，產品質地介於牙齦碎軟質食和舌頭壓碎軟食之間。每包產品重 170 g，熱量為 294.4 kcal，蛋白質、脂肪和碳水化合物分別有 30.8 g、16.8 g 和 5 g。本產品採用真空包裝常溫保存，經保溫試驗，其有效期限為一年。經由台北三芝、淡水和北投三處關懷據點之長者消費者感官品評，其整體喜好均落在可接受的範圍內。結合其它調理產品做成套餐包裝盒，適合推廣到偏遠地區或受惡劣天氣、新冠肺炎疫情、災難以及臥床的長者更方便地食用。目前本產品已於長照關懷據點展開銷售，未來擬針對各地區日照中心、連鎖餐飲公司、社群網站、健康食材等通路進行推廣。

關鍵詞：高齡飲食、飲食質地、易咀嚼、藥膳料理、感官品評

能保持口袋撐開的圍兜裝置

許秀華¹、吳冠穎²、梁蕙嵐²、黃冠鈞²、邱清祥^{3*}

¹ 台南應用科技大學餐飲系副教授

² 台南應用科技大學餐飲系

³ 台南應用科技大學餐飲系專案專技助理教授

billqasia@gmail.com

摘 要

根據國家發展委員會之「中華民國人口推估報告」指出，台灣的高齡化程度持續增加，2020 年 65 歲以上老年人口所占比率為 16.0%，至 2040 年將升至 30.2%，2070 年持續增加至 41.6%，且其中超過四分之一為 85 歲以上之超高齡老人。近年來台灣年長者在進食過程因為身體機能退化手部抖動較難順利自行進食，以及年紀幼小的兒童較無法控制手部動作，因此進食過程中容易將殘渣、湯汁噴濺在衣服上，為此有一種用餐時穿戴於衣服外側的圍兜防止噴濺，然而對於幼兒及年長者來說進食時除了容易將食物噴濺在衣物外，也有一定機率從桌面掉落到地面，造成環境衛生問題。現今家庭大多以外食為主，為顧及年長者尊嚴及減輕幼兒照顧者負擔，及避免不必要的衛生問題，而設計出可解決上述問題之餐廚具，本創作提供一種能保持撐開圍兜的一種裝置，圍兜可穿戴在身上，包括一個可裝載食物殘渣的口袋，以及口袋的磁吸裝置連接桌面使其保持敞開，該裝置包含一固定於桌面之夾固裝置，特別的是磁吸裝置力道不會影響使用者活動及安全性。

此論文專利通過經濟部智慧財產局-新型第 M596532 號「能保持口袋撐開的圍兜裝置」。

關鍵詞：餐廚具、圍兜、嬰幼兒、銀髮照護、衛生環境

廚房水溝殘渣過濾裝置

吳冠穎¹、許秀華²、蘇宏文³、曾國書⁴、梁蕙嵐¹、黃冠鈞¹、邱清祥^{5*}

¹ 台南應用科技大學餐飲系

² 台南應用科技大學餐飲系副教授

³ 台南應用科技大學餐飲系專技副教授兼系主任

⁴ 台南應用科技大學餐飲系助理教授兼文書組組長

⁵ 台南應用科技大學餐飲系專案專技助理教授

billqasia@gmail.com

摘 要

大型廚房之排水系統，主要係於地面上設置縱橫排列的水溝以及接設在排水系統之後的污水處理系統則有數個截油槽。由於清洗食材後所餘留的食物殘渣，常隨著清洗後的污水落入水溝中，但因沈浮於污水中的殘渣，在未經清除的情形下，容易流入截油槽內的泵浦之中，久之常造成泵浦泵送污水效率變差，甚至導致損壞。為解決上述之問題，並提升截油槽之效率，本研究設計一種廚房水溝殘渣過濾裝置，使清洗食材後所留下的殘渣，進入截油槽前有兩道不同粗細孔洞的隔版過濾，提前阻擋殘渣，避免泵浦直接阻塞，讓過濾效果更細緻完整，且方便清洗，增加截油槽壽命降低設備維護成本。該餐廚具設計上，可方便掌控廚房清潔度，使餐飲環境清潔更加衛生。

此論文專利通過經濟部智慧財產局-新型第 M596246 號「廚房水溝殘渣過濾裝置」。

關鍵詞：餐廚具、環境衛生、過濾裝置、截油槽

腸粉炊具結構

許秀華¹、吳冠穎²、梁蕙嵐²、黃冠鈞²、邱清祥^{3*}

¹ 台南應用科技大學餐飲系副教授

² 台南應用科技大學餐飲系

³ 台南應用科技大學餐飲系專案專技助理教授

billqasia@gmail.com

摘 要

在廣東和香港地區，腸粉是一種普遍的米食製品，它具備美味與老少皆宜的特色，從平民美食的街邊小攤，到豪華的五星級高級飯店，幾乎都有供應這道料理。腸粉分類大致分為布拉腸粉與抽屜式腸粉，腸粉的米漿大部分是使用在來米粉混合添加其他粉類製成。主要是以品嚐腸粉口感和醬汁調料。布拉腸粉傳統製作的炊具，是以鍋具上鋪設隔板跟粿巾，但這個製作方式，再取出煮熟的腸粉時，會輕易造成腸粉撕裂損壞。為解決上述問題，本創作提供一種腸粉炊具，利用透氣粿巾周緣所形成的凸緣摺邊，而方便使用者連同透氣粿巾上面所炊熟的腸粉一同取出，以免直接拉動腸粉，造成腸粉撕裂損壞。該設計物件包含粿巾、隔板及一個周緣向上延伸出外圍牆的基板，粿巾可以透過基板的設計形成易於拿起的摺邊，解決上述傳統腸粉炊具所產生之問題。除此之外，該炊具設計的內環牆可直接深入鍋具內壁側，利於方便架設於鍋具上。本研究以推廣腸粉製作和改善傳統腸粉炊具為目標，設計出方便於教學及家用之輕便型餐廚具。

此論文專利通過經濟部智慧財產局-新型第 M598103 號「腸粉炊具結構」。

關鍵詞：餐廚具、腸粉、炊具、港式點心、米製品

排水孔防蟑裝置

許秀華¹、吳冠穎²、梁蕙嵐²、黃冠鈞²、邱清祥^{3*}

¹ 台南應用科技大學餐飲系副教授

² 台南應用科技大學餐飲系

³ 台南應用科技大學餐飲系專案專技助理教授

E-mail: billqasia@gmail.com

摘 要

由於在廚房製作菜餚時容易產生廚餘殘渣，且排水孔長年處於排水潮濕狀態，容易滋生蟑螂、蟲子等害蟲，各種蟲害可能會於晚上從排水口鑽出覓食，到處產下蟲卵易造成環境污染及傳染病之風險。坊間上有許多防蟑方式與工具，像是使用餌食殺蟲劑、使用蟑螂屋等，僅能等待害蟲食用才有效果。若是在落水口的排水孔上安裝一檔板的方式，藉此擋住排水孔，則每天都需要置放跟取出，會造成使用者相當大的不便，無法同時達到阻擋害蟲及良好的排水效果。本創作可解決上述一定的問題，提供一種排水孔防蟑裝置，此裝置包含一個安裝在排水通道外側的蓋板，蓋板包括數個可供水流過的穿孔。其特徵在於該裝置包含一彈性套件，彈性套件包含使用特殊材質的軟管，此材質可增加延展及收縮性，當水通過該彈性套件時撐開，沒有水進入彈性套件時閉合。因此可防止蟑螂、蟲子經由排水孔回溯而進入廚房造成污染環境之防蟑裝置，避免廚房環境污染衍生出不必要的疾病傳播。

此論文專利通過經濟部智慧財產局-新型第 M595141 號「排水孔防蟑裝置」。

關鍵詞：餐廚具、害蟲、排水孔、衛生環境

可調式孔徑剝葉器

趙榮輝^{1*}、張彬益²、張嘉翔³

¹ 宏國德霖科技大學園藝系助理教授

² 宏國德霖科技大學餐飲廚藝系助理教授

³ 宏國德霖科技大學餐飲廚藝系大學部學生

cjh@mail.hdut.edu.tw

摘 要

想獲得具有美味料理的香氣兼具健康的最快方法，是在西餐餐點中加入例如歐芹（Parsley）或迷迭香（Rosemary）等新鮮香料，除了能增加膳食中的抗氧化劑和重要礦物質外，更能添加餐飲美食的獨特香氣，可見得香料對於食物的作用愈加重要。然而市面上對於香料植物相關廚藝輔助用品種類稀少，目前只有一種固定孔徑的剝葉器在市面上流通，該剝葉器上有數個大小不一的孔洞，只能針對特定直徑的植物進行剝葉，若要進行剝葉的直徑無法對應其剝葉器孔洞大小，就無法使用進行剝葉。因此本文針對任意直徑大小的香料植物，透過 TRIZ 的 40 發明原理，設計一種符合大眾適用的可調式孔徑剝葉器，本研究設計的剝葉器第一創新點為讓使用者方便針對不同香料植物的莖部直徑，透過可隨意調整之孔徑，對香料植物進行剝葉，第二創新點為剝落的葉子，可方便收集掉落在剝葉器下方中的可組合載盆裡，將葉子集中收集，作為後續使用，第三創新點為可將載盆移除，單獨使用剝葉器讓剝落葉子落於砧板上，方便將葉子進行後續刀工作業，經實驗證明，對於歐芹或香菜，具有顯著剝葉的效果。

關鍵詞：剝葉器、TRIZ、香料植物

米糠土司之開發研究

黃琪詠^{1*}、陳建龍²、葉文棠³

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學烘焙系副教授

³ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所助理教授

kimmy20wong@hotmail.com

摘 要

米糠富含膳食纖維及多元不飽和脂肪酸，是多酚、生育酚、生育三烯酚及穀維素等抗氧化劑的良好來源，具有降低膽固醇、有益於心血管健康及抗腫瘤活性等功能，因此本研究將新鮮冷凍保存的米糠，以 5、7.5 及 10% 的比例添加於土吐土司中，探討對土司品質之影響。研究結果顯示，土司麵糰的最大膨脹體積隨米糠的添加量增加，而有顯著降低之趨勢；土司的比容積，除米糠的添加量為 7.5% 時，顯著較未添加者低外($p < 0.05$)，其餘的添加量則與未添加者無明顯差異；添加 5~10% 米糠的土司，其外皮色澤的 L 值、a 值及 b 值，皆與未添加者無明顯差異；添加 5 及 7.5% 米糠的土司，以物性分析儀 TPA 測得之硬度顯著較未添加者高，因此不同添加量的米糠對吐司質地的影響，包括硬度、彈性、黏聚性、咀嚼性有不同的變化，但當米糠添加量增為 10%，則硬度又隨之降低，其值與未添加者無明顯差異，以 80 位消費者對外觀、風味、口感及整體接受性進行感官品評，品評結果其整體喜好性彼此之間無顯著差異。

關鍵詞：米糠、土司、比容積、色澤、物性分析

台灣蘆筍格外品特色商品開發研究

陳穎萱¹、黃婉瑜²、林慧麗³、王國治⁴、曾裕琇^{5*}

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

³ 國立高雄餐旅大學餐飲創新研發暨檢驗服務中心計畫副研究員

⁴ 國立高雄餐旅大學餐飲創新研發暨檢驗服務中心計畫助理研究員

⁵ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所教授

mush@mail.nkuht.edu.tw

摘 要

蘆筍底部莖在預防高血壓、高血糖和血脂異常具有潛在的作用，且為高經濟價值農作物。蘆筍在分裝時，會因應市場規格裁切，導致每年近 100 噸品質尚佳的下腳料被丟棄，實屬可惜目前以蘆筍製成之加工產品種類稀少。因此本研究將對台灣蘆筍及其格外品之抗氧化活性進行評估；並以問卷調查消費者對於台灣蘆筍加工產品之種類的購買意願及喜好程度；其後將研發並以格外品開發蘆筍特色產品。實驗結果顯示台灣蘆筍底部經過萃取濃縮後，10mg 就具有高的抗氧化能力，可清除 95% 的 2, 2-二苯基-2-三硝基苯肼 (2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl, DPPH) 自由基。功能性物質之測定，每公克蘆筍含 896μg 的總多酚、262μg 的類黃酮、87μg 的花青素。問卷調查結果顯示在 431 位受訪者中，54.3% 的消費者願意購買蘆筍系列產品，願意購買之價格約 201~300 元，30.9% 消費者有興趣購買蘆筍常溫伴手禮，消費者最有興趣購買的蘆筍常溫伴手禮之品項為料理包（33.9%）、蘆筍低糖餅乾（33.2%）及蘆筍舒壓提神茶（29.9%）、蘆筍高鈣餅乾及蘆筍養生茶（27.6%）。由此結果本研究進一步利用台灣蘆筍格外品共開發出蘆筍冷凍肉包、蘆筍鮮凍、蘆筍茶包、蘆筍餅乾之特色伴手禮、並建立蘆筍格外品之配方及流程，不僅能減少產業的食物浪費，還能讓蘆筍有更多元化之應用。

關鍵詞：蘆筍、蘆筍特色商品、格外品

運用分子料理詮釋原住民菜餚與創新研究

馬永曾^{1*}、李柏宏²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所副教授

s0913577917@yahoo.com.tw

摘 要

作為台灣這片土地上最早出現的飲食文化，台灣原住民料理，其關注度往往不及其他飲食文化，甚至少被推廣及發展，然原民飲食的存在，不僅僅代表著對社會環境的實踐，亦有許多的文化意涵與歷史規則脈絡支撐。本研究目的為，探討並推廣原住民料理，與原住民經常使用之食材、香料，結合近年來盛行之分子料理烹調方式，冀能夠予更多人了解原民飲食文化與其變化，透過開發出創新的料理食譜，並研究出最佳化之條件，以提供後人參考及作為依據。研究中以希勞、醬油蒜頭笠貝、吉拿富等較著名的原住民料理做為示範並進行改良，融入創新烹調方式，如舒肥法、晶球化、煙燻、風乾等。最後結果，以品評呈現，成果不僅兼具獨特性、創新性同時適口性也有很高之評價。希望能夠提供給任何對原住民餐點有興趣的人，並在此基礎上提升與擴展至不同族之原住民料理。

關鍵詞：原住民、分子料理、希勞、笠貝、吉拿富

療癒紅酒珍珠氣泡飲之開發

毛建斌¹、葉淑瑩¹、林蕙怡¹、吳欣怡¹、鄧裕翰¹、羅琪^{2*}

¹ 中華大學餐旅管理學系大學生

² 中華大學餐旅管理學系副教授

chilo@chu.edu.tw

摘 要

酒及飲料是人們生活或飲食中不可或缺的飲品之一。許多人在忙碌一天後、與家人朋友聚餐時、甚至是心情緊張焦慮或睡前時，會選擇來喝杯紅酒，無論心靈和身體，都獲得釋放或滿足。但有些人怕酒味太濃或不喜歡紅酒的澀，因此本研究開發適合大眾的紅酒氣泡飲，將水果、紅酒及氣泡飲經過一些發想，調出一種可以跳脫出一般人對於紅酒的印象，又不會失去紅酒原始的味道的療癒飲品。水果經過紅酒醃製，飲用時可同時咀嚼到帶著紅酒香氣仍保持脆度的水果，紅酒的香氣會透過水果在舌尖上散發出來，醃過水果的紅酒則會帶著水果的甜味，綜合掉原本紅酒的澀味。將挖成小圓球狀醃製過的蘋果、水梨再加上特製的紅酒珍珠、金桔與酸梅提升飲品多元風貌，最後再結合冰塊及氣泡飲的口感，帶給消費者療愈的視覺、味覺上的創新感受。經過試飲問卷調查，大多數人對飲品的滿意度都還蠻高的，其中口感、構想、創意的滿意度超過8成獲得大家的肯定，而在外觀、份量、甜度、配料的滿意度也接近8成，將作為未來繼續改進的參考。在媒體不斷放送 COVID-19 的新聞，疫情對未來產生的不確定未消除，常讓我們產生焦慮緊張，若此時能來杯有療癒紅酒氣泡飲，除了可以滿足口腹，還可以讓不安定的靈魂，緊張又疲憊的心，獲得釋放。

關鍵詞：療癒、紅酒、珍珠、氣泡飲、產品開發

循環經濟—百香果內果皮研發料理實務

趙偉廷^{1*}、林斯晟²、李宇倫²、潘俊佑²、古承翰²

¹ 國立屏東科技大學專技講師

² 國立屏東科技大學餐旅管理系學生

willis@mail.npust.edu.tw

摘要

「循環經濟」是一種再生系統，能讓廢棄資源減量化最好能達到永續發展或是不浪費任何東西。(循環台灣基金會，2019)

本研究為了充分利用百香果不再侷限於黃色果肉，進而達到循環再利用的理念，以內果皮延伸出不同的產品，不僅能減少食材浪費，對於果農或許也是一個新的經濟價值。

「內果皮」往往是人們不知道可食用而丟棄的部分，其實內果皮含有豐富的營養價值，極高的抗氧化物質可改善氣喘及關節退化，豐富的果膠對人體幫助甚大，藉此本研究將內果皮以果乾及果粉的型態延伸出多種產品。內果皮義大利麵條及百香果包子利用內果皮的再製將果乾製成細粉融入其中，不僅帶有淡淡的果香，也因天然的色素讓產品的外觀有別以往簡單白色，略帶有百香果特殊的淡紫色，包子包入濃稠的果醬，內餡因加熱從接近固狀變成偏液態的果醬，咬下去有爆將的口感衝擊，百香果慕斯蛋糕的餅乾底也加入了果粉讓餅乾層的部分吃起來也帶有淡淡的果香，而蛋糕中的果醬層，酸甜的滋味搭配果乾讓蛋糕的口感更豐富，也達到解膩的效果，另外將新鮮的內果皮融入蔬菜泥湯中，讓泥湯更清爽營養成分也豐富許多。

本研究認為減少食材浪費與創造新的經濟價值可同時進行，故想藉此研究讓大家對於循環經濟有更多的新想法。

關鍵詞：循環經濟、百香果、內果皮。

你的彩色人參—胡蘿蔔能量果凍開發及六感療癒體驗活動設計

沈怡臻^{1*}、王國治²、林慧麗³、葉建志⁴、曾裕琇⁵

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心計畫助理研究員

³ 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心計畫副研究員

⁴ 國立高雄餐旅大學餐飲創新暨檢驗服務中心計畫助理研究員

⁵ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所教授

fishwaterjen@gmail.com

摘要

胡蘿蔔在日本素有「平民人參」的美名，因其β-胡蘿蔔素含量特別高，是全世界重要的根莖蔬菜之一，然因具有特殊風味，消費者接受度較低。本研究以 DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) 自由基清除能力評估紅、橘、白、黃及紫五種顏色胡蘿蔔品種之抗氧化活性，並開發胡蘿蔔能量果凍及其療癒體驗活動設計，本研究結果顯示五種顏色胡蘿蔔均具 DPPH 自由基清除能力，以紫色胡蘿蔔為最高。另根據東方線上消費者研究 2019 年調查統計，消費者重視的身體保健項目前五名為：增強或改善體力、消除或改善疲勞、改善或增強免疫力、補充均衡營養、促進新陳代謝，本研究延續開發五款彩色胡蘿蔔能量果凍（補力人參、護眼人參、維他命人參、元氣人參、路路通人參）。為提高消費者對胡蘿蔔認識進而產生購買、食用意願，本研究運用五種顏色胡蘿蔔設計療癒體驗活動，參與者在活動中先藉由感官體驗接觸胡蘿蔔後，搭配個人喜好的水果 DIY 製作胡蘿蔔能量果凍。無添加及天然商品的新選擇-胡蘿蔔能量果凍開發及其六感療癒體驗活動設計，能成為台灣特色食材全利用及提升經濟價值之範例。

關鍵詞：胡蘿蔔、果凍、療癒、體驗活動

記憶美食療癒養生粽－療癒食物輔助吞嚥困難長者尊嚴進食

黃琴雅^{1*}、陳姿妤²、翁寧徽²、陳瑩君²、吳文勻²

¹ 台南應用科技大學生活服務產業系講師

² 台南應用科技大學生活服務產業系學生

t10043@mail.tut.edu.tw

摘要

創作理念：長者因牙口咀嚼功能退化，對傳統粽難咀嚼吞嚥，本研究節慶粽餐點改良研發為吞嚥困難長者能尊嚴進食的養生粽，藉介護食將不易咀嚼吞嚥食物軟化，輕鬆吞嚥不流失食材營養價值，長者不再為咀嚼吞嚥不易而婉拒傳統粽餐點，犧牲與家人共享節慶。本研究改善長者吞嚥困難增進與家人共享養生粽，推展社區機構。**學理基礎：**1.以介護食為媒介軟化養生粽，保留食材營養。2.添加天然穀物荳籽，是優質植物性蛋白零膽固醇，含維生素 A，K，B6，C，核黃素，葉酸，鈣，磷，鉀，鐵，鎂，鋅，銅和錳等，不含麩質，有高蛋白增加長者對植物性蛋白、維生素及礦物質攝取。3.藉養生粽使長者視覺有療癒感，心理感到進食有尊嚴。**方法技巧：**1.採研發設計，研發適合長者吞嚥養生粽，製程藉軟化媒介軟化食材重新塑型成品。2.長者感官品評施測，評估研發成品外觀、香氣、味道、軟硬等。3.軟質養生粽心理評估。**研究對象：**長勝社區及某南部樂齡大學 65 歲以上 44 位長者，具溝通能力，進食吞嚥曾有困難者。**成果貢獻：**養生粽感官品評，長者對改良養生粽食物軟化之回饋達到改善吞嚥，進食較平常積極開心，更有尊嚴進食感，對養生粽製作方式產生興趣。

關鍵詞：療癒食物、尊嚴進食、吞嚥困難、介護食、荳籽

春抹花意・產業復甦－龍眼花啤酒開發與研究

鄧羽紋^{1*}、鄭傑夫²

¹ 台南應用科技大學餐飲系學生

² 台南應用科技大學餐飲系助理教授
n89168@yahoo.com.tw

摘要

龍眼花在台灣早期開花季節隨風而落，片地白花，美不勝收。然而除了觀賞外，農民通常掃而棄之或堆肥使用，僅期盼樹上龍眼豐收。近年來，不少人發現龍眼花的價值，採用傳統工法處理乾燥花，製作茶包。茶香帶有淡淡龍眼香氣與花香，耐泡持久，因此受到不少消費者歡迎。研究者深入解龍眼花特性後，認為龍眼花的素材有製酒的可能性外，有鑒於在地產業再造之理念，在台灣首次將龍眼花與精釀啤酒做結合，採取傳統的啤酒製程工法，進行一連串耗時、耗工的流程完成天然花香啤酒。本研究採取實作法，測試不同的配方與流程後，經過專家與業者感官品評，包括香氣、口感、風味、色澤以及喜好，五個評選項目，挑出最後品項做為定案之成品，爾後協助合作廠商上市販售。研究結果發龍眼花可做為香花發酵使用，啤酒香氣做為巴伐利亞小麥清爽型啤酒類為佳，顏色淡雅，口感豐厚紮實，尾韻不苦澀，帶有輕微花香以及蜜香的芬芳，然而缺點在龍眼花物質影響發酵下，罐裝啤酒泡沫細緻度不夠，因此建議市場販售時採用桶裝販售較有利於龍眼花啤酒風味與口感達到最佳狀態。

關鍵詞：龍眼花、產業再造、啤酒製程工法

運用群集分析法進行消費者對酒標魅力喜好傾向之探討

葉俊毅^{1*}、吳美宜²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所副教授

50819022@stu.nkuht.edu.tw

摘 要

現今社會逐漸重視生活品質，飲食習慣也逐漸改變，對飲食消費的要求，從傳統觀念中的吃得飽轉換為現今觀念中的精緻美觀。人們在購買食物時會讓相機先享用的現象已成為常態，故精美的盤飾或包裝成了餐飲商品(包含各類餐點、飲料、酒類等)設計的重點之一。另外，隨著國人生活品味提升，葡萄酒已廣被接受，既是日常生活中常見的佐餐飲品也是很多人休閒嗜好之一，葡萄酒的包裝設計也逐漸受到重視。本研究目的是探討消費者對酒標魅力喜好傾向之表現。以 wine spectator 近五年選出前十名的葡萄酒作為樣本，運用德菲法以色彩、形狀、文字、圖形、印刷、材質六項設計要素收集消費者對樣本酒標之評分，再以群集分析法找出最具代表性之魅力酒標。本研究總共收集 142 份有效問卷，所收集到的資料分別以六項設計要素維度以及六項要素平均值進行群集分析與比較。分析結果顯示，六維度分析最高分數前三群之(平均分數、組內距離、組間距離)分別為：第一名高分群(4.210, 0.706, 4.084)，第二名高分群(3.742, 1.129, 2.876)，第三名高分群(2.601, 0.906, 2.878)；以平均值分群結果為：第一名高分群(4.279, 0.196, 1.723)，第二名高分群(3.491, 0.362, 1.198)，第三名高分群(2.624, 0.463, 1.198) 二組實驗所得到的第一名高分群結果一致，該群所包含之樣本可視為受訪者認定最具魅力之酒標設計。

關鍵詞：葡萄酒酒標、魅力工學、評價構造法、群集分析法、德菲法

「外送平台服務品質」量表編製之研究

唐穎俊^{1*}、吳美宜²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 副教授

50819028@stu.nkuht.edu.tw^{1*}

摘 要

近年來隨著數位科技日新月異，帶動了外送平台快速興起，在新型冠狀病毒（COVID-19）的影響之下更是推波助瀾，平台的消費筆數屢創新高，根據 Foodpanda 母公司 Delivery Hero 財報顯示，受疫情影響，全球首季訂單較去年倍增，營收達 5.15 億歐元（約新台幣 170 億元），年增 92%，亞洲市場第 2 季平台交易總額（GMV）比去年同期增長 166%，達 12.75 億歐元，可見其成長之快速。DINESERV（餐飲服務品質）量表過去被餐飲業廣泛運用來衡量服務品質，但外送餐飲有別於傳統消費方式，衡量外送餐飲服務品質的量表也勢必須要調整來因應。本研究的目的是編製外送餐飲服務品質量表，本研究援用餐飲服務品質（DINESERV）、物流服務品質（Logistics Service Quality, LSQ）、電子補償服務品質（E-RecS-QUAL）以及電子服務品質（E-S-QUAL）等量表共 87 題項作為量表設計依據。首先由外送服務高度使用者藉由討論，刪除與餐飲外送服務無關之題項後剩餘 69 題，以滾雪球抽樣法發放網路問卷，回收有效問卷 120 份。經由因素分析之後，本研究量表共保留五個構面，各構面之題數、cronbach's α 值、AVE 值、KMO 值、累積解釋變異值等如下所示：軟體功能 8 題（ α ：0.936, AVE：0.565, KMO：0.921, 70.46%）、人員素質 7 題（ α ：0.892, AVE：0.513, KMO：0.879, 61.05%）、安全性 5 題（ α ：0.857, AVE：0.551, KMO：0.769, 64.152%）、訊息溝通 4 題（ α ：0.853, AVE：0.581, KMO：0.809, 69.61%），以及商品供應 3 題（ α ：0.821, AVE：0.591, KMO：0.702, 73.83%），共計 27 題。五構面之 Cronbach's alpha 值均高於 0.7，AVE 值之平方根均大於 0.7，整體因素分析之 KMO 值為 0.892，累積解釋變異為 68.94%，信度與因素效度在可接受範圍內，本研究亦提出建議供未來研究作為參考。

關鍵詞：外送平台、服務品質、餐飲服務品質（DINESERV）、電子服務品質（E-S-QUAL）、物流服務品質（LSQ）、電子補救服務品質（E-RecS-QUAL）

「行動餐車服務品質」量表編製研究之探討

林國富^{1*}、吳美宜²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所副教授

50819010@stu.nkuht.edu.tw

摘 要

隨著臺灣餐飲業的蓬勃發展以及餐車功能的進步，行動餐車已形成為一種飲食文化，在市集、街道旁、觀光景點、私人餐會等場合，都能夠看見行動餐車的身影，且一年至少能創造出 18 億以上的商機。本研究之目的是針對行動餐車編製服務品質量表。根據相關文獻探討，以餐飲服務品質(DINESERV)量表為基礎，結合探討產品包裝、價格因素、餐點品質之相關文獻，透過專家深度訪談後，完成的量表以立意抽樣收集 379 份問卷，經過因素分析結果共保留了 6 個構面，分別是：衛生安全 8 項(alpha：0.929)、人際互動 8 項(alpha：0.898)、外觀形象 6 項(alpha：0.875)、正確迅速 6 項(alpha：0.881)、價格 5 項(alpha：0.874)以及包裝 6 項(alpha：0.903)。研究量表提供良好的信度和效度。本研究亦提供建議在理論方面給後續相關研究做為參考，在實務面給行動餐車業者在設定產品及服務方式時參考。

關鍵詞：餐飲服務品質量表、專家訪談、因素分析、行動餐車、用餐體驗

連鎖餐飲業之迴轉壽司體驗屬性探討

陳俊智¹、詹閔喬^{2*}

¹ 國立高雄師範大學工業設計學所教授

² 國立高雄師範大學工業設計學所研究生

ccchen@nknku.edu.tw

410472042@mail.nknku.edu.tw

摘 要

近年來迴轉壽司餐飲業爭相競出，從日本文化氣味濃厚的壽司郎、以扭蛋開創新機的藏壽司到深根在台灣多年的平價壽司-爭鮮，琳瑯滿目的飲食型態為消費者提供更多樣化的新選擇。如何在廣大市場中擄獲消費者的心，在食材新鮮度、品項推陳出新這些消費者基本款需求之上，另一個在消費者購買決策中具極大影響力的要素便是用戶體驗，要在同性質的商家中脫穎而出，便是抓住消費者認為魅力的體驗需求，透過 KANO 二維模式我們便可以找出消費者在體驗過程中所注重的魅力因子，結果顯示，其主要魅力體驗便是：cp 值的高低，物超所值的消費體驗可以很好的滿足消費者的需求，透過食材的搭配創造話題性之外，也可以很好的提升性價比。因此本研究擬從體驗屬性之概念探討連鎖餐飲業如何建立其特有風格，在市場中開創商機，並以壽司郎、藏壽司、爭鮮為實際之研究案例，本研究目的為：(1) 定義本研究案例迴轉壽司目前所提供之服務流程及項目；(2) 依據 KANO 二維模式探討影響消費者做選擇因子進行分析；(3) 總結所有因素找出主要因子。期以本研究成果，作為同類型特定主題餐飲業服務提升的起點。

關鍵詞：KANO 二維模式、服務改善、消費者價值構面、體驗行銷、顧客忠誠度

探討品牌性格對消費者滿意度之影響 ——以爭鮮、藏壽司、壽司郎為例

陳俊智¹、黃于庭^{2*}

¹ 國立高雄師範大學工業設計學所教授

² 國立高雄師範大學工業設計學所研究生

ccchen@ncku.edu.tw

tv851229@gmail.com

摘 要

隨著國人飲食習慣改變，外食的人口與日俱增，近年來日本料理市場在台灣深受大眾喜愛，各大迴轉壽司紛紛來台拓展海外分店，在眾多迴轉壽司店當中如何在消費者心中建立獨特的品牌形象，本研究以日本連鎖迴轉店-爭鮮、藏壽司、壽司郎為例，透過問卷調查比較性格平均數，分析三家店的品牌性格差異，進一步以 Kano 品質模式區分品質的類別，從中發掘必要的與有魅力之性格，回收有效問卷共計 60 份，研究結果指出性格中「可靠的」指提供服務的一致性，可信任地和正確執行所承諾服務的能力、「可依賴的」指消費者對於企業產生依賴感，並在消費者心中鞏固市場地位、「體貼的」全心致力於瞭解顧客的感受和其他需求，被歸類為「魅力品質」，表示對整體滿意度影響較具重要性，透過本研究了解企業性格構面，並補足不足的性格部分，增加企業性格多元性，拉近與民眾的距離，提供未來企業性格發展與品牌形象設計之參考依據。

關鍵詞：品牌性格、品牌形象、kano 品質模式

零投資成本的連鎖烘焙店報廢率管理實務

張欽富*

cuteangus77@gmail.com

摘 要

中小型餐飲零售業的商品報廢率管理實務因面臨財務預算有限、業主對資訊設備投資意願較低、員工教育程度與專業知識普遍不足及管理系統不完善等等限制而導致業主須長期面對高商品報廢率問題及後續衍生的商品報廢成本增加與淨利受侵蝕的經營危機。本研究以緬甸領導烘焙品牌之一的企業作為研究個案，以個案研究法搭配自我敘事研究法進行資料蒐集，預期以現有與免費資源建構一套橫跨零售門市、連鎖總部與中央工廠生產部三位一體的「零投資成本的商品報廢率管理模型」，以供中小型餐飲零售業者參考。研究結果證實由系統性管理制度及 Microsoft 電子試算表建構而成的「零投資成本的商品報廢率管理模型」可有效在一個月內將商品報廢率由日平均逾 30%降低至 2%以下。同時，本研究發現模型導入將增加員工日常作業步驟及導入初期的作業時間，隨後並帶來員工心理抗拒。但約在兩周的輔導協助與執行測試後，員工因明顯降低商品報廢率並提高作業效率與準確性而使作業流程變更的心理抗拒消除。此外，員工可依商品報廢率達標績效領取額外獎金而樂於配合新作業模式。最後，本研究提出個案企業在執行「零投資成本的商品報廢率管理模型」時所衍生的產品陳列、消費者知覺與品牌經營管理問題供未來研究深入探討。

關鍵詞：報廢率管理、連鎖烘焙店管理、個案研究、商品報廢率管理模型

高雄市酒吧顧客滿意度與再購意願之研究

陳雅婷^{1*}、郭德賓²

¹ 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所 指導教授

turtle380903@gmail.com

摘 要

台灣酒吧已經非常普及，新冠肺炎疫情全球壟罩下，酒吧業績異軍突起，逆勢成長，其中酒館(含餐酒館)的家數大幅成長將近 6 成(56%)且業績仍在逐月穩定成長，單月可成長超過兩成。至 2019 年台灣餐飲景氣白皮書中，酒吧業更是大幅成長，持續維持 16 類餐廳之冠軍寶座，在競爭越發激烈的市場，往後新加入的競爭者將很難在市場上找到立足之處。酒吧種類型式豐富，本研究鎖定為高雄地區內以雞尾酒為主要銷售且不供應餐食產品之雞尾酒吧(Cocktail Bar)作為研究範圍，由此尋找出三家在高雄地區有其重要性與代表性的酒吧作為研究對象。

本研究對象篩選條件須符合 1. Google 評論 4.4 分以上、2. 入選 2019 高雄酒吧地圖且評分 4.4 分以上、3. Facebook 評分 4.4 分以上、4. 超過 3 個美食部落客實地採訪等條件，尋找出三家在高雄地區有其重要性與代表性的雞尾酒吧(Cocktail Bar)。符合以上條件的為 Atman Space、Old Trick 與 Inn Bistro 三家酒吧，可見在高雄 Cocktail Bar 類型中三家酒吧皆具有其重要性與代表性，因此作為本研究對象進行實證研究之參考，並由此了解顧客滿意度影響因素與再購意願之關係。

經由量化研究調查此三間酒吧 100 位顧客後發現，影響酒吧顧客滿意度的消費意願影響因素，可歸納為形象、環境、產品、服務與價格五個層面，其中以服務對再購意願的影響效果最大，然後依序是環境、產品、價格而形象的影響效果為不顯著。由此可見，在即使在科技世代，人們對於服務的感受依舊重視，僅著重利用媒體網路宣傳，傳統的品質至上的器物觀念，無法滿足消費者的需求，想要在競爭激烈的市場異軍突起，廠商必須基於良好的產品品質與舒適環境中，打造客製化服務才能提升顧客滿意度，進而持續創造回流客群。

關鍵詞：酒吧、消費意願影響、顧客滿意度、再購意願

服務品質與品牌形象對年輕族群餐飲忠誠度之研究 以台北市鼎泰豐餐廳為例

周雅婷^{1*}、徐天佑²、何台華³

¹ 高雄餐旅大學餐飲管理系學生

² 龍華科技大學通識教育中心助理教授

³ 龍華科技大學通識教育中心教授

xmars@ms38.hinet.net

摘 要

台北市信義路鼎泰豐餐廳是許多觀光客的最愛，2019 年底鼎泰豐在台店數已達 12 家，鼎泰豐並將經驗擴張到 11 個國家，開拓 136 家海外分店。鼎泰豐全台年營業額達 30 億元，每家店平均年營收高達 3 億元，鼎泰豐創造的餐飲業奇蹟，有目共睹，其經營管理的理念值得研究探討，從品質管理，品牌形象，到顧客忠誠度，本研究以問卷調查的方式分析探討，從顧客角度來了解其需求及其所要的服務，並分析鼎泰豐經營成功的關鍵因素，以及顧客喜好的原因。

送出的研究問卷中回收的有效問卷有 50 份，研究問卷分兩部分：個人基本資料(以年輕族群為主)和鼎泰豐相關資料調查，包含鼎泰豐品牌形象調查(共 9 項目)、服務品質調查(共 15 項目)進行分析及 F 檢定，並探討對年輕顧客忠誠度調查(共 13 項目)的影響。研究顯示年輕族群對鼎泰豐品牌形象、服務品質滿意度超過 6 成，驗證不論新舊顧客的光顧相對較高。品牌形象、服務品質與顧客忠誠度相關係數分析也在 8 成左右，以致年輕顧客再回頭用餐的可能性自然較高，見證品牌好壞以及服務品質的良窳才是顧客忠誠度的保證。調查也發現年輕族群對顧客忠誠度調查的部分項目稍有意見，有待業者改善。

關鍵詞：品牌形象、服務品質、顧客忠誠度、鼎泰豐

Stay or Leave? An Exploratory Study of Interns' Work Stress, Stress Symptoms, Coping Strategies, and Intention to Stay in the Hotel Industry

Gordon Chih-Ming Ku^{1*}, Shan-Shan Chien², Sean Hsin-Hung, Lin³

¹Lecturer, Department of Social Sport, Lingnan Normal University

²Graduate Student, School of Hotel and Tourism Management, The Hong Kong Polytechnic University

³Postdoctoral Research Fellow, Graduate Institute of Food Culture and Innovation, National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
taiwanku520@gmail.com

Abstract

Internship programs provide a variety of benefits to both employers and interns, since they can result in almost the same performance as permanent employees. However, overload work stress has negative effects on interns' physical and mental health and reduces their intention to stay in the hotel industry. A successful coping strategy can encourage interns to join the industry after graduation. Accordingly, the purpose of this study is to explore the relationship between interns' work stress, stress symptoms, coping strategies, and intention to stay in the hotel industry. This study adopted a questionnaire survey. The questionnaire was developed based on previous studies, which consisted of a work stress scale, stress symptom scale, coping strategy scale (direct action strategy, externalizing strategy, internalizing strategy, and avoidance strategy), intention to stay scale, and demographics. A seven-point Likert scale was used to measure respondents' agreement with the statements. Purposive sampling was utilized to select eligible respondents who were interns in hotels or who had accomplished internship program within the past year in Mainland China. In total, 80 questionnaires were collected from the online survey platform, and the collected data were analyzed with partial least squares. The findings indicate that the hotel interns' work stress was significantly associated with stress symptoms. Externalizing and avoidance strategies were effective for increasing interns' intention to stay in the hotel industry. While the internalizing strategy was adopted to relieve stress, it did not enhance interns' intention to stay. The direct-action strategy was an insignificant approach to deal with interns' stress symptoms and improve their intention to stay. Furthermore, the overload stress caused interns some physical and mental problems. The hotel supervisors and schools should comprehensively understand the sources of interns' work stress and regularly examine their health conditions. Encouragement from supervisors, communication with colleges (externalizing strategy), and entertainment activities and company trips (avoidance strategy) were suggested to reduce stress symptoms and increase the intention to stay. Furthermore, to promote good career development, interns' capabilities of independent problem-solving, critical thinking, and stress resistance (direct action strategy) should be enhanced through internship training.

Keywords : hotel internship, work stress, stress symptom, coping strategy, intention to stay

上白糖開發可行性之探討

林奇宣^{1*}、張明旭²、葉連德³

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所教授

³ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所副教授

50819026@stu.nkuht.edu.tw

摘 要

日本進口之上白糖深受烘焙業者肯定，然而其售價比一般砂糖貴約 3 倍，故本研究將探討開發上白糖之可行性。本研究利用三種糖製作戚風蛋糕，其中包含日本上白糖、海藻糖與自製的上白糖(砂糖添加 2%轉化糖漿與 10%甜菜根糖)，並試驗三種糖製作戚風蛋糕，測試其質地剖面分析、色澤分析及感官品評分析。研究結果顯示，日本上白糖、海藻糖與自製上白糖在彈性、硬度、咀嚼性與蛋糕內部色澤分析方面無顯著性差異，而以砂糖、轉化糖漿及甜菜根糖所調配之自製上白糖，其感官品評的整體接受性優於海藻糖，且與日本上白糖無顯著性差異，經過成本計算分析結果，自製上白糖每公斤節省 33 元(35%)，具有降低成本的效益，此研究結果可供烘焙業參考。

關鍵詞：上白糖、戚風蛋糕、質地、感官品評

幸福的節慶伴手禮-福爾摩沙風情水果麵包

簡思平^{1*}、許秀華²、劉家瑜³、文詩妮³、柯竣文³、黃繼煊³、賴沛榆³

¹ 台南應用科技大學餐飲系助理教授

² 台南應用科技大學餐飲系副教授

³ 台南應用科技大學餐飲系學生

t10062@mail.tut.edu.tw

摘要

「節慶食物」是帶有節慶「儀式感」氛圍的具體表現，也扮演傳遞幸福感的療癒角色。但配合現代人忙碌的生活型態，節慶食物就以烘焙產品的伴手禮形式，最受到歡迎。台灣烘焙業年產值逾 600 億元，商機龐大，各式各樣的商品不斷推陳出新，如何提供消費者耳目一新，方便攜帶保存，且能利用在地食材的烘焙伴手禮，即是本研究的動機。水果麵包(Panettone)是義大利在聖誕節及過年時的節慶點心，也是當地居民聯繫情感的重要伴手禮。研究中應用台灣在地鮮豔色澤的洛神花與香氣明顯的柳橙皮製成蜜餞，再應用義大利水果麵包 (Panettone) 的特殊做法，製作出幸福的節慶伴手禮-福爾摩沙風情水果麵包。此外，為了降低水果麵包的甜膩感與增加保存過程中麵包的保濕性，研究中利用海藻糖保濕、降低老化等特性，以不同比例取代配方中的砂糖來製作蜜餞(0%、50%)以及麵包體(0%、20%、40%)，除探討其對產品水活性、比體積及硬度之影響外，也針對水果麵包顏色、香氣、軟硬度、甜度感、整體喜好度等感官因子進行 5 分制嗜好性感官品評。研究結果顯示，海藻糖以 50%的比例取代砂糖，會使洛神花及橙皮蜜餞水活性略為升高；海藻糖取代 40%會造成麵包比體積顯著低於未使用海藻糖之控制組($p < 0.05$)；但在麵包硬度方面並未造成顯著差異($p > 0.05$)。消費者對 6 款水果麵包之「顏色」、「香氣」、「軟硬度」、「甜度感」、「整體喜好度」各品評因子喜好程度皆介於 3 分以上，顯示喜好度尚佳。在「顏色」、及「軟硬度」方面，6 款水果麵包之間喜好度皆無明顯之差異($p > 0.05$)；而在「香氣」及「整體喜好度」方面，控制組及實驗組(0%海藻糖蜜餞+20%海藻糖麵包體)的喜好度顯著較高($p < 0.05$)。綜觀各項結果，砂糖在蜜餞本身的製作及麵包的口感上仍扮演重要的角色，但以「0%海藻糖蜜餞+20%海藻糖麵包體」可視為本研究最理想的實驗組別。

關鍵詞：義大利水果麵包、海藻糖、感官品評

紫色山藥米戚風蛋糕之開發與研究

范華津¹、洪于婷¹、陳惠英²、郭炯村^{2*}

¹ 中臺科技大學食品科技系 大專生

² 中臺科技大學食品科技系 教授

z282828x@gmail.com

ctkuo@ctust.edu.tw

摘 要

紫色山藥(*Dioscorea alata* Linn)屬薯蕷科的薯蕷屬，台灣主要分布在南投竹山鄉、名間鄉。山藥營養豐富且熱量低，然而水分含量高達 75-76%，屬易腐壞之食材。因此，本研究以紫色山藥經熱風乾燥(50℃、12 hr)磨成粉末後，取代 0、10、20、30%之米穀粉，分別添加在蛋白霜或蛋黃麵糊中以製成米戚風蛋糕，探討其抗氧化等理化特性，進而了解紫山藥米戚風蛋糕的開發潛力，增加紫色山藥之利用性。結果顯示 0、10、20、30% 紫色山藥粉加入蛋黃麵糊中所製成之米戚風蛋糕，其清除 DPPH 自由基之 EC50 分別為 200.00、107.48、104.76 及 95.77 mg/mL；加入蛋白霜中者之 EC50 則分別為 200.00、110.11、79.82 和 66.90 mg/mL，紫色山藥粉添加入蛋白霜所製成之米戚風蛋糕有較佳之抗氧化性。ABTS 之自由基清除效應亦呈現同樣趨勢。花青素之含量隨著添加紫色山藥粉之比例增加而提高，抗氧化力亦隨之提升。色澤測定結果顯示添加愈多紫色山藥粉之米戚風蛋糕，蛋糕體色系愈偏向藍色。添加山藥粉不太會影響蛋糕體之硬度，蛋糕體積則隨著添加山藥粉而稍有增加之趨勢。研究成果表明，山藥粉添加入米戚風蛋糕中除了能提高其機能性，山藥多醣體之黏性可能有穩定米戚風蛋糕品質之功能，因此，紫色山藥應用在米戚風蛋糕極具開發之潛力。

關鍵詞：山藥、米戚風蛋糕、抗氧化、花青素

呷冰會「煞到」？台灣民間傳統食冰禁忌再詮釋

譚宏孝*

國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

federicotan0702@gmail.com

摘要

天氣熱吃碗剉冰最清涼消暑不過！吃冰在當代可謂是不分季節的「食尚」代名詞。然而，冰品看似台灣飲食不可或缺的一環，卻仍有許多人視吃冰為畏途，華人文化中便有諸多吃冰禁忌，說法多指向：1.中醫養生觀點：與寒邪、濕邪、體虛等觀念有關，認為夏季吃冰不合外在環境的四季變化，會導致體內濕寒氣累積過多引發病痛。2.民間傳統甚至認為吃冰會造成經痛、脂肪累積腹部、引發過敏、胃癌等諸多幾乎沒有科學根據的說法，但吃冰禁忌的由來真只有如此嗎？

本研究意圖追溯台灣吃冰起源，重新理解並詮釋民間吃冰的相關禁忌。為達此一目，本研究預計以人類學方法探究吃冰禁忌的社會意義，訪談具醫學背景的專業人士及奉行吃冰禁忌的耆老長輩等，並蒐集書籍、歌謠、傳說等民俗資料進行對照。根據初步田野調查，發現中醫科學觀點與民俗醫學存有不同看法，其中後者對吃冰過量確實會引發胸痛，以「煞到」症狀形容，最值得關注，且傳統的吃冰禁忌並不只是老一輩人的說法，年輕世代也有許多人奉行不悖。本研究預計討論此類華人特有的吃冰禁忌是否具備特定的時代意義，又是否會受到時代演進而改變？與民間傳說或宗教世界觀有關？希望能對目前台灣飲食禁忌相關研究帶來新的啟發。

關鍵詞：冰、煞到、飲食禁忌、冰品消費

從池上米蛋糕看地方創生

張璦文*

國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

charlotteplaying1@gmail.com

摘 要

台灣目前面臨地方產業外移、人口過度集中大都市、地方人口減少與老化問題，故行政院積極推動「地方創生」政策，要根據地方特色發展地方產業，讓人口回流，青年返鄉，解決人口變化。

同樣面對人口老化問題的台東縣池上鄉，以米鄉著稱，米食是建構池上飲食意象的重要文化符號。「池上米蛋糕」為近年來頗受觀光客喜愛的新型態米烘焙食品，不僅達到多元化米食開發目的、促進飲食觀光，亦是創業青年結合工作與興趣的新興產業。

本研究以四家在池上販售米蛋糕的商店為對象，研究方法採深度訪談，研究結果發現均符合國家發展計畫中程施政計畫篇（102 至 105 年度）之未來四年施政重點中「推動在地生產、在地消費與農產品多元行銷」，且符合企業投資故鄉、科技導入、整合部會創生資源、社會參與創生，與品牌建立等地方創生推動策略。

池上米蛋糕為在地食材改良的創意食品，不僅創造了新的經濟產業、促進觀光，並建立工作機會，吸引人口回流。池上鄉得天獨厚的自然景觀與生活方式，具有吸引青年居住的條件，不過店家彼此串聯相接，創造自給自足的地域經濟，形成共好的能量，才是讓青年願意留在池上發展的重要原因。此研究結果，可作為台灣其他地區，地方創生的啟發與參考。

關鍵詞：池上、米蛋糕、觀光、青年返鄉、地方創生

鄉愁之味：vuvu 的小米圓—以嘉蘭部落為例

姆娃·達拿比馬*

國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

mua957386@gmail.com

摘 要

小米是台灣原住民族傳統主食原料之一，因環境與種植等條件並非四季皆有。自 70 年代始，台灣農業轉向多元經濟作物發展，自產的小米產量與需求失衡，加上進口小米品種難以取代傳統的口味，導致原住民傳統食物文化逐漸失傳。本研究以台東嘉蘭部落 Vuvu 的小米圓為例(小米醃肉湯圓，Vuvu，意指耆老)，這是一道嘉蘭部落在祭儀慶典中享用的傳統料理，成了旅居在外族人返鄉的回憶與期待。

研究者為此思索如何再現部落原汁原味的地道料理，繼而進一步回到部落為研究重點，蒐集分析相關文獻，並以半結構式訪談進行研究，訪談對象包括部落的耆老，及旅居在外的族人，以探討小米飲食文化在嘉蘭部落的發展過程，從 Vuvu 小米圓重現美食記憶，並希冀保存具文化代表性的小米傳統料理，以作為部落族人傳承傳統鄉愁之風味。

關鍵詞：原住民耆老、小米、傳統菜餚、vuvu

keywords: indigenous、millet、traditional dishes、vuvu

台灣客家美食推廣策略規劃之研究

林義斌*

國立台北教育大學文化創意產業經營學系副教授

living@mail.ntue.edu.tw

摘 要

許多國家都將該國的特色美食作為一種國際行銷和文化輸出的重點，其中，尤以泰國政府推動的「世界廚房」模式，透過餐飲產業有系統地輸出泰國農產品、廚師、廚具、食材與文化商品等，已經成為國際間的典範。

近年來，客家委員會積極推動客家文化，持續朝多元化、精緻化的方向深耕，特別在客家飲食文化方面，希望客家料理能夠透過創新改良，結合文化特色及現代技術，提升客家飲食文化精緻度及餐飲品味，帶動美食新風潮，並期許客家料理邁入國際市場。

本研究旨在透過規劃辦理客家美食人才職能分析與認證規劃，建置相關客家美食人才之職能及客家烹調技藝，並將其研究結果應用於未來的產業推廣上，計畫內容除研析臺灣當代客家美食意涵外；更經由專家會議，共同審議出客家廚師、客家美食家所需具備之職能，便於後續進行相關人才培育，進而達到推廣擴散客庄美食、文化與產業繁榮之效。

關鍵詞：客家美食、客家飲食文化、美食人才、美食推廣策略

低碳飲食與共享平台培育計畫之探討

鄭雅馨^{1*}、費聿明²、王璟³

¹致理科技大學 休閒遊憩管理系助理教授

²致理科技大學 行銷流通管理系助理教授

³澎湖科技大學 通識教育中心助理教授

loricheng@mail.chihlee.edu.tw

摘 要

隨著健康飲食觀念與養生意識的崛起，低碳飲食逐漸成為環保健康的代名詞，且漸漸被國人接受。共享經濟的創新模式日趨成熟與迅速發展，藉由學校數位設備與餐飲實作場域，結合跨領域專業教師、產業界師資共同合作與規劃，以低碳餐飲作為共享經濟的商業模式，不僅可以具體實踐課程的理想目標，成功推動低碳飲食的重要性，為全球的環境盡一份力，減少氣候變遷所帶來的影響，以低碳飲食與共享平台概念做為創業的首要方向，培育年輕學子具有減碳永續的世界觀、科技行銷的學習心及三創（創意、創新、創業）思維的應用力，具備未來生活與職場所需之前瞻專業知識與技能。

關鍵詞：低碳飲食、永續、在地化、創意、共享經濟、大學生

新冠肺炎疫情下遊客的體驗價值對搭乘郵輪意願之影響

蔡亞宸¹、王正方²、徐軍蘭^{3*}

¹ 台北海洋科技大學餐飲管理系學生

² 馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校餐飲管理科副教授

³ 台北海洋科技大學餐飲管理系副教授

f0837@mail.tumt.edu.tw

摘 要

嚴重特殊傳染性肺炎 (COVID-19，簡稱新冠肺炎)自 2019 年底爆發迄今仍未平息，對世界各地郵輪產業造成嚴重的衝擊。本研究目的是探討郵輪業者要如何讓遊客在完善的防疫措施下，可以安心體驗郵輪旅遊，恢復旅遊經濟。我們以體驗價值的四項構面「消費者投資報酬率、美感、服務優越性、趣味性」作為研究架構，採用問卷調查法來探討疫情下遊客的體驗價值對搭乘郵輪之意願。問卷總發放數為 651 份，回收率 97%。研究結果發現(1)性別、年齡及每月平均所得等人口統計變數，在影響消費者搭乘郵輪意願上有顯著影響。(2)許多遊客認為郵輪旅遊改為國內航線仍讓旅遊有物超所值的感覺，郵輪上增加防疫措施能讓旅客可以安心旅遊、感到熱情放鬆及忘了煩惱，因此「體驗價值」對搭乘意願有顯著影響。(3)女性搭乘意願比男性高、31~40 歲及每月所得為 30,001 元~60,000 元之民眾有較高的搭乘意願，因此「人口統計變數」對「疫情期間推出郵輪旅遊」之搭乘意願有顯著影響。在完善防疫措施下，旅客仍有較高的搭乘郵輪意願。期望本研究結果可提供旅遊業者及郵輪公司等相關單位，作為未來在觀光行銷策略及規劃發展之準則建議，以改善和幫助在疫情下旅遊業從困境中逆勢突圍，提高旅客搭乘郵輪之意願。

關鍵詞：新冠肺炎、郵輪、體驗價值、搭乘意願

新型態旅遊的創意氛圍、知覺價值對觀光吸引力的影響

謝惠珉^{1*}、黃月盈²

¹ 大葉大學餐旅管理學系助理教授

² 大葉大學觀光餐旅碩士在職學位學程研究生

hueimin7@mail.dyu.edu.tw

摘 要

本研究旨在探討新型態旅遊的創意氛圍、知覺價值對觀光吸引力的影響，研究方法為採取問卷調查方式，以一般民眾為研究對象回收 155 份有效問卷。研究結果顯示：一、不同職業、性別及年齡的遊客對於新型態旅遊的創意氛圍、知覺價值及觀光吸引力有差異。二、新型態旅遊的「創意氛圍」對「知覺價值」有顯著相關。三、新型態旅遊的「創意氛圍」對「觀光吸引力」具有正向影響。四、新型態旅遊的「知覺價值」對「觀光吸引力」具有正向影響。五、「創意氛圍」與「知覺價值」對「觀光吸引力」有顯著正向影響。推論可能為新型態旅遊產品的創意及獨特性，能提升遊客的知覺價值感受，並構成遊客對於新型態旅遊的吸引力。基於此結論可提供對新型態旅遊實施規畫與品質提升的建議。

關鍵詞：盲旅、城市尋寶、密室逃脫、意境美學、情感價值

宣傳地方特色與解決剩食的新可能：食物風景畫

陳依佑*

國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

junko7980439@gmail.com

摘 要

食物風景畫（Foodscape）是以風景為題材，使用食物作為創造畫面的媒材，此類型藝術創作需利用大量蔬果肉類等原始食材進行堆疊，本因造成大量浪費為人詬病，後應用於為盛產過剩食材做新的打算，藉此打造出該地風景畫，不只達到宣傳地方特色推廣觀光，邀請參與活動的群眾加入作品創作，完成作品後亦能現場分食，達到呼籲惜食的效用，為剩食提供另外一種使用途徑。

本研究藉由探究食物風景畫的當代藝術，梳理該類型創作的發展演變，思考食物不同於吃的樣貌與省思，了解食物風景畫的本質，蒐集並觀察實際創作該藝術形式的活動案例，深入了解食物風景畫應用的整體情況與經營策略，分析其外部環境與內在條件，定位該藝術創作應用於惜食活動的優劣與隱患。

從案例分析中針對剩食處置的相應策略，以最佳化模式降低剩食被廢棄處置的數量，不僅減少食物浪費，還能對環境永續有所貢獻，在舉辦惜食活動上建立起緊密的人際關係，也能將該地特色食材發揚光大，為日後研擬惜食活動上再添一項具備可行性的實務。

關鍵詞：視覺藝術、食物設計、食物風景畫、複合媒材、惜食

Keyword: Visual art, Food design, Foodscape, Mixed media, Cherish Food

三明治式還是比薩式實習?從企業與學生的雙觀點探討其優劣

許凱盈^{1*}、徐立偉²

¹ 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所教授

sky10160829@gmail.com

摘 要

提到餐旅技職教育，大多數人首先想到的肯定都是高雄餐旅大學，高雄餐旅大學在台首創三明治教學，許多學校也效仿高餐辦學方式，而環球科技大學於 2017 年改制為比薩式。校外實習可看出學生經過這階段後，對於餐旅服務業是否真正有興趣，還是經過校外實習後改變了對於未來的就業意願。對學生而言，可透過學校安排的校外實習課程，瞭解對未即將投入的產業。本研究主要探討兩種不同的實習課程規劃對於企業以及學生未來職涯發展的優劣，而這樣的轉變對於台灣整體餐旅產業發展將有何種影響。本研究以國立高雄餐旅大學與私立環球科技大學觀光餐飲旅館學系參加為期一年校外實習的實習生以及高雄國賓大飯店與高雄漢來大飯店為研究對象，並採用隨機抽樣法，一共發出 200 份問卷，回收有效問卷 193 份。研究結果發現對於大多數的產業界以及學生而言，能夠銜接就業的比薩式實習制度似乎為大多數人所偏好，三明治式的實習方式對於學生的最大誘因是因為可以提供一個反思的機會，如果實習時對於自己未來的興向有所出入時能有一個轉型的機會。

關鍵詞：三明治式實習、比薩式實習、職涯發展、課程規劃

璞玉待琢的緬甸市場：烘焙食品市場分析與消費者行為洞察

張欽富*

cuteangus77@gmail.com

摘 要

台灣政府於 2016 年建構「新南向政策推動計畫」，由政府主導促進產、官、學合作以開發佈局東南亞市場。本研究以緬甸為探討主體係因其被稱為「東南亞最後的處女地」，其中蘊藏的龐大食品餐飲商機乃由約六千萬人口的日常生活需求所堆砌而成。但因缺乏相關的市場研究而阻礙業者進入緬甸市場的意願與佈局腳步，故本文的兩大研究目的為(1)分析緬甸烘焙食品業、(2)研究緬甸消費者對烘焙食品的消費行為，以滿足台灣食品餐飲業者對緬甸市場資訊的需求並響應台灣政府新南向政策的資訊共享理念。本研究以問卷調查法蒐集緬甸消費者資料並採用自我敘事研究法結合次級資料進行緬甸烘焙食品業概況的闡述。問卷調查法以便利抽樣方式在緬甸兩大城市的街口進行抽樣作業，即緬甸南部第一大城仰光市與緬甸北部第一大城曼德勒市，有效樣本為 1995 份。研究結果發現緬甸烘焙食品食用人口比例逾 90%、女性為家庭中烘焙食品主要購買者、主要購買通路為雜貨店、仰光市消費者偏好蛋糕類產品且其食用目的為早餐餐點而曼德勒市消費者偏好麵包類產品且其食用目的為點心...等市場資訊，其可作為投資人評估與佈局緬甸市場的實用資訊。最後，本研究提供未來研究建議及在緬甸執行問卷調查的注意事項予研究者作為參考。

關鍵詞：緬甸烘焙食品市場、緬甸消費者行為洞察、新南向政策

教師培訓全國技能競賽獲獎選手之教學策略研究

一 以餐飲服務職類為例

蘇育榛、陳淑娟

國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所 研究生

國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所 副教授

t5713044@gmail.com

scchen@mail.nkuht.edu.tw

摘 要

全國技能競賽是極具教育意義與多項目標的活動，俗諺說：「千金在手，不如一技之長」。全國技能競賽舉辦的目的，係為建立技能價值觀念，鼓勵青年參加職業教育與職業訓練，以學習技能知識，並藉由競賽相互切磋、分享學習，引起社會大眾的學習興趣，提升技術人員的技能水準；另一方面，藉此競賽選拔各職類優秀技術青年參加技能競賽，進而代表國家參加國際技能競賽，為國爭光。

本研究旨在探討教師培訓全國技能競賽獲獎選手的教學策略，以及分析其與獲獎選手的技能學習成效之間的關係。以文本分析和深度訪談為研究方法，以5位培訓全國技能競賽餐飲服務職類獲獎選手的教師為研究對象，蒐集教師們培訓選手的教學策略，透過研究結果分析，了解渠等個別因應選手學習需要，所運用的教學方式與設計，進而歸納、分析、比較、與理論的應用，試圖建立培訓選手獲獎的教學策略模式。其中主要教學策略，可包括：協助選手規劃比賽獲勝願景、適時幫助選手調適壓力、因材施教，編製個別化教材、提供多人競爭學習環境，以及建立餐飲服務職類技術傳承。至於，影響選手技能學習成效的主要因素，則包含：師生關係、培訓資源、相關誘因，以及專業知識等。

關鍵詞：全國技能競賽、獲獎選手、教師教學策略、餐飲服務職類

以選擇適合項目法評估佳葉龍茶的感官特性

謝佳瑾^{1*}、劉伯康²、趙憶蒙³

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 中臺科技大學食品科技系 助理教授

³ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 助理教授

anna1239089@gmail.com

摘 要

茶是台灣重要經濟作物，也是世界上最受歡迎和消費最廣泛的飲料之一，其消費量與咖啡相當，具有多種天然保健功效。一般茶葉的發酵是需要氧氣，而佳葉龍茶採用厭氧發酵製作，當新鮮茶菁於長時間厭氧發酵下，茶葉中之麩胺酸會大量轉化為γ-胺基丁酸(γ-aminobutyric acid, GABA)，因而提高 GABA 含量。佳葉龍茶除了保留原來茶具有的良好保健功效外，兼具有降血壓、抗憂鬱、促進安眠、解酒及安定精神等作用之 GABA 保健功效。傳統使用定量描述分析(QDA)評估茶風味品質及特性，近年來因應全球化的市場，發展出以消費者評估產品感官特徵的選擇適合項目法(Check-all-that-apply method, CATA 法)。本研究目的在以 CATA 評估方法對 5 款台灣佳葉龍茶(青心烏龍 2 款、金萱 3 款)的感官特徵進行評估，由 100 位經招募之中台科技大學與大葉大學師生以 CATA 法進行評估。結果顯示消費者能感受到的佳葉龍茶主要感官特性為甜味、鮮味、澀味、酸味、花香味、蜜糖香味與鮮果香，外觀上具有金黃色、明亮感與光澤感等特性。青心烏龍茶菁所製成之 2 款佳葉龍茶與消費者喜歡的主要感官特性幾乎相似；而金萱茶菁所製成之 3 款佳葉龍茶的感官特性為苦味、澀味、木質味與草本，都是消費者較為不喜歡之特徵，因此整體喜歡程度以青心烏龍所製成之 2 款佳葉龍茶顯著高於金萱之佳葉龍茶 ($p<0.001$)。

關鍵詞：佳葉龍茶、γ-胺基丁酸、感官特性、青心烏龍、金萱

涉入程度、療癒及來源國對消費者購買意願之研究 ——以巧克力為例

林姿吟^{1*}、陳建龍²、葉文棠³

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

³ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 助理教授

yin860124@gmail.com

摘 要

「療癒」是一種能讓人感到舒適、愉悅、放鬆的心理感受，此種轉化與臨床上對應不同疾病而給予醫療措施及使病人透過治療行為獲得身心功能的改善有所不同，而是由主觀意識感知生理上身體功能的改善與心理上自我感覺的好轉或心靈上由內而產生的正向感受。近年來療癒主題於餐飲界備受關注議題，可透過攝取多種天然食物療癒；其中可可含有維生素 B6 及色胺酸，有助於改善神經傳遞物質活性、增加抗氧化性及穩定情緒，因此選用巧克力作為本研究之探討。並以來源國形象、品牌偏好、消費者涉入程度、療癒與購買意願及其關聯性。本研究以自編消費性問卷為研究工具，並以台灣地區的消費者作為研究對象，共發放有效問卷共計 311 份，所得資料以 SPSS 21.0 進行描述性統計、相關性、單因子變異數分析及線性迴歸分析後，並得知以下結果：年齡層以 21~30 歲居多；教育程度為大學專科（66.9%）佔多數；月收入為 10,000 以下（29.3%）佔多數；地區為南部（35%）佔多數。研究結果顯示：（一）來源國家形象對於購買意願無顯著影響、（二）涉入程度對於購買意願有正向影響、（三）人口變項對於意願購買無顯著相關、（四）涉入程度與療癒有正相關影響。

關鍵詞：巧克力、療癒、來源國形象、涉入程度、購買意願

社區高齡健康促進套餐之開發和喜好度調查

王正方^{1*}、徐軍蘭²

¹ 馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校餐飲管理科 副教授

² 台北海洋科技大學餐飲管理系 副教授

s319@mail.mkc.edu.tw

摘 要

高齡者因為老化或牙齒缺損，導致攝食量少，營養不均衡，容易造成許多健康問題。本研究配合當地衛生局或健康服務中心所推動之「健康管理-社區預防及延緩失能服務」所規劃的活躍老化相關健康促進課程，活動前後由醫護人員進行長者的健康評估，此外，亦委託中醫師依中醫臨床研究建立的中醫體質量表於現場評估參與者的體質。有關餐飲的部份，參考「每日飲食指南」和藥膳食譜設計和製備套餐，提供C級關懷據點之共餐服務，同時評估消費者對餐飲的感官接受度。兩地區里民之消費者感官品評，對餐飲的整體喜好均在可接受的範圍內，但是發現不同地區里民對餐飲的喜好有顯著的差異。基本健康資料調查中，差異較大的項目為男性居民舒張壓高於女性居民，女性居民的膽固醇高於男性居民。兩個里居民均患有一項以上慢性疾病，但是有服用藥物控制者僅占71%。衰弱評估的結果顯示約19%的老人有明顯的衰弱症。憂鬱評估的結果顯示約6.5%的老人有出現憂鬱的傾向。整體而言，參與本次研究的社區居民，其身心健康狀況仍然維持一般水準。依中醫體質分類判定比較表，全體前測平均結果顯示體質狀態屬於平和體質，經過本次活動後，兩里居民的整體平均後測結果，其平均分數提高至66.04，達到統計上的顯著差異。其他偏頗體質，如陰虛質、氣虛質、痰濕質、濕熱質、血瘀質、特稟質、氣鬱質的分數在活動後分別有不同程度的下降。

關鍵詞：高齡飲食、藥膳料理、共餐、感官品評、中醫體質

從餐飲環境探討消費者慢食體驗之個案研究 ——以「無 W 茶禪」為例

陳美華^{1*}、陳淑娟²

¹ 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所研究生

² 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所副教授

a0913219883@gmail.com

scchen@mail.nkuht.edu.tw

摘 要

研究者在餐飲業界服務多年，為形形色色的顧客作過服務，直到現在面對 E 世代的消費群，才知道有故事的人、事、時、地、物，透過照片、訊息分享，能讓人主動想要體驗。本研究旨在探討「吃」-是每個人的日常生活所需，但用餐的過程是否能有〔記憶點〕，尤其對生活忙碌的現代人來說，卻不是一件容易的事；因為純粹填飽肚子和慢食感官體驗對一個人的身心靈來說，產生的是不同的效果。本研究引用慢食運動的提倡人：義大利的 Carlo Petrini 之理念，其倡導慢食的目的是為對抗日益盛行的快餐速食，並主張維持單個生態區的飲食文化，使用與之相關的蔬果、促進當地飼養業及農業永續發展，亦是慢生活運動最先實行的一部分。本研究以「無 W 茶禪」為個案研究對象，因其經營理念與慢食精神相互呼應，所有食材係以當地當季為主，消費者在 Facebook 評價在高雄地區用餐環境係注重身心靈的和諧平衡，主張讓〔記憶點〕不僅是影像的呈現，更是內在的深刻感受。研究者藉由深度訪談的研究方法，針對個案進行企業經營理念、餐飲環境設計、以及消費者慢食體驗心得之實地瞭解，進而描繪出個案「無 W 茶禪」實踐慢食之態樣，期望為台灣生活步調緊湊，生活效率極高的社會，提供另類省思，即生活品質及方式是可以自己選擇的，而「吃」是可以療癒內在的正念涵養與態度的。

關鍵詞：餐飲環境、消費者、慢食體驗、個案研究

咖啡在台灣的百年風華

李怡君¹、林彥宇^{2*}

¹ 國立高雄餐旅大學中餐廚藝系副教授

² 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所研究生

lin7941633@gmail.com

摘 要

咖啡是世界上僅次於水的最大消費飲料，交易量是全球期貨貿易額度第二高，因此咖啡被稱為世界的重要黑金。咖啡的歷史至少可以回溯至十三世紀的衣索比亞，而台灣種植咖啡豆有將近一百四十年的歷史，最早是在 1884 年，由英國人從馬尼拉帶入咖啡在今天三峽一地開始種植。到了日據時期，台灣曾經是遠東第一大的咖啡加工廠。

咖啡由 1530 年發明，至 1938 年雀巢即溶咖啡或是美式的淺焙咖啡，都是咖啡的第一波浪潮；第二波以星巴克為主流的連鎖咖啡；一直到 1978 年由美國提出的精品咖啡。在台灣至 2019 年為止，已達到 800 億元的經濟規模。台灣的咖啡店的密度位居全球第一，根據財政部統計，台灣人一年能喝掉 28.5 億杯咖啡。此外台灣的專業顯示在最具公信力的國際 4 大賽事上，無論是烘豆、沖煮、杯測、與咖啡師大賽，台灣人都曾拿到冠軍。此外，台灣位於適合咖啡栽種的區間，台灣本土咖啡豆也獲得國際性的咖啡比賽獎項。綜合以上，可知台灣咖啡已經達到國際上的專業水準。

由於台灣咖啡在「由農場到餐桌」的各個面向都有精湛及亮眼的表現，因此本研究的問題為台灣如何在各個面向都能獲得競賽的冠軍，以達到國際能見度。

本研究將採用質性研究中內容分析法及訪談法，蒐集大量描述台灣咖啡的相關文本為分析資料及文獻史料，輔以訪談在台灣種植、烘豆、沖煮的世界冠軍或專業職人，相互對照分析，以探討出咖啡如何能在台灣的消費文化上成就百年風華。

關鍵詞：咖啡、精品咖啡、咖啡浪潮

療癒甜點開發供需雙方吸引力要素選取與建構之研究

鍾宇真^{1*}、孟令泓¹、江佳緣¹、吳淑玲²

¹ 國立暨南國際大學觀光休閒與餐旅管理學系大學生

² 國立暨南國際大學觀光休閒與餐旅管理學系副教授

slwu@ncnu.edu.tw

摘 要

因著現代人們面臨的生活壓力，具療癒效果的休閒選項漸受歡迎，學術上也證實療癒有助於消費者幸福感與健康的增進，被認為是觀光休閒吸引力的重要因素。本研究於實務觀察發現，食物，特別是甜點，是最能促發台灣消費者療癒感的產品項目，因此，本研究旨於發掘台灣消費者喜愛的療癒元素，並實際產生能將療癒元素轉化至甜點產品開發的執行方案。本研究採取文化產品創新的視角，透過對社群媒體上 469 篇消費者貼文進行內容分析(content analysis)，獲取產品開發前的療癒市場訊息之蒐集與分析，接續讓 2 位專業甜點主廚對第一階段的資料進行評估，再透過深度訪談(in-depth interview)蒐集供給方的療癒訊息評估與元素選取資料，並產生 5 款療癒甜點產品設計方案，最後以開放性問卷進行消費者之產品測試觀點蒐集，進行 156 位消費者方的療癒吸引元素分析。於此，本研究發現了供給雙方對療癒元素之詮釋與選取觀點之異、同分析，以擴增文化產品開發理論，並產生了有效的產品開發溝通策略，同時透過實際產品開發與測試，提出了一個具文化轉譯內涵的餐食產品創新流程，以供後續療癒甜點開發之實務參考。

關鍵詞：療癒元素、療癒吸引力、文化轉譯、療癒甜點產品創新

舌尖經濟—臺南市山上區 178 道美食街導覽地圖

張君琇^{1*}、鄭傑夫²

¹ 台南應用科技大學餐飲系學生

² 台南應用科技大學餐飲系教授
yams9574@gmail.com

摘 要

台南山區旅遊從過去關子嶺以及玉井等知名景點開發多年後，近年來，一日遊或是半日遊的旅遊人潮開始轉向鄰近地區包括南化、左鎮以及山上區等。尤其在左鎮化石園區開幕後，直接帶動當地的伴手禮以及餐飲業者的經濟發展。2019 年 10 月由文化局負責的山上區水道博物館開幕後讓台南山上區以及左鎮區域省道台 20 線路段在假日車滿為患。然而運作了幾個月後逐漸發現山上區的淨水池以及山上水道博物館的旅遊動線形成路過而不入市區內的情況產生。因此透過田野調查法並採用半結構式訪談收集社區居民、餐飲店家以及地區公部門等相關資訊，爾後進行資料收集與彙整，進行手稿繪製與修正，最後正式出刊與發表。本計畫透過美食地圖的規劃，將鄰近地區的旅遊人潮引入山上區內，帶動地區經濟發展。研究結果顯示透過美食地圖設計，公部門的公開活動推廣以及輕旅行的辦理等，假日旅遊人潮有顯著的增長，逐漸為山上區帶來不少經濟效益。

關鍵詞：美食地圖、山上區、水道博物館

兩岸旅遊政策與疫情對台灣觀光金融產業類股之影響

蔡璧徽^{1*}、林勇志²

¹ 國立交通大學管理科學研究所教授

² 國立交通大學管理科學研究所研究生

bhtsai@faculty.nctu.edu.tw

摘 要

本研究運用事件日分析法探討旅遊政策開放與補助、旅遊限縮、機場管制、SARS、非洲豬瘟與新冠肺炎是否會造成台灣觀光金融股股價變動。本研究先採用市場模型，以台灣證券交易所加權股價指數報酬率和個別公司風險係數，估計個股預期的報酬率，並以實際報酬率和預期報酬率的差額計算出開放兩岸觀光、限縮兩岸觀光與傳染病疫情事件期間的異常報酬率。研究結果證實兩岸旅遊政策開放補助，對臺灣觀光金融產業類股有顯著正向異常報酬。兩岸旅遊政策限縮、機場管制和疫情事件，臺灣觀光金融產業類股產生顯著負向異常報酬。本研究進而以分組 t 檢定分析發現兩岸旅遊政策開放補助與限縮、機場管制，對台灣觀光金融產業類股股價影響有顯著差異，顯示法令支持外國人來台旅遊為影響觀光金融股價的重要因素，當政府給予外國人來台旅遊優惠補助，能吸引更多觀光客，振興經濟，投資人因而預期台灣觀光金融產業獲利增多而大舉買進股票，促成台灣觀光金融股產生正向異常報酬。此外，本研究發現台灣新冠肺炎首例確診，觀光金融股股價跌幅大於台灣 SARS 首例確診與台灣提高非洲豬瘟防疫標準事件，研究結果隱含新冠肺炎傳染性最強，致死的人數最多，疫情的嚴重性影響股價與報酬。

關鍵詞：旅遊政策、SARS、非洲豬瘟、新冠肺炎、觀光類股

茶葉區域公共品牌建立與行銷策略之研究 ——以三明「尚書品」為例

鄭廣泉*

國立中山大學行銷傳播管理研究所碩士生

du.maurier520@gmail.com

摘 要

福建省作為中國著名的茶葉產區，茶葉在當地經濟發展的地位不可忽視，除了被福建省政府明確列為省內農業的七大優勢特色產業之一，不少地方縣市亦擁有成熟的茶葉區域公共品牌，相關產品在國內外市場上均佔有一席之地。然而，在過去很長的一段時間裡，位於福建省中西部的三明市卻面臨著非本地消費者對其茶葉產品認識不足的困境，為了增加該市茶葉的知名度和影響力，藉以提高目標市場佔有率，三明市政府於近年來大力推動茶葉區域公共品牌的建設，即力求將該市的各種茶類統一稱為「尚書品」進行對外行銷及販售。本文採用個案研究法和文獻分析法，在介紹「尚書品」現狀的基礎上，探討其在品牌建立及行銷過程中所採取的策略，以及該品牌在發展過程中所受到的阻礙，俾作政府機關應如何規劃本地區茶葉區域公共品牌之參考。研究結果顯示，三明市政府在「尚書品」的品牌建立過程中發揮了主導作用，除了推動品牌名稱、商標設計與在地名勝古蹟相結合，藉此構築品牌的文化內涵，亦成立專門公司統一負責品牌運營，以扭轉過去分散發展的情況。除此之外，其更嘗試採用多渠道行銷，藉由參加各類專業性展會、邀請省市領導人背書、訂定相關產品規範等方式，增強品牌的權威性和可信賴度，進而提高大眾及市場對品牌及企業的認知。不過需要注意的是，有別於其他地方縣市所推出的茶葉區域公共品牌，「尚書品」同時包含了多種當地生產、販售的茶類，這種先天缺陷容易使品牌形象變得模糊不清，而下轄區縣原已開發的茶葉區域公共品牌，也容易與其互相擠壓，壓縮各自的市場空間。

關鍵詞：茶葉、區域公共品牌、行銷策略、尚書品

企業社會責任對顧客知覺價值之影響——以 W 餐飲集團為例

The Influence of Corporate Social Responsibility on Customer's Perceived Value—A Study of Wang Corporate

朱永蕙¹ 王儒堅^{2*}

¹ 實踐大學觀光管理學系助理教授

² 國立高雄餐旅大學西餐廚藝學系副教授

wang.rujian@gmail.com

摘 要

企業對內須建立完善的制度，亦須建立外在的形象，例如積極參與公益活動，發展企業社會責任(Corporate Social Responsibility, CSR)，使得顧客可以從企業的 CSR 中增加對此企業的知覺價值，進而提高顧客的消費意願。因此，本研究目的在於探討企業社會責任對顧客知覺價值的影響。本研究問卷設計共兩部分，情境描述與構面題項。本研究採便利抽樣，以網路問卷方式發放。透過信效度分析後刪減部分題項，正式問卷共回收 368 份有效問卷。研究發現企業推行不同的企業社會責任，對於顧客知覺價值中的其他價值，皆能產生正向影響。只有企業社會責任中的對員工部分，其對於顧客知覺價值中的功能性價值，以及社會價值不具顯著影響。因此本研究建議 W 餐飲集團，對於企業社會責任中的員工活動，舉凡完整的晉升管道、人才培訓流程、提供良好的員工待遇及福利，以及良好的機制照顧員工等活動，應彰顯其對於顧客知覺價值中的功能價值，例如可以在食安方面有更好的表現；同時彰顯知覺價值中的社會價值，例如讓顧客更了解社會議題、更了解生態共存的重要性，以及更願意幫助社會上的弱勢團體。

關鍵詞：企業社會責任、知覺價值

旅宿性格量表之發展

楊婷嫻¹、李俊霆^{1*}

¹ 亞洲大學心理學系助理教授

Ctlee0503@asia.edu.tw

摘 要

研究目的本研究目的為發展旅宿性格之量測工具。Aaker (1997) 針對品牌性格進行研究，得出了五大品牌性格，分別為誠摯性、刺激性、能力、飽經世故、粗曠性。此研究成果，啟發了後續許多應用與學術上的價值。而本研究即依此為基礎，考量台灣旅宿之特性，發展旅宿性格量表。

研究方法本研究分兩階段，第一階段進行旅宿性格之詞彙蒐集。在此階段中，要求 30 名旅宿業者想像自己的旅宿，若這間旅宿是一個人，會用什麼樣的詞彙形容它。在蒐集詞彙之後，會同三位專家進行字詞清理，將極相似之詞彙刪除，最終得到 106 個詞彙。第二階段則將詞彙編列成題項，邀請 234 名參與者回想近半年內入住的一間旅宿，根據這個旅宿在上述詞彙的程度作評分。蒐集的資料共包含 201 間旅宿的評分。此階段的數據，根據因素分析法，萃取出四個主要因素。

結果與討論本研究經由測驗題項分析之後，精簡旅宿性格量表題目共 10 題，信度為.81，旅宿性格量表所含之因素如下：誠懇信任與貼心、創意活潑與獨特、奢華時髦，及淳樸清幽。此量表之發展，將過去品牌性格之研究更進一步延伸至旅宿業，在應用層面上，更將能協助台灣旅宿業者強化其定位、增進旅人與旅宿之雙贏局面。

關鍵詞：旅宿、性格、性格量表

探索美食電視劇《孤獨美食家》中的日本飲食文化形象

張育慈*

國立高雄餐旅大學 飲食文化暨餐飲創新研究所研究生
kiki5542163@gmail.com

摘 要

「飲食」不僅是一種單純填飽肚子的行為，還可呈現生活品味及社會流行趨勢。「電視劇」是現今大眾的娛樂來源之一，觀看電視劇，不僅可以抒發生活上的壓力，更可以從劇中獲得心靈上的慰藉。以美食為題材的連續劇日益增加，劇中少不了美食的相關場景及情節，除了增加劇情的豐富度外，有時也擔任串連劇情的繫帶，透過劇中的飲食場景，帶給觀眾身歷其境的感受，同時也傳達豐富的飲食文化。本研究選取日劇《孤獨美食家》為研究對象進行戲劇的影片文本分析，並以日本飲食文化研究為基石，以達探索劇中所形塑出的日本飲食文化之目的。研究結果分為五點進行闡述，分別為(一)追求儀式、形式、美感的美食、(二)外來飲食文化影響深遠、(三)不可或缺的米食文化、(四)對於海鮮魚貝的喜好、(五)日本獨食文化。此研究結果不僅闡述美食連續劇所形塑出的日本飲食文化、更為連續劇相關的飲食文化研究開啟了先河。

關鍵詞：美食電視劇、《孤獨美食家》、日本飲食文化、影片文本分析

比率估計法在烘焙計算上的應用

賈容*

中國文化大學應用數學系助理教授
jr@faculty.pccu.edu.tw

摘 要

在製作烘焙食品時，材料的量測上面，無論烘焙食譜上的配方為何，最簡單也是最重要的步驟就是量秤食材。攸關著成品結果的成敗，其中的差異經常可能只是來自於一湯匙的食材。烘焙百分比的計算方式，其概念是將麵粉設定為百分之一百，其他食材相對麵粉所佔的比例，去推算各食材所需要的重量。由於統計學上的次數分配表與烘焙食品的材料配方比例表亦有一些相似的地方，但是後者處理的方式與一般人直覺有一點出入，導致即使對於烘焙領域的學習者而言，此部分的計算需要花較多的時間理解。本研究除了介紹多種估算方法的統計理論基礎外，利用大眾所習慣的百分比概念來加以調整，不但簡化計算的步驟，實際應用時出錯的機會亦會跟著大幅地降低，並藉由一些實例的分析比較，完整呈現其中的差異。

關鍵詞：烘焙百分比、比率估計、迴歸估計

茶油感官品評標準作業程序

吳贊鐸^{1*}、廖文蘭²、黃守仁³

¹ 臺灣有機農業發展協會創會理事長暨新竹縣峨眉特色農產品生產合作社特聘顧問

² 東南科技大學觀光系助理教授暨新竹縣市吳贊鐸社區規劃師企劃總監

³ 新竹縣峨眉特色農產品生產合作社理事主席暨峨眉油茶產銷班班長

f16drwu@gmail.com, samwuphd@ntu.edu.tw

摘 要

油茶係屬山茶科山茶屬(camellia)之多年生木本植物，種籽油脂含量高係一經濟栽培耐旱植物與優質食用油。聯合國世界農糧組織業將茶油，列為重點推廣之健康高級食用植物油，有「東方橄欖油」之稱。油茶栽培環境、繁殖與苗木選擇、種植管理、肥培管理與病蟲害管理，彼此環環相扣缺一不可，更是提升茶籽品質不二法門。而茶籽採收處理與加工及壓榨油加工製程更攸關茶油品質。本研究特整合感官品評九分法(9 Hedonic)與國際橄欖油品油協會(IOOC)橄欖油品評法，開發一適合台灣本土之「油茶茶油品質感官品評標準作業程序」以資依循。茶油需先經送第三方檢驗單位，依據我國「茶油化學性質品質檢驗標準與分級-第 15817 號食用苦茶油(油茶油)品質規範」，檢驗合格始能確保：(1)油脂新鮮度；(2)油質安全性；(3)油質純度，並供生產者與消費者之依循。本研究開發之「油茶茶油品質九分法感官品評標準作業程序」及 9 Hedonic_Excel 變異數分析(ANOVA)系統」，係為茶油感官品評之第二步。而最終之本土化「茶油油品質感官品評標準作業程序」，則應用於「茶油物理性品質分級」之用。本研究成功建立茶油品質三階段分級制，可供消費者對市售茶油產品喜歡之分佈與特性、新產品開發、茶油品質改良、茶油品質分級，...等相關領域之人員參考與援用。

關鍵詞：油茶、感官品評、九分法、變異數分析

災後異地重建飲食療癒與文化建構探討

The healing power of diet and cultural (re)construction in the post-disaster relocated communities

林信宏¹、黃宥勝^{2*}

¹ 國立高雄餐旅大學博士後研究員

² 國立高雄餐旅大學觀光研究所博士研究生

ste710205@gmail.com

摘 要

受氣候變遷影響，臺灣是全球最易遭地震風災襲擊的區域之一，社區更應戮力強化抵禦能力與韌性。然對異地重建之鄉村社區而言，面臨不斷解構再結構過程，人口老化與資源不足下更形脆弱，除透過產業發展重獲謀生能力，社區如何重新整併、凝聚共識、重建自我文化與永續發展更成一大課題。其中飲食不僅反映出社會文化權利，也是災後復原相當有力的支撐要素，然過去研究未曾關注此現象。爰此，本研究自飲食復原力角度，描繪飲食在鄉村社區災後復原力與文化建構中扮演之角色，從而釐清飲食對社區復原力與永續發展之影響。本研究以遭莫拉克風災滅村之好茶與小林村在地居民之觀點，取徑採個案研究法，以檔案文件、非參與觀察、照片引談、深度訪談等多元方法蒐集資料以強化信效度。本研究發現，社區異地遷村後，飲食元素使其重新建立與土地關係，成為社區產業與精神代表物。好茶透過其傳統作物耕植及社區間合作，結合觀光發展提供精緻飲食成為其復興力量；小林則在災後探索其自身傳統植物文化，發展心靈耕地照顧長者，歸納其傳統飲食成為其社區重建軸線。換言之，飲食除撫慰、凝結社區，強化其獨特在地性文化，並結合新興產業形成飲食復原力，提升其復原及永續，成為更具防災復原力社區。

關鍵詞：飲食復原力、飲食療癒、莫拉克風災、異地重建、永續觀光

今天你吃「藥」了嗎？ 藥膳的當代呈現與意義——以末代中藥舖餐飲轉型為例

古曼伶*

國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所研究生

ej3rmp@gmail.com

摘 要

近年來由於就醫取向的改變，過往街頭巷尾擔任醫療角色的中藥舖日漸淡出生活舞台，其中關鍵炮製技術也在經濟考量下失去傳承。在政府部門積極輔導與店家自發的轉型共營之下，中藥舖看似有翻新翻身的曙光。2019 年日本知名旅遊雜誌《Honey》將漢方（Kanpo）養生體驗列為南台灣深度旅遊必去行程之一，引起日籍觀光客的興趣。中藥舖的新興餐飲轉型確實引起了追求復古慢生活消費客群的注意。後疫情時代的來臨更推動其發展商品的熱潮，藥膳、漢方甜點、防疫茶飲、養生零食等層出不窮，在這樣的環境中，餐飲看似鋪陳了中藥舖的另一條生路。然而，在現有藥事法以及用藥安全考量下販售藥膳飲食存有諸多限制，遑論在中藥的知識體系裡，藥膳更強調個人的體質適配與否。中藥舖經營要如何不觸及醫療行為的底線前在此間夾縫中求生存？藥膳飲食的獨有性與知識技術要如何與餐飲業經營取向磨合？

本研究欲透過個案研究，選取轉型輔導計畫中的中藥舖商家以及自發轉型之商家兩相比較。首要探討轉型後的餐飲產品設計，並進行商家訪談分析。嘗試描繪出當代藥膳飲食的模樣與經營衝突，以期對未來中藥舖發展提出建議。

關鍵詞：藥膳、療癒餐飲、中藥舖、沉浸式體驗