投稿類別:觀光餐旅

篇名:
外籍人士對台灣小吃偏好調查

作者:

吳禹萱。台南市私立崑山高級中學。應用外語科三年級 A 班
王景芸。台南市私立崑山高級中學。應用外語科三年級 A 班
林佩嫻。台南市私立崑山高級中學。應用外語科三年級 A 班

指導老師:
董幸正老師
蘇瑓惠老師

壹●前言

一、研究動機

（一）研究背景

台灣，兼具時尚與美食，因位於亞洲經濟樞紐位置的優勢，並集結世界各國美食料理的精華。美食文化也成了外國旅客來台最重要的吸引元素之一。台灣多元的美食文化，融合各地特色，從風味小吃像鹹酥雞、蚵仔煎、珍珠奶茶，到著名的小籠包、水煎包等台式小吃、中式料理，吸引來自亞洲、歐洲、美洲等各國美食愛好者前來品嘗。這些多樣化的美食料理，不僅讓外國商旅人士，讚不絕口，每年更吸引數以百萬計的觀光客。因此品嚐台灣美食已成爲外國商旅、觀光人士的最愛。

（二）研究動機

因爲看了許多關於美食的小論文，主題性質大部分都雷同，而且尚未看過以外籍人士爲主要對象的主題調查，加上本組又是外語科，因此對於外籍人士的感覺非常好奇!因此這次才會採用「 外籍人士對台灣小吃偏好調查」爲本組主題。

二、研究方法以及研究流程

本次研究採問卷調查法，並隨機抽樣不同國籍的外籍人士對於台灣小吃的偏好程度（請詳見研究結果一 各洲受訪外籍人士人數以及年齡）。其中對於調查喜好程度或態度的問卷題目，我們刪除了較爲中性態度的選項（例如還好、無意見等），如此更可了解受訪者的態度以及意向。

本次問卷題目內容包含兩大部分。第一部份問卷題目包含：(1)外籍人士未嘗試台灣小吃前與嘗試台灣小吃後的印象(問卷第一部分題目 1, 3, 4)、（2）最常取得相關台灣小吃訊息的管道(問卷第一部分題目 2)、以及（3）最常享用台灣小吃的地點(問卷第一部分題目 5)。此外，在第二部分的問卷題目，我們將網友票選最喜愛的台灣小吃（蚵仔煎、現泡的珍珠奶茶、以及鹽酥雞），來調查外籍人士的接受程度（請見問卷第二部份）。

根據受訪結果，我們以簡單數據統計以及平均百分比方式，呈現相關研究調查結果。底下爲此次專題研究調查的流程圖：

確認主題方向 (2011.09.28)

↓

收集相關文獻資料 (2011.09.29-2011.10.19)

↓

問卷設計、討論與測試 (2011.10.20-2011.11.09)
↓
正式發放問卷(2011.11.15-2011.12.24)
↓
統計問卷(2011.12.24)

貳●正文

一、台灣小吃的定義

台灣小吃，簡而言之，就是將台灣的地理環境、在地文化、與當地食材最美好的三方融合表現。例如新竹米粉，就是一道成功融合當地多風的地理環境，衍生出獨特的食材文化。除了地理環境外，底下的兩大因素也許可更加定義台灣小吃（本段定義文字僅參考台灣小吃維基百科（註 1），但所有的文字敘述均由我們成員自行列點歸納）：

1. 歷史因素：該因素在地文化以及外來文化的影響。所謂的在地文化，也許是因單一家店研發的獨特食品後而建衍生推廣出（如阿婆鐵蛋）。而外來文化的影響，或許是有心人赴國外取經研習的心得，或是新外來移民引進的緣由，豐富了小吃的特色。
2. 地域因素：有些台灣小吃的名稱，或許與地域性相關（如萬巒豬腳），或是與研發者出身背景有關（例如四川牛肉麵，因老闆是四川人）。

二、過去相關台灣中學生小論文有關小吃議題的探討方向

過去的小論文文獻中，包含的方向有：（1）介紹台灣各區代表性小吃（註7）、（2）民眾對於台灣小吃的態度（註8）、（3）單一台灣著名小吃之細部研究（註5）（4）台灣小吃與異國小吃的比較（註6）。當中，我們的研究理念與項目（2）「民眾對於台灣小吃的態度」較為接近。該篇文章主要的研究方向為台灣小吃與台灣文化的關係。作者鉅細靡遺地列出多道台灣小吃類型在正文中（似乎多篇小論文有關台灣小吃的文獻都先以類型介紹方式處理）。而問卷調查的設計方向有：（1）對台灣小吃的印象、（2）台灣小吃和國外美食的差別、（3）個人偏好的台灣小吃類型、（4）親手製作台灣小吃的慾望、以及（5）吸取台灣小吃的訊息來源。

我們這組成員相當感興趣這樣的研究方向。也許本身是念外語科的關係，我們更想了解來台的外籍人士對台灣小吃的印象。甚至從他們對台灣小吃的印象中間接了解他們目前「入境隨俗」的程度。此外，我們調查外籍人針對三道最受歡迎的台灣小吃態度外，更是對他們喜愛的小吃當中更細部地去了解對食材的滿意

程度等（例如醬汁、蚵仔量等）。簡而言之，從外籍人士的觀點來看台灣小吃，相信這樣的中學生小論文議題是過去甚少有的，也是我們這次試圖將英語語言運用於餐旅議題的試金石研究。

三、問卷調查結果

（一）受訪外籍人士相關背景

我們這次專題的小組成員，試圖尋找不同國籍的外國人，來表達他們對台灣小吃的印象。表一呈現我們努力後所找到的外籍人士。其中，7 位亞洲的外籍人士來自於新加坡等東南亞國家。最重要的是，英語也是這 7 位外籍人士的第二外語（他們國家官方認定語言）。整體而言，我們這次共邀請了 27 位外籍人士參與這次專題的訪查。其中以來自美洲地區的外籍人士較多（共計 12 位，45%）。而這些外籍人士的年紀多數是介於 18 至 29 歲的年紀（表二）。

分布國家	亞洲	美洲	歐洲&澳洲	非洲	中東
人數 (比例)	7 (26%)	12 (45%)	2 (7%)	2 (7%)	4 (15%)

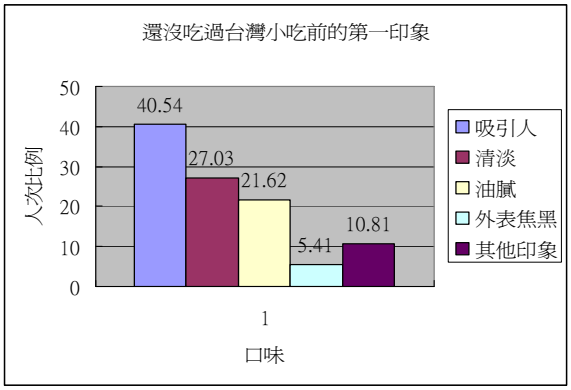
表一　不同國籍的外籍人士分佈

年齡/ 國籍	18-23	24-29	0-35	36-39	40 以上	合計
歐+澳+非 +中東	0	4	3	1	0	8
美洲	7	3	1	0	1	12
亞	2	3	3	0	1	9

表二　不同國籍的外籍人士之年齡分佈

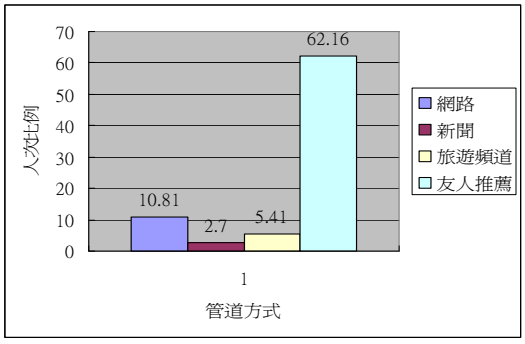
（二）外籍人士對台灣小吃的態度

1. 尚未嘗試台灣小吃前的態度



圖三　尚未嘗試台灣小吃前的態度

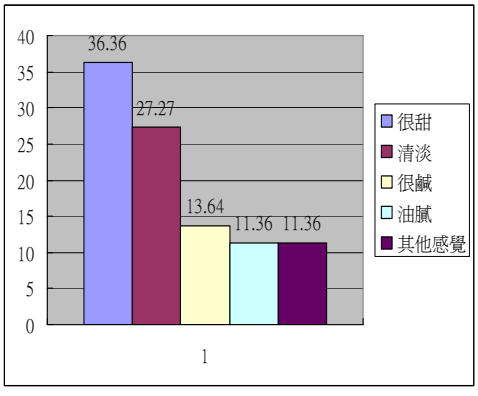
根據圖三結果，有超過半數受訪的外籍人士對台灣小吃有正面的印象（吸引人: 47% +清淡: 6% = 53%）。其中，對於躍躍欲試的態度（吸引人: 47%），高於食物的味覺程度（意即清淡、吸引、焦黑等）。因此，好奇心應是此次受訪的外籍人士對尚未嘗試台灣小吃前的態度。



圖四　得知台灣小吃的訊息管道

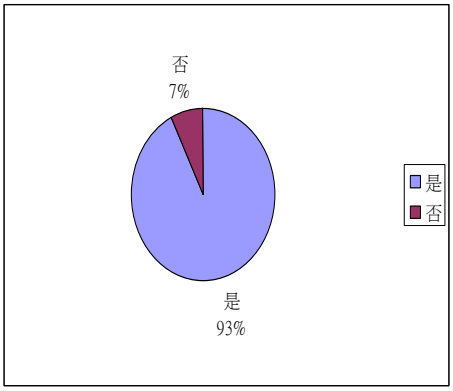
既然對於台灣小吃有高好奇度，受訪的外籍人士從何處取得相關的台灣小吃訊息？從圖四結果，我們發現「口耳相傳」（也就是選「友人推薦」一項），是受訪外籍人士取得台灣小吃訊息最快的管道(高達 N=23; 73%)。至於網路以及旅遊新聞頻道等相關影視訊息，反而讓我們很意外地發現不是外籍人士取得台灣小吃訊息最常用的管道(整體加起來僅 5 位；27%)。

2. 嘗試台灣小吃後的態度



圖五 嘗過台灣小吃後的態度（原題：請問您吃過台灣小吃後，有什麼感覺?）

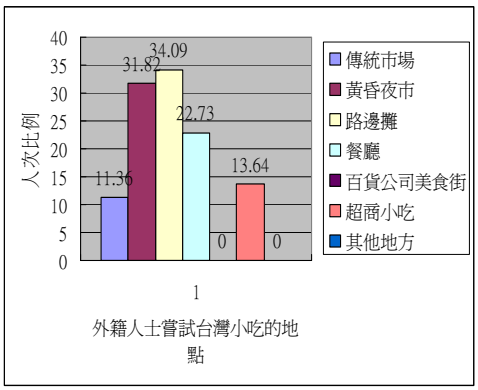
根據圖五結果，受訪外籍人士在「清淡」口味的選擇比例，比未嘗試前略爲提高(圖三嘗試前:27.03%; 圖五嘗試後:27.27%)。而選擇「油膩」口味的人數，相對地也降比例，由原先的 21.62%（圖三）滑落到 11.36%（圖五）。有趣的是，之前選擇「吸引人」選項的外籍人士（圖三：40.54%），嚐試後表示「很甜」的比例較高（圖五：36.36%）。顯示此次受訪的外籍人士對於台灣小吃屬於甜淡口味者居多。



圖六 外籍人士對台灣小吃的態度
(請問您吃完後喜歡台灣小吃嗎?)

至於圖五的「很甜」，對於外籍人士是正向還是負向的態度？從圖六結果，有93%外籍人士對台灣小吃呈現極爲正向的整體印象態度。顯示此次受訪的外籍人士對於台灣小吃的「甜淡」口味，呈現極高的接受度。

（三）外籍人士最喜歡嘗試台灣小吃的地方



圖七 外籍人士最常享用台灣小吃地點

根據圖七調查結果，此次外籍人士最常享用台灣小吃的地點，則是以傳統市場(含黃昏夜市) (兩項加總達到43.18%)以及路邊攤(34.09%)居多。很顯然地，外籍人士享用台灣小吃，偏好以「入境隨俗」的方式嘗試。至於餐廳或超商等地點，則未獲得外籍人士的偏愛(餐廳: 22.73%; 超商:13.64%)。此外，我們也間接發現，從外籍人士選黃昏夜市的比例高於選傳統市場，顯然外籍人士享用台灣小吃的偏愛時間是在傍晚時刻而非日間時段。

（四）外籍人士對台灣票選前三名的小吃態度

除了對台灣小吃的態度外，我們將網友票選的前三名台灣小吃，來更具體地調查外籍人士對這三大台灣小吃的喜好程度。喜好程度的調查結果共分爲：（1）喜愛程度、(2)享用頻率、（3）小吃的價錢、以及(4)常享用的地點來論述。

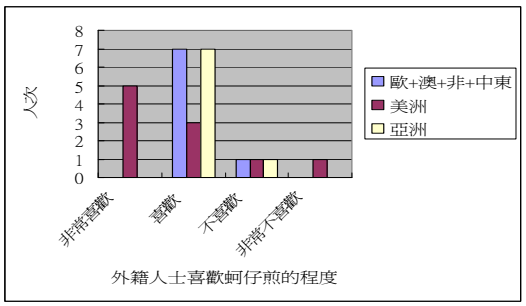
1 喜愛程度

根據圖八至圖十中「不喜歡」以及「非常不喜歡」的人次來看，外籍人士喜愛的台灣小吃程度由高往低依序是鹽酥雞、蚵仔煎、以及珍珠奶茶。喜愛鹽酥雞的高比例不令人意外，畢竟西方人士本身對酥炸類的肉食接受度較高。但是，我們很意外地發現到外籍人士對於「珍珠奶茶」的喜好程度與新聞報導給我們的印象有明顯的不一樣。因爲它是三項食物中，喜愛的比例較爲偏低的一項食物!在

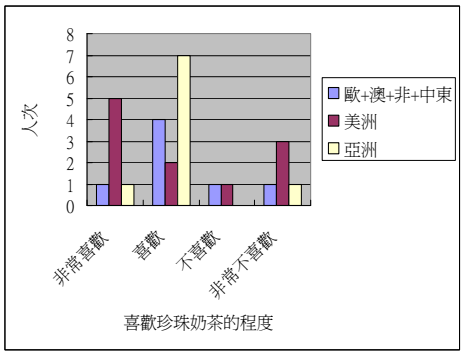
我們與受訪的外籍人士進行即時口語訪談當中，我們發現到他們不喜歡喝珍珠奶茶的原因如下:

1. 有的宗教會規定不能喝茶是來自於智慧語，強調合宜飲食的重要以及身心健康外，還禁止實用：菸草、酒、咖啡、茶及違禁藥物（註 9）。

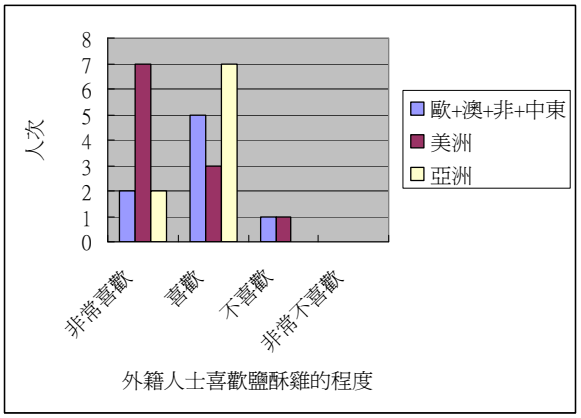
2.有些人是喜歡喝“奶茶”而不喜歡吃加在裡面的“珍珠”或“波霸”。



圖八 外籍人士喜歡吃蚵仔煎的程度



圖九 外籍人士喜歡吃珍奶的程度



圖十 外籍人士喜歡吃鹽酥雞的程度

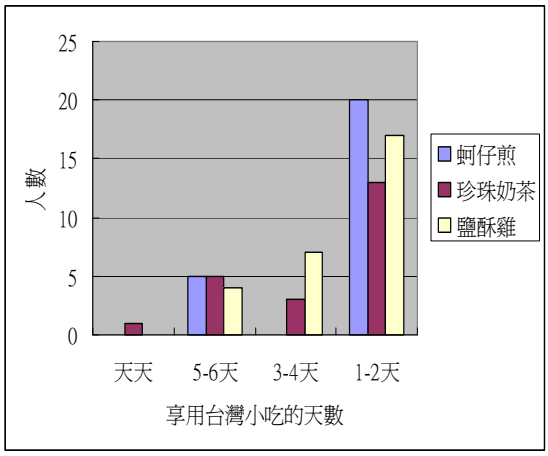
2 享用頻率

根據前述調查結果，我們想進一步探究受訪的外籍人士對於享用此三道小吃的頻率度是否與他們喜好的程度是一致的。從表三得知，外籍人士享用台灣小吃的頻率度，由高往低依序是：鹽酥雞(62.96%)、現泡奶茶(37.04%)、以及蚵仔煎(11.11%)。除了鹽酥雞之外，我們發現喜好度並不見得等同於享用的頻率度。尤其是能接受蚵仔煎的外籍人士，實際上享用的頻率並不高。事實上，即便是高接受度的鹽酥雞，實際上享用該食物的頻率比例也低於喜好度（未達八成以上）。

食物	是	否
蚵仔煎	11.11%	88.89%
珍珠奶茶	37.04%	62.96%
鹽酥雞	62.96%	37.04%

表三 外籍人士常享用台灣三大喜歡小吃的頻率？

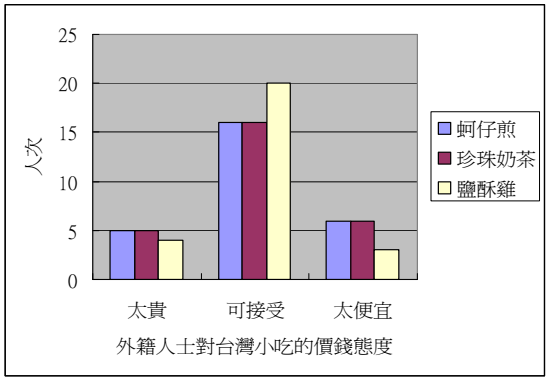
（原題：請問您常吃蚵仔煎/珍珠奶茶/鹽酥雞嗎?）



圖十一 享用台灣小吃的頻率
（原題：請問您一週吃蚵仔煎/珍珠奶茶/鹽酥雞的次數？）

至於表三問題中所提的「常吃」，是有多常？我們以一週爲時間單位，調查受訪的外籍人士享用這三道台灣小吃的頻率(也就是一週幾次)。從圖十一發現，一週「3 至 4 天」要算是多數受訪外籍人士享用台灣小吃的最高頻率(從調查鹽酥雞享用頻率得知)。但對外籍人士來說，單週享用這三大小吃的頻率都不太高，僅 1 至 2 天。只有享用鹽酥雞的天數稍多。

3 對於台灣三大小吃的價錢

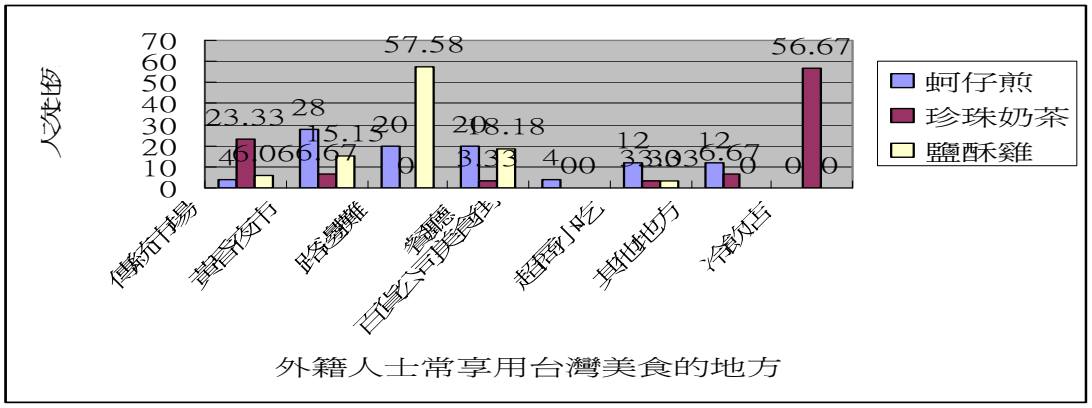


圖十二 外籍人士對台灣小吃的價錢

由圖十二可以看出，大多數外籍人士對於台灣三大小吃的價錢可以接受。如果綜合圖七的結果，表示外籍人士對於黃昏夜市或是路邊攤所賣的這三大小吃的價格可以接受。但似乎也沒認爲平價地點所賣的東西沒有預期的更便宜。

4 常享用這三大美食的地點

根據圖十三，我們發現外籍人士享用台灣前三名小吃的地點略有不同。但整體結果還是與之前的圖七結果一致。也就是說，「平價」以及「最親近該小吃文化的地點」，才是這些外籍人士的首選。就以圖十三的結果來看，多數外籍人士最常享用蚵仔煎的地點爲黃昏夜市（28%）。當然，路邊攤（20%）以及餐廳（20%）也是他們喜愛享用蚵仔煎的地點。至於珍珠奶茶，則是超過半數（56.67%）選擇專業的冷飲店。這項地點的高數據讓其它地點望其項背。而鹽酥雞的首選地點則是路邊攤（57.58%），而這項數據也是高於其它地點許多。簡而言之，「某一小吃所屬的專業販售地點」以及「平價」是這次受訪的外籍人士享用這三道台灣小吃地點的主要考量。

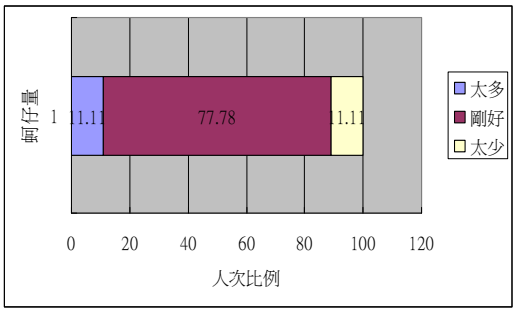


圖十三 外籍人士常享用台灣美食的地方

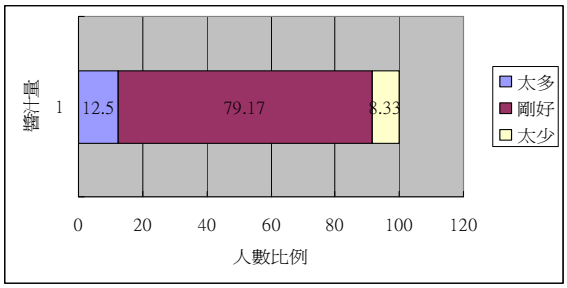
（五）對於台灣三大小吃的其他意見

1. 蚵仔煎

蚵仔煎最重要的元素就是蚵仔與醬汁。我們想了解外籍人士嚐過後對這兩項要素的看法如何？結果呈現於圖十四以及圖十五：



圖十四 外籍人士對蚵仔量的看法

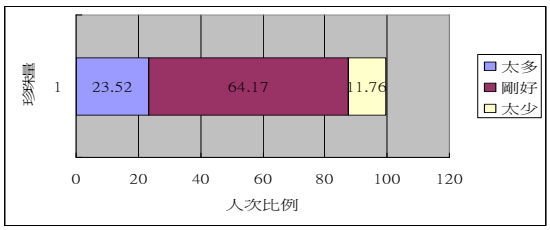


圖十五 外籍人士對醬汁量的看法

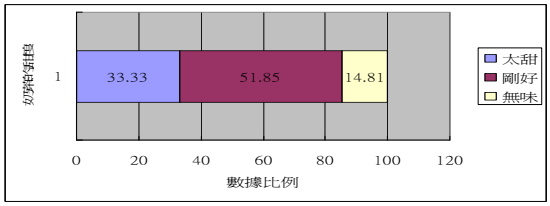
根據圖十四以及圖十五，大約七成七以上的外籍人士都認爲蚵仔量適中以及醬汁量剛好。不過，我們若是細看兩圖中紫色以及黃色的區塊，發現對蚵仔量的不滿意程度（太多或太少）略高過於醬汁量程度（蚵仔量黃紫區塊加總：22.22%；醬汁量黃紫區塊加總：20.83%）。換句話說，蚵仔量的部分還有相對改進的空間。

2. 珍珠奶茶

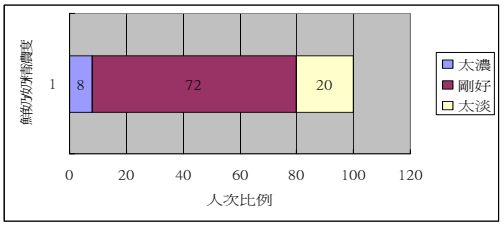
在珍珠奶茶的部份，我們想要了解的是外籍人士對底下三項要素的反應：（1）店家提供珍珠的量、（2）奶茶的甜度、以及（3）鮮奶/奶精的濃度。雖然這三項要素都有得到過半數外籍人士的肯定（也就是適中）（請見圖十六至圖十八）。但就適中的數據比例來看，外籍人士較爲滿意的是鮮奶/奶精的濃度（72%），其次是珍珠量（64.17%）。但有三成多的外籍人士反應台灣的奶茶過甜（33.33%）。因此，珍珠奶茶的甜度應是店家可改進之處。



圖十六 外籍人士對珍珠量的看法



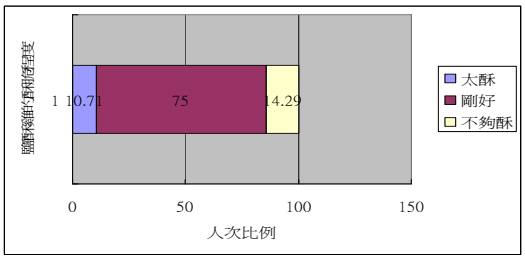
圖十七 外籍人士對奶茶甜度的看法



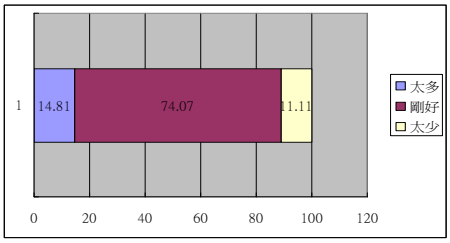
圖十八 外籍人士對鮮奶/奶精的濃度

3. 鹽酥雞

最後，對於鹽酥雞的要項，我們以（1）鹽酥雞酥脆的程度以及（2）胡椒粉的量來做探討。結果呈現於圖十九以及圖二十如下：



圖十九 外籍人士對鹽酥雞酥脆程度



圖二十 外籍人士對鹽酥雞胡椒粉量

根據圖十九以及圖二十，有七成五左右的外籍人士認同店家所販賣的鹽酥雞酥脆度以及胡椒粉量都適中。不過，對於胡椒粉量的適中滿意程度略低於鹽酥雞的酥脆適中程度（胡椒粉量適中比例：74.07%；鹽酥雞酥脆度：75%）。也許有時店家真的加入過量的胡椒粉，才會有如此的反應度。

參●結論

經由我們的訪查後，再次把上述的重點整理如下。整理之前，我們組員對這次專題另一收穫的事，就是可以練習英語與外籍人士對談，相當開心！

1. 受訪的外籍人士未嚐試台灣小吃前的印象是「吸引人」以及「清淡」(圖三)。嚐試後也持相似的態度。多數認爲台灣小吃屬於「甜淡」口味的正向印象(圖五；圖六)。
2. 多數外籍人士透過朋友推薦取得台灣小吃的訊息管道。媒體的影響力有限（圖四)。
3. 多數外籍人士會根據小吃的屬性，選擇它們較爲專業且平價的店家（圖七；圖十三)。一般來說，多數外籍人士會選擇傳統市場(含黃昏夜市)以及路邊攤，於傍晚時刻享用台灣小吃（圖七)。
4. 多數外籍人士對於台灣小吃，選出喜愛的程度依序爲鹽酥雞、蚵仔煎、以及珍珠奶茶（圖八至圖十)。不過，喜愛程度不一定等同於享用頻率。多數外籍人士享用這三道台灣美食的單週頻率爲一至二天(享用鹽酥雞的天數可多至單週三至四天)(表三)。
5. 多數外籍人士尚可接受三道最受歡迎的台灣小吃價格（圖十二)。
6. 少數外籍人士認爲蚵仔煎的蚵仔量比醬汁度可再改進（圖十四；圖十五)。
7. 有三成多的外籍人士反應台灣的奶茶過甜（圖十六至圖十八)。
8. 極少數的外籍人士對於鹽酥雞胡椒粉的量可少加一些（圖十九至圖二十)。

肆●引註資料

1 台灣小吃。維基百科。2011 年 11 月 6 日，取自 http://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%B0%E7%81%A3%E5%B0%8F%E5%90%83

2 台灣小吃美食網。2011 年 11 月 6 日，取自 http://www.taiwanesefood.com.tw/chinesefood/

3 台灣地方小吃美食網站。2011 年 11 月 6 日，取自 http://www.taiwanesefood.com.tw/

4 阿松（2011)。**大口吃遍台灣：小吃篇**。台北市：四塊玉出版社

5 黃文羿、洪曉萱（2006)。台灣美食－肉粽。2012 年 3 月 5 日，取自 http://www.shs.edu.tw/works/essay/2006/10/2006103121593928.pdf

6 彭彥松、 李怡瑩、 劉思媛（2011)。 台灣與異國小吃的集貨方式-以士林夜市的攤販爲例。2012 年 3 月 5 日，取自 http://www.shs.edu.tw/works/essay/2011/04/2011040111161323.pdf

7 張庭議、 陳秀淳、 廖亭婷（2011)。 台灣特色小吃－以阿婆鐵蛋、大麵羹、竹筒飯、鴨賞爲例。2012 年 3 月 5 日，取自 http://www.shs.edu.tw/works/essay/2011/03/2011032909574674.pdf

8 曾懷萱、林佳儒、林晉瑩（2009)。臺味『食』足—臺灣小吃的巡禮。2012 年 3 月 5 日，取自 http://www.shs.edu.tw/works/essay/2009/03/2009032916120674.pdf

9. 對於摩門教有關茶的問題（2006，7 月 6 日)。2011 年 11 月 6 日，取自 http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1106070616554