

南華大學管理學院文化創意事業管理學系

碩士論文

Department of Cultural & Creative Enterprise Management

College of Management

Nanhua University

Master Thesis

創意料理經營成功因素之探討—以民主火雞肉飯為例

The Discussion of Key Success Factors Operating Creative
Cuisine--A Case Study of Democracy Turkey Rice

洪孟湘

Meng-Hsiang Hung

指導教授：趙家民 博士

Advisor: Chia-Ming Chao, Ph.D.

中華民國 112 年 6 月

June 2023

南華大學
文化創意事業管理學系
碩士學位論文

創意料理經營成功因素之探討-以民主火雞肉飯為例

The Discussion of Key Success Factors Operating Creative Cuisine-A
Case Study of Democracy Turkey Rice

研究生：洪孟湘

經考試合格特此證明

口試委員：江志強

提能木

趙景民

指導教授：趙景民

系主任(所長)：林倫全

口試日期：中華民國 112 年 6 月 18 日

謝誌

我要表達我最深切的感謝和誠摯的敬意。這是我學術生涯中的一個重要里程碑，而我能夠順利完成這個過程，絕非只因為我自己的努力，而是有許多人在背後給予我無盡的支持和鼓勵。

首先，我要由衷地感謝我的指導教授趙家民教授，您的指導和鼓勵對我來說意義非凡，您在整個研究過程中給予了我非常寶貴的指導和建議。您的專業知識、經驗和對這個領域的熱情一直激勵我，並幫助我不斷提升自己。您的指導讓我更深入地理解研究主題，並在研究過程中獲得更多知識，謝謝您給予我這個機會，並在整個論文過程中給予我寶貴的建議和支持。您的耐心和激勵鼓舞了我，使我能夠不斷超越自己的極限，並完成這份論文。

我還要感謝幫助我撰寫論文的謝昆霖教授與施能木教授，教授們的專業知識和寶貴意見是我論文發展的重要支持。論文討論中提出的問題和建議激發了我思考的深度，使我的論文更加完善。感謝兩位教授抽出寶貴的時間，參與我的論文評審並給予我指導。

我也要感謝我的家人和朋友，他們一直在我身邊給予無限的愛和支持。在整個論文撰寫過程中，他們總是鼓勵我，提供心理上的支持，並相信我能夠克服一切困難。沒有他們的陪伴，我無法完成這個挑戰。更感謝你們在我學業上的支持，使我能專注於研究，並在達成目標時感到更加自信和堅定。

最後，我要感謝所有協助我完成論文的人，感謝趙家民教授、謝昆霖教授與施能木教授的指導，感謝參與調查研究的受訪者，提供資料和資源的機構和組織，以及給予我寶貴建議和意見的同學和朋友。

中文摘要

二次世界大戰結束後，台灣原本沒有火雞養殖，但經由許多駐台美軍將火雞帶入引進台灣，因此以火雞為料理經不斷演變進而呈現在餐桌上的一道美食，成為家喻戶曉的道地嘉義火雞肉飯，現今分布位置在嘉義市及嘉義縣水上鄉附近。

嘉義火雞肉飯是嘉義在地的特色美食，目前在嘉義市以火雞為料理的餐廳約 150 間左右，各家在製作火雞肉的口味上有顯著差異，導致店家對於火雞肉的料理經營做法截然不同，因此如何探討了解火雞肉飯業者成功因素以藉此來推動火雞肉飯產業的方向為當前的課題。

本研究在方法上採用訪談的方式進行，主要目的探討嘉義火雞肉飯經營概況及嘉義民主火雞肉飯創意經營成功之因素。經由訪談綜整發現民主火雞肉飯構成成功原因有四項如下：

- (一) 創意多樣化的小菜
- (二) 食材來源的新鮮度
- (三) 用餐環境舒適度
- (四) 店面位置的便利性。

關鍵字：火雞肉飯、創意料理、成功因素

Abstract

After World War II, many U.S. garrison in Taiwan brought numerous turkeys into Chiayi City and Shuishang Township, Chiayi County, which Taiwan did not breed before, and led to the origin of turkey rice. As a result, a delicacy based on turkey has continuously evolved and presented on the table, becoming a well-known local Chiayi turkey rice. It is currently available in Chiayi City and the surrounding area of Shuishang Township, Chiayi County.

Turkey rice, a popular and traditional dish, is typical in Chiayi. There are currently about 150 restaurants in the city that specialize in turkey rice. The flavor of turkey meat varies greatly between restaurants. The significant differences in the flavor of turkey meat preparation between restaurants result in different methods of the food management of turkey rice. Understanding and exploring the success factors of turkey rice operators is therefore important for analyzing the development of the turkey rice industry. And this has become a present concern.

An interview-based method is adopted in this study to explore the operational status of Chiayi turkey rice and the elements that contribute to the successful creative management of Chiayi Democracy Turkey Rice.

The following four variables were found to contribute to the success of the Chiayi Democratic Turkey Rice through research and organization of

the interviews:

1. Diverse and creative side dishes.
2. The freshness of ingredients.
3. Comfortable dining environment.
4. The convenient location of the restaurant.

Keywords: Turkey rice, creative cuisine, success factor



目錄

謝誌.....	I
中文摘要.....	II
Abstract.....	III
目錄.....	V
表目錄.....	VII
圖目錄.....	VIII
第一章 緒論.....	1
1.1 研究背景與動機.....	1
1.2 研究目的.....	1
1.3 研究範圍.....	2
1.4 研究流程.....	2
第二章 文獻探討.....	5
2.1 創意料理相關文獻.....	5
2.2 文化創意產業.....	6
2.2.1 文化創意產業的內容及範圍.....	6
2.2.2 創意定義.....	7
2.3 餐飲業的成功因素.....	8
2.3.1 成功的條件.....	8
2.3.2 關鍵成功因素.....	10
2.3.3 關鍵成功因素的定義.....	11
2.3.4 關鍵成功因素的特性.....	12
第三章 研究設計及執行.....	14

3.1 研究方法.....	15
3.2 研究設計.....	16
3.2.1 訪談對象.....	16
3.2.2 設計訪談大綱.....	17
3.3 研究執行.....	18
3.3.1 訪談執行過程.....	18
3.3.2 訪談編碼.....	19
第四章 成果與分析.....	21
4.1 嘉義火雞肉創意行銷活動概況與未來.....	21
4.2 嘉義市火雞肉飯文化創意特色與策略.....	24
4.3 顧客對於創意小吃評價.....	28
4.4 研究發現.....	30
第五章 結論與建議.....	33
5.1 結論.....	33
5.2 建議.....	34
參考文獻.....	38
中文文獻.....	38
英文文獻.....	40
附錄一 訪談內容.....	41
附錄二 創意料理製作流程.....	77
附錄三 火雞肉飯相關論文.....	89

表目錄

表 2-1 學者對創意的定義.....	6
表 2-3 關鍵成功因素之定義.....	10
表 3.1 訪談對象.....	14



圖目錄

圖 1-1 研究流程..... 3



第一章緒論

1.1 研究背景與動機

台灣早起社會生活條件刻苦，大多數的家庭除了逢年過節才可享用雞鴨魚肉等食材，在民國 38 年嘉義某店家使用拜拜的肉雞切絲放在白飯上，淋上滷汁進行販賣，稱為「雞肉絲飯」。

火雞肉飯的由來，要追溯到二戰結束後美軍帶來火雞開始，後來因民眾的接受程度變高，許多店家在食材項目不斷演進改良，並隨著飲食文化擴散，火雞肉飯成為嘉義市最富盛名的小吃。

根據嘉義市政府衛生局 2020 年的統計，嘉義市有超過 150 間商業登記的火雞肉飯店家。一般來說火雞肉飯好吃的來源不外乎就是滷汁、飯、火雞肉、油蔥酥等食材，因此嘉義市許多店家僅在此四大項目琢磨，變成各店家的特色。

現今傳統美食產業要達到永續經營的概念在於需要加入創新概念與型態轉型兩項，而影響產業創新與轉型的關鍵在於管理者的長久以來所制訂的經營策略。

本研究循著上述主張，目前有關於火雞肉飯的論文僅四篇，值得後續深入探討此乃動機之一，除了在火雞肉飯舊有主食項目調整，亦加入副食配菜、服務、取餐動線與用餐便利等項目策略來探討，滿足客戶需求成為一流的火雞肉飯小吃業者此乃動機之二。

1.2 研究目的

如同前述，成為一流的火雞肉飯小吃業者，除了在傳統味道食材調整外，亦須結合地點、當地特色、服務、取餐動線與用餐便利等多項「創新」、「轉型」概念項目。

主要研究目的如下述點：

1. 探討嘉義火雞肉飯經營概況
2. 探討嘉義火雞肉飯創意經營成功之因素

1.3 研究對象

本研究對象以嘉義市有販賣火雞肉飯的店家約有 150 家，將以民主火雞肉飯的方式進行資料的收集。

1.4 研究流程

本研究以民主火雞肉飯為主要研究對象，首先了解研究主題、背景、動機及目的；接著參考創意料理、文創產業、創意設計及經營行等相關的文獻；根據研究大綱去擬定訪談對象及內容，收集受訪者的看法及意見，根據資料結果進行統整，做成結論並提出建議
詳圖 1-1。

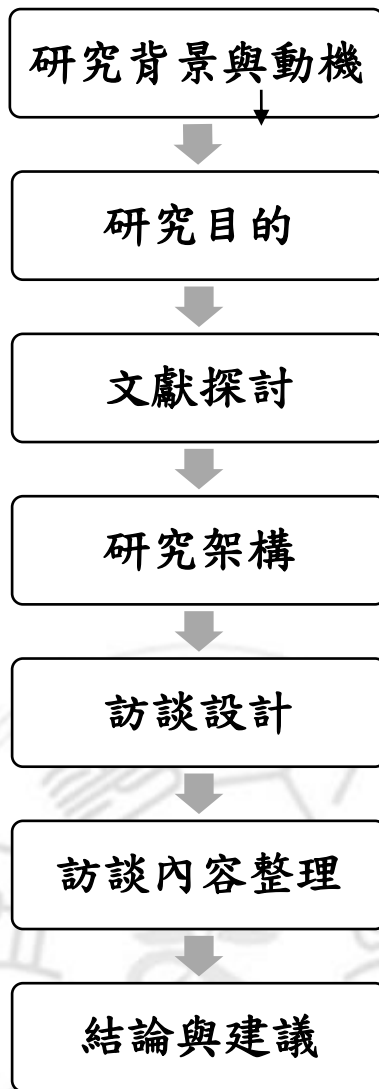


圖 1-1 研究流程

資料來源:本研究整理



第二章 文獻探討

2.1 創意料理相關文獻

廚藝是將食物製作知識、烹調技術、食品科學、美學藝術與飲食文化融會貫通的一項技術。廚藝專業人才應透過自身的食品相關專業知識及技術並與創造力進行結合，藉以展現自己的文化及藝術的涵養(林琳，2007)。廚藝是藝術和烹飪的集大成(洪久賢 & 胡夢蕾，2008)，而烹飪，又稱烹調，指的是將食物製為餐點的方法。一個好的料理應做到色香味形俱全，不但讓人在食用時感到滿意，而且能讓食物的營養更容易被吸收。

在日語當中烹飪等於料理，中文中廣義的烹飪可泛指料理與烹煮等意，較無明確差別。而料理又有菜餚的意思(陳豐宸，2018)。江振誠於2015年提到「料理是一件沒有止盡，也沒有標準的藝術。」一道料理經由廚師不斷的發想與改進，直到端上餐桌給顧客享用，也就是料理透過了產品設計、廚藝烹調等方式，結合了創意與藝術的集大成(陳豐宸，2018)。周明智在2017年提到「吃」一直是人類史上最主要也最重要的民生課題，是生存基本需求、是能量的來源。人類文明進步的歷史脈絡，可以從食材的挑選、烹調方式的演變以及飲食習慣的攝取控管，這三個方面來分析；社會生活價值重構與興衰的現象，則是表現於餐飲文化的認知之上(江莉莉，2021)。簡言之，創意料理是以料理作為底料，再注入了創造力、想像力以及生命力，加以活化，並以此發酵出獨特的風味，例如：秘傳醬汁、特調配方等等。

2.2 文化創意產業

2.2.1 文化創意產業的內容及範圍

文化創意產業發展源於深厚的文化底蘊，將創意、想像力、文化與傳統產業結合，並藉此創造不完全的競爭市場，以達到提高產品附加的經濟價值目的，根據聯合國對於文化產業的定義為包含了生產、創作與商業三個特點，其內容的本質具有文化資產(有形資產或無形資產)與文化概念的特性，而且受到智慧財產權的保護，通常應用於產品或服務；從本質上來看，文化產業可以說是創意產業的一環，這當中包含了書報雜誌、音樂、影片、多媒體、觀光，以及其他靠創意從事生產的產業(陳惠蘋，2016)。根據我國文建會所發行的文化創意手冊中對於文化創意產業的定義為：「源於創意或文化積累，透過智慧財產的形成與運用，具有創造財富與就業機會潛力，並促進整體生活環境提升的行業。」簡言之，文創就是透過文化、創意、行銷等方式，將傳統產業或文化產業進行再造，藉以提高產品價值或服務價值的一個過程(陳惠蘋，2016)。

以下我國對於文化創意產業的範圍：

文化創意產業內容及範圍如下(文化部，2015):

1. 視覺藝術產業
2. 音樂及表演藝術產業
3. 文化資產應用及展演設施產業
4. 工藝產業
5. 電影產業
6. 廣播電視產業
7. 出版產業
8. 廣告產業

9. 產品設計產業
10. 視覺傳達設計產業
11. 設計品牌時尚產業
12. 建築設計產業
13. 數位內容產業
14. 創意生活產業
15. 流行音樂及文化內容產業
16. 其他經中央主管機關指定之產業

2.2.2 創意定義

各學者&組織對於創意的定義，經由本研究彙整詳表 2-1。

表 2-1 學者對創意的定義

學者姓名/組織名稱	創意定義/觀點
黃心藝 (2000)	「創意即是創造具體化的呈現，好的創意、點子都是需要經過長時間的積累與淬鍊。」
詹宏志 (2002)	「創意只是概念上的一扭，它換了一個新的方式被了解、被運用。」

表 2-1 學者對創意的定義(續上頁)

伍立人 (2002) 「創意憑藉著許多方法去呈現，而這些方法透過產生行銷的過程被複製、傳播，創意即是構成民族文化的重要條件。」

UNCTAD (2010) 「創意為產生、連接和轉化為有價值事物的想法之過程。」

Fink & Benedek, (2014) 「創意是產出具備新穎（原創、特殊）的成果，而且在社會脈絡下實用。」

資料來源：1. 陳蕙文(2004) 2. 方金寶(2006) 3. 嚴昱如(2023)

綜合上述，創意是一種大眾從未有過的想法或行動，它有可能是透過舊事物的重組，並產生了化學變化，因而形成新的物質。

2.3 餐飲業的成功因素

2.3.1 成功的條件

施志宣(1995)在「餐飲業經營管理成功關鍵因素之研究—以西式速食業為實證」之研究中發現，西式速食經營管理總共有八項因

素會影響到成功，而這八項因素即為關鍵成功因素：分別為服務品質因素、人力資源管理與經營管理因素、價格、景觀氣氛、聲譽、市場、地理位置因素及硬體休閒設施（秦宜婕，2005）。企業的成功與否和關鍵成功因素有密切相關，所以在衡量企業成功的標準之前必須先對成功進行定義。在這裡，成功可以被解釋為企業對目標的完成度，並令管理者與資方滿意的結果，同時受到社會大眾的認可（蔡文瓊，2003）。在「咖啡店經營關鍵成功因素之研究」中，對於二十七項經營變數進行因素分析後，發現咖啡業者最為重視的三項分別為：顧客關係與店長個人能力、服務品質及產品品質與特色，因為這三項為咖啡業者關鍵成功因素，所以要確切地去落實（楊日融，2003）。餐廳成功策略之準則，包含三大項，分別為：外部因素、內部因素及餐點特性。而外部因素包含適當的地點（鄰近車站或人流量大的地方）、具競爭力、具交通便利性、目標顧客定位明確、具品牌形象及知名度等；內部因素包含氣氛、服務、管理、營業時間、用餐區擺設及周邊設施等；餐點特性包含品質、口味、價格、差異性、菜單設計等（蕭瑞甄，2012）。關鍵成功因素的重要性應置於企業其他目標、策略和目的之上，尋求管理決策階層所需的資訊層級，並指出管理者應特別注意的範圍。若能掌握少數幾項重要因素（一般關鍵成功因素有 5~9 個），便能確保相當的競爭力，它是一組能力的組合。如果企業想要持續成長，就必須對這些少數的關鍵領域加以管理，否則將無法達到預期的目標。即使同一個產業中的個別企業會存在不同的關鍵成功因素（吳佳美，2023）。綜合上述，成功因素的條件是企業的最低限度要求，這表示一家企業如果想要成功，就不能在這幾個方面有過大的短板，例如：因為地點的便利性不夠高，導致吸引不到客群。此外，一個成功的企業不僅要產出令管理者與

資方滿意的結果，還要受到社會大眾的認可(企業的社會責任)，例如:近年來政府提倡的綠色企業。

2.3.2 關鍵成功因素

學者對於成功因素的條件，應用於不同的領域。Rockart(1979)認為關鍵成功因素是企業的某些關鍵領域，若企業在此領域執行結果不確實，組織的努力就無法達成預期目標。關鍵成功因素是決策的重要的情報來源，可提供高階管理者做出有效的決策。換言之，企業要成功就必須把好的事情做對，而不是應付了事(秦宜婕，2005)。Leidker 與 Bruno(1984)認為關鍵成功因素是企業為了在其所屬的產業中取得競爭優勢的一些特性、情況或變數，其若能適當的支撐、維持或管理時，企業就能取得較大的優勢。因此關鍵因素可以是某種特性，例如:價格優勢；亦可是某種情況，例如:資本結構；亦可是產業結構的特性，例如:垂直整合(透過整合上下游的資源，擴大產業競爭力)(秦宜婕，2005)。關鍵成功因素的理論，常應用於分析產業特性和經營策略上，一家企業應發展出什麼樣的特殊能力(競爭優勢)，滿足能夠在商場上生存的條件，並以什麼樣的策略，抵抗環境的變化，使自己能在商業戰場獲勝。簡言之，關鍵成功因素即是表達一間企業，成功的最為重要的幾個要素(郭宸宇，2019)。關鍵成功因素(簡稱KSF)主要是用來探討企業策略與產業特性相互關聯，它獲得良好收益的條件是企業本身特有能力及對應環境(尤其是產業環境)。企業若想成功關鍵因素是決定成敗的最重要因素，每個產業不管是在轉型的過程中或是在經營管理上，若想充分發揮本身所擁有的資源，以持續保有競爭上的優勢，就必須找出並掌握本身所具備的關鍵性因素，只要把握這幾項因素，成功

的機會就很大（賴定宗，2016）。

2.3.3 關鍵成功因素的定義

各學者對於關鍵成功因素的定義，詳表 2-3。

表 2-3 關鍵成功因素之定義

學者	關鍵成功因素
Glueck(1984)	在資源有限情況下，應將資源集中並應用於最為關鍵的部分。
Ansoff(1984)	為了確保在 SBU(策略性事業單位)中能夠獲利，所必須的競爭要素，例如:產品品質、產品特色、價格、創新、市場份額、顧客忠誠度、品牌知名度等等條件。
Aaker(1984)	是產業中最重要競爭能力與競爭資產；換言之，成功企業所擁有的優勢必是產業中主要成功因素的優勢。
Rue & Holland (1987)	企業為了保持產業中的地位與獲得成功的必要因素，這些因素對於企業非常重要，因為成功因素是決定企業成敗的關鍵條件。
Byars(1987)	廠商該如何運作，才能在產業中獲得成功與收益的必要條件。
Hofer & Schendle (1987)	管理的重要控制變項會影響到企業在產業中競爭地位。例如:顧客與店長之間的關係。
吳思華(1988)	在特定產業內，為了成功的與他人進行競爭，所必備的技術與資產。

表 2-3 關鍵成功因素之定義 (續上頁)

黃營杉(1996)	是為某特定產業最重要的競爭能力，企業唯有把握該產業的關鍵成功因素，才能建立持久性的競爭優勢。
司徒達賢(1998)	先檢討組織本身的條件及資源，再從本身獨有的條件(競爭優勢)或資源中，設計出他人不易模仿的策略。
Thomposn & Strickland (2002)	關鍵成功因素與企業產品的屬性、資產、競爭技能、市場皆有關聯，且必須與公司獲利方式有緊密之關。

資料來源：1. 楊日融(2003) 2. 郭宸宇(2019)

綜合以上學者的看法可以得知，關鍵成功因素是企業長久經營的關鍵，這些因素可能是在總體環境、產業與企業三個層次中發現的(例如：開發新產品)，並在企業做出決策時得到應用，因此控制成功因素就能使企業得到競爭優勢或收益。

2.3.4 關鍵成功因素的特性

學者林群盛(1996)曾提出關鍵成功因素有十項特性：

1. 關鍵成功因素因產業不同而各異，且並非固定不變的，會隨著時間的流逝而改變。
2. 關鍵成功因素會因產業、產品、市場的不同，而產生極大的差異。
3. 關鍵成功因素應考慮未來的發展趨勢，如果沒有瞭解關鍵成功

因素改變的方向而貿然投入該產業，將會給公司帶來極大的災難，因此公司在提出發展發案時，應具備前瞻性。

4. 關鍵成功因素亦會隨著產業的生命週期之改變而產生變化。總言之，不同的產業生命週期階段，均有不同的關鍵成功因素，關鍵成功因素並非一成不變。
5. 管理者不應將所有的事情視為同等重要，而必須集中資源於特定的事物或關鍵工作上，亦要先確認產業的關鍵成功因素，必須先將重要的工作優先完成，再來慢慢處理其他的細項。
6. 管理者必須去評估與分析並大膽致力於少數幾個關鍵成功因素（如：品質控管、開發新產品等），以此作為決策的基礎。
7. 企業如果沒有競爭者（完全獨佔市場），就不需要策略。資本、人力、時間都是相當稀有的資源，因確實應用在於攸關企業成敗的關鍵領域中，將資源集中於關鍵領域，以形成優勢。
8. 企業內部或外部必需加以確認而慎重處理的因素，因為這些因素會影響企業目標的達成，甚至威脅企業的生存，例如：因為產品的質量不佳，導致顧客大量退貨。
9. 關鍵成功因素可能是企業內在或外在的因素，因此它們造成的影響可能是正面或負面的，負面行銷也算是因素的一種。
10. 可以評估企業的策略、環境、資源、營運以及其他類似領域而確認。因此創業者在探討關鍵成功因素時，要隨著產業、市場及產品的不同，調整企業的策略並慎重處理，專心致力於此，獲得該產業的競爭優勢，揚長避短可以說是一個不錯的策略。

第三章 研究設計及執行

本章依據第一章研究背景與動機、研究目的，第二章文獻探討，進行相關文獻蒐集。瞭解問題並進行訪談內容分析，進而發展出研究架構，並以訪談法進行訪談，訪談法主要分為結構式訪談、半結構式訪談、非結構式訪談，此研究的訪談法為半結構式訪談，訪談結束後，將資料進行分析及統整，並提出研究結果。

本章第一節為研究方法；第二節為研究設計；第三節為研究執行。

3.1 研究方法

本研究採用半結構式訪談進行研究調查與分析，以現有資料與文獻資料進行分析，再來進行拜訪訪談對象及訪談其對研究問題之看法，瞭解火雞肉飯在嘉義市的現況，探討火雞肉飯對於嘉義市的影響，將其資料分析提出結論與建議。

訪談是指一個人或一組人對另一個人或一組人進行問答交流的過程。

通常訪談的目的是為了了解對方的觀點、經驗、意見、思想等等，並且收集有關某個特定主題或問題的資訊和數據。

半結構性的訪談

根據研究目的和問題制定一份大綱或者一些主題，訪談者會在訪談過程中根據訪談者的回答進一步發問，同時也可以在大綱之外引入其他相關問題。好處是可以保持訪談的靈活性和開放性，同時也確保了問題的廣泛覆蓋和問題的一致性。

3.2 研究設計

3.2.1 訪談對象

本研究訪談對象為嘉義市區長、嘉義市處長、宏仁女中教師、民主火雞肉飯負責人、民主儲備店長、輔仁中學老師、嘉義市議長、嘉義市議員、消費者，共計 11 人。訪談對象名單如（表 3.1）

表 3.1 訪談對象

編號	姓名	職業	訪談日期	訪談地點	備考
1	A○○	嘉義市區長	112.01.14 1:00~3:00	嘉義市區長 辦公室	
2	B○○	嘉義市處長	112.01.18 2:00~4:00	嘉義市處長 住處	
3	C○○	宏仁女中教師	112.01.25 2:00~4:00	宏仁女中附 近便利商店	
4	D○○	民主火雞肉飯 負責人	112.01.31 7:00~9:00	民主火雞肉 飯店內	
5	E○○	民主儲備店長	112.02.04 10:00~12:00	民主火雞肉 飯店內	
6	F○○	輔仁中學老師	112.02.10 1:00~3:00	輔仁中學附 近便利商店	
7	G○○	消費者	112.02.10 5:00~7:00	民主火雞肉 飯店內	火雞 肉飯 消費 已有 十年 經驗
8	H○○	消費者	112.02.27 4:00~6:00	民主火雞肉 飯店內	火雞 肉飯 消費 已有 八年 經驗

表 3.1 訪談對象(續上表)

9	I○○	消費者	112.03.05 4:00~6:00	民主火雞肉 飯店內	火雞肉飯 消費 已有 十二 年經 驗
10	J○○	嘉義市議長	112.03.25 2:00~4:00	嘉義市議長 辦公室	
11	K○○	嘉義市議員	112.03.25 1:30~2:30	嘉義市議員 辦事處	

3.2.2 設計訪談大綱

本研究在確定研究方向後，立即著手蒐集並大量閱讀相關之研究、期刊及專書等文獻資料，依研究目的擬定並設計訪談大綱，與指導教授討論訪談大綱的適切性、研究對象的代表性及可能性，藉由多次的修正與變動後確定訪談大綱。

本研究設計訪談內容分為二大主軸：1、探討嘉義火雞肉飯經營概況 2、探討嘉義火雞肉飯創意經營成功之因素

共制定訪談大綱題目，採取半結構式訪談法進行訪談，依照當時情況做調整提問先後順序及訪談內容，再根據實際訪談狀況臨時補充問題或追問，若對題目不甚了解或涉及個人隱私部份可以不必回答，除了文字記錄外，也可徵求受訪者同意。創意料理經營成功因素之探討

依上述本研究所設計之訪談大綱與訪談對象分類如下：

1、嘉義火雞肉創意經營概況與未來

(1). 對於嘉義市火雞肉飯的分佈，未來的發展看法

(2). 火雞肉飯如何導入創意的行銷，以爭取更廣泛的客群

2、嘉義火雞肉飯文化創意特色與策略

(1). 針對火雞肉飯的創意料理成功理念及策略

(2). 火雞肉飯的特色，與一般店的不同

(3). 疫情消退如何將火雞肉飯進行創意設計、經營行銷與帶動嘉義蓬勃發展

3.3 研究執行

研究者事先設計好之訪談題目，受訪者進行訪談，訪談過程非常嚴謹，以詢問受訪者有關本研究之研究方向，並了解受訪者對研究問題之看法及其對未來有何建議。

3.3.1 訪談執行過程

首先確定研究問題、動機與目的，開始擬定初步之訪談大綱，接著依據訪談題目向受訪者進行訪談，訪談題目會隨著當時的實際情況做些微的調整，如：提出新的問題。

訪談之前，研究者事先以電話方式或親自拜訪聯繫受訪者，詢問受訪者之訪談意願並告知訪談題目，接受訪談後，再預約訪談時間及訪談地點，同時詢問是否同意訪談過程中全程錄音，其目的有利於訪談資料之蒐集彙整及避免遺漏訪談資料，更可增加後續整理資料之正確性。訪談過程中會依據受訪者之不同而變更訪談順序，另外受訪者亦可選擇不回覆某些題目，可依據自己的專業提供相關內容及建議，半結構式訪談法為受訪者營造了一個輕鬆又自在的空間，以聊天方式進行訪談。相對於問卷調查等方法，半結構式訪談

能夠提供更深入及更詳細的資料，使研究者可以從受訪者的回答中獲得新的見解及想法，進而深入瞭解多樣性問題，再加上半結構式訪談之彈性高，因此能夠更好地捕捉受訪者的真實想法與感受，也可以在研究過程中建立更好的互動與信任。

本次研究是採取一對一的面對面訪談，訪談時間從 2023 年 01 月 14 日開始，一直到 2023 年 03 月 25 日結束，訪談人數總共有 11 位，每位訪談時間大約 1 至 2 小時不等。研究者在完成訪問結束後，清楚記錄每次受訪談的日期、時間與地點，並將訪談內容化為文字資料，錄音內容以逐字稿方式呈現為文字資料，儘可能呈現當時訪談的完整過程，並請訪談者再次確認其內容。

3.3.2 訪談編碼

為了快速地了解訪談資料，本研究將受訪者編碼依序列為 A~K，將訪談的問題依序編號為 a~e，第一位訪談者為訪談者 A 依此類推到訪談者 K，此為編碼範例 A-a-1-1-1(受訪者，訪談問題，訪談題號)下列為訪談中的內容與重點下列為訪談內容代表回答之重點。



第四章成果與分析

本研究主要是要探討創意料理經營成功之因素，以民主火雞肉飯為例，並藉由文獻的幫助與實際的訪談和探討進行統整，本章為第四章成果與分析，整合訪談者們所回答的重點，並加以分析。

4.1 嘉義火雞肉創意經營概況與未來

4.1.1 對於嘉義市火雞肉飯的分佈，發展看法？

受訪者 A 認為:嘉義市因為幅員小，各家雞肉飯店分布距離也十分相近，且店家百家爭鳴容易形成聚集效應，於假日時各店均可見排隊人潮，觀光客來訪也易於安排多家店家嘗試不同味道，人潮聚集亦帶動周遭其他店家發展。(A-a-1-1-1)

受訪者 B 認為:在東、西區，大大小小的店蓬勃發展約有 150 家，密度之高，幾乎是街頭巷尾就有一家，香噴噴熱騰騰的白米飯上，鋪上老闆豪爽手工刀切的火雞肉絲、雞丁或雞片，再淋上各家獨門絕活的醬汁，有的清新素雅，有的雍容華貴，再佐上一塊塊甘甘甜甜醃黃瓜，當醬汁由上而下澆淋，白飯的熱氣將所有滋味鎖在整碗飯中，讓簡單的白飯和水煮火雞肉頓時完美結合滋味豐富，這就是老老少少嘉義人三餐加宵夜都少不了的這一味-嘉義火雞肉飯，這道庶民美食只要銅板價，就可讓人活力一整天。(B-a-1-1-1)

隨著生活型態改變，外食人口日增，促進食品業的蓬勃發展，但近年食安風暴頻傳，打擊消費者對於食的信心，降低消費意願，眾多的傳統小吃店及餐飲店都受到波及，但仍然有許多業者異軍突起，化危機為轉機，都是因為業者本身對自我的衛生把關、自主管理下足功夫，在食安風暴人人自危的時機，反而能創造生機及商機。(B-a-1-1-2)

小結:受訪者 A、B 都覺得目前嘉義市火雞肉飯的店面分布非常的密集，各家都有各自的本事，又因為近期嘉義市推動青年政策，店家數可望持續成長，未來發展老店與新創店家各有千秋，老店的經營需鞏固傳統的老味道，而新創店家則倚賴創新的口味與亮眼的新品牌去突破重圍搶占商機，但近年食安風暴頻傳，打擊消費者對於食的信心，為此業者本身對自我的衛生把關很重要，自主管理也得下足功夫。

4.1.2 火雞肉飯如何導入創意的行銷，以爭取更廣泛的客群？

受訪者 A 認為:未來發展可藉由開設二店拓展市場，例如在觀光熱門地點(如文化路、火車站)開設二店提升可見度及可近度，對觀光客來說更方便就近食用；也可以走精緻化，利用近年流行之設計美學、老屋等元素打造與一店不同的二店特色。

透過至外縣市百貨公司美食街或高速公路休息區設點，將平民小吃拓展成連鎖美食。

與超商聯名商品，甚至與航空公司合作推出飛機餐，也不失為一個打響知名度、創造雙贏的好方式。

受訪者 B 認為:嘉義市火雞肉飯是超過一甲子的庶民美食，雞油、油蔥與蒜片爆香，加上優質米飯，香而不膩、Q 而不硬、軟而不爛，是嘉義市招牌美食，道地火雞肉飯一定要到嘉義市品嚐，隨著經濟進步，火雞肉飯成為五星級品牌，業者各自開發雞油秘方，創造獨特魅力，將火雞肉精緻化、品牌化，搭配多樣小菜，發揮產品區隔效果。並可藉由節慶活動多元行銷發展，讓外界重新認識火雞肉飯美食。

未來城市競爭勢必以「城市區隔」為關鍵，觀光旅行不僅是從 A 地到 B 地，而是去認識城市的文化、歷史人文及記憶，嘉義市在地的火雞肉飯，都可透過故事化方式，進軍國際，對鄉親而言更是鄉情、鄉愁。嘉義市火雞肉飯不僅是庶民經濟，更能透過城市文化行銷，將品牌鮮明化，帶動城市競爭力與吸引力。

受訪者 C 認為：改變火雞肉的料理素材和包裝形式，使其產品更合乎文創意涵綜觀嘉義市的火雞肉飯，其素材及料理幾成定型，可說千篇一律，毫無變化可言。由於嘉雲兩縣盛產蒜頭及麻油，而兩者皆有豐富的營養價值。作者思考：如果不用葱油酥，而改變燉爛的蒜頭加上麻油濃汁淋灑白米飯，可能別有一番不同的風味。這樣一方面可解決很多人不敢吃豬油的詛諱。另一方面亦可解決乾蔥頭經常缺貨及價格高漲的麻煩。另外，火雞肉飯上所加之醃漬黃色蘿蔔片，大都事鹹，且又添加人工黃色色素，很多客人都檢出丟棄不吃。作者心想如能代替之以幾片甜小黃瓜片，客人可能會喜歡。(C-b-1-2-1)

受訪者 A、B 都覺得要增加可視度，這邊指的不是單純的火雞肉飯店面擴張，而是火雞肉飯品牌的擴張，發揮產品區隔效果走創意與精緻化，嘗試將品牌推向國際透過城市文化行銷，將品牌鮮明化，因此更要運用廣大的國際市場，可以藉由故事型態或是更加美觀的外觀去增加不同的客群。

受訪者 C 則說到很重要的一塊關鍵，改變固有的飲食風味不用葱油酥，而改變燉爛的蒜頭加上麻油濃汁淋灑白米飯，還可以解決一部分的客群不喜歡或是不能吃的問題，另外，醃漬黃色蘿蔔片，

很多客人都丟棄不吃這個不是好現象，如能代替之以幾片甜小黃瓜或許能解決這問題。

小結：嘉義火雞肉創意經營概況與未來從上述訪談內容重點得知，目前在嘉義市中火雞肉飯店太普遍，又因隨處可見跟每間店的風味其實不會有太大的差異，因此有很多客群不一定有機會每間火雞肉飯都進去嘗鮮，雖然火雞肉飯店能帶動地方經濟，但可視度太低，不是看不到火雞肉飯店的問題而是品牌的知名度確實存在不足之處，因此訪談者們都覺得需要火雞肉飯店嘗試將平民美食創新推翻舊有風味，讓火雞肉飯走出去並國際化，但確實要一口氣拚國際化是有難度的，所以可以先嘗試品牌聯名商品或是進入百貨公司的美食街，先進一步擴大。

4.2 嘉義火雞肉飯文化創意特色與策略

4.2.1 針對火雞肉飯的成功理念及策略？

訪談者 D 認為：有進步就是往成功一點一滴靠近的恆心，直到今日，累積了固定的客源，成為許多出外遊子回嘉的必嘗回憶。(D-c-2-1-1)

火雞肉飯是嘉義市知名的傳統美食，也是市民從小到大充滿回憶的味道。負責人經營之道：「民主火雞肉飯用不變的初心往前邁進，我們堅持兩項原則，一是選用最佳的食材品質，二是讓顧客嚐到最可口的火雞肉飯。擁有競爭對手，才能體會到堅持與提升競爭力的重要性。」(D-c-2-1-2)

多元的銷售管道滿足消費者的需求，讓不少餐飲業得以順利渡過疫情。藉由數位轉型也為餐飲業打造長久經營之道，將經營觸角

轉移至線上，加上多管齊下的營運方式，可持續觸及廣大的潛在消費者、培養餐飲的死忠客群。(D-c-2-1-3)

訪談者 E 認為：可以盡可能選用價格較低的食材來調整菜單，或者改變食材的使用方式。例如可以使用季節性食材通常價格相對較低。此外，可以開發新的菜品，以吸引更多顧客口味需求和品質標準，並提高銷售量。(E-c-2-1-1)

餐廳可以試著提高營銷收益，例如進行促銷活動、開展新菜品等，以吸引更多客戶來消費，提高餐廳的收入。(E-c-2-1-2)

首先要了解我們需求的食材品項為何，進一步過濾配合的廠商所提供其專門的商品，畢竟每間廠商「專門」供應物品不同，間接也影響價格(我們的成本)，例如：兩間相同的菜商，他們所提供商品也許相同，但就專業角度價格卻大不同，品質、品項也隨著不同，一樣都是菜商，有的是專門提供葉菜類，有的專門提供高麗菜、白菜等等，所以選擇適合專門的供應商是必要的，也確保食材的品質及合理的價格，接近產地價格，更確保食材的長期配送。(E-c-2-1-3)

小結：訪談者 D、E 都肯定緩慢且穩定的進步是必須的，而要穩定的前進必需要選用最佳的食材品質與優質的口感，當然口感跟食材的衛生很重要，那是一間餐廳的重點維護項目。讓消費者們能吃的到自家品牌的火雞肉飯也是很重要的，多元的銷售管道可以滿足消費者的需求，也能鞏固客群來源，還有彈性的調整菜單配菜，可以在物料來源短缺的時候還是能讓客人們吃到好吃的火雞肉飯。

4.2.2 火雞肉飯的特色，與一般店的不同？

受訪者 F 認為：為了保持食材新鮮度，部分食材都是當天採買的，食材會根據銷售狀況，調整進貨物的多寡。(F-d-2-2-1)

嘉義油蔥派的雞肉飯有分成兩種，一種是油蔥跟醬汁混再一起煮，一種是淋完醬汁後再將油蔥加上去，而民主火雞肉飯的作法則是第一種。(F-d-2-2-2)

受訪者 H 認為：民主獨門的醬汁有油蔥酥，整體香氣十足，讓整個火雞肉飯吃起來口感提升不少，搭配起來的飯也更油更香，肉嫩口不柴。

(H-d-2-2-1)

小結：受訪者 F、H 都認為新鮮的食材穩定安全的食物來源，是一個很加分的項目，菜單多樣化，主打火雞肉飯、火雞片飯、熟食、涼菜的種類也非常多樣化，店內也有提供滷味，算是小吃種類豐富的嘉義火雞肉飯小吃，乾淨的環境衛生條件，舒適的店面空間，店內設有冷氣及電風扇裝置，天氣炎熱時，會將冷氣和電風扇打開，利用門簾，使工作區與用餐區分開，讓用餐區可以保持涼爽，都是與一般店面的不同之處。

4.2.3 疫情消退如何將火雞肉飯進行創意設計、經營行銷與帶動嘉義美食文化蓬勃發展？

受訪者 J 認為:嘉義市的觀光資源非常豐富，除了推廣在地文化、美食等特色外，也可以透過新的旅遊體驗來吸引遊客。嘉義市可以透過推動綠色觀光，例如:推動低碳交通、提供綠色住宿等方式，讓遊客體驗到嘉義市永續發展的一面，例如:配合花季辦理八掌溪環堤路跑，世賢路自行車或是雙潭、嘉油鐵馬道等自行車環市之旅。(J-e-2-3-1)

受訪者 K 認為:嘉義市本身就是一個景點，從文化藝術的角度來看，都值得來嘉旅遊者細細品味，市府團隊精心規劃的每項活動，都充滿創意及磁吸效應，讓遊客願意來嘉旅遊，即可帶動商圈店家來客量。每個行業特色不同，都必須絞盡腦汁展現獨特創意。(K-e-2-3-1)

有口感的肉塊搭配香氣十足的油蔥酥令人十分滿足，再搭配必點半熟荷包蛋，呈現不同層次的美味。吃火雞肉飯沒點白菜滷就覺得全身怪怪的，這裡的白菜滷的很透，口感偏軟爛，蝦米味道明顯，加上黑木耳、紅蘿蔔等，味道和口感都非常的豐富，是入口極化的等級。(K-e-2-3-3)

小結:受訪者 J、K 的觀點都在於旅遊體驗及文化藝術兩個方向上，在後疫情時代，大家普遍對新冠有一定的抗體，可以採用區域聯盟行銷，異業合作，以創意創新新舊融合，開創新的局面，共同推展旅遊行程及產品通路，將鄰近的縣市物產透過嘉義在地實體店

面與通路販售予觀光客，由產地供應貨源，嘉義市為銷售服務產業平台，產銷分潤共創共榮。

4.3 顧客對於創意小吃評價

經由顧客訪談對民主火雞肉飯創意小吃評價如下：

1. 綜合滷味：

嚴選食材在經過多道程序的前處理後，加上秘製滷汁的洗禮，在火候、醬汁、時間的淬鍊下，成就的好吃綜合滷味。必須說，這滷味很強，可以吃到經過時間淬鍊的迷人香氣，完全沒有腥味，在完美浸入滷汁香氣後保有著各種食材原有口感、不乾硬，蠻不錯的，一份綜合滷味就可以吃到：豬心、火雞腱、脆管、豬小肚、豬頭皮、軟管，超滿足的。重點是他們家的滷味軟嫩又香味足，覺得 CP 值算是挺高滴~。

2. 龍鬚菜：

民主火雞肉飯青菜比較特別的是以滾水清燙後，搭配千島醬呈現有一種涼拌沙拉的感覺，整體吃起來不僅清爽之外，與千島醬搭配食用整體的風味還真的挺 match，且醬料本身風味很夠，所以也蓋住了菜味，所以很容易讓人忍不住一口接一口。

3. 過貓菜：

跟龍鬚菜比起來，我個人又更偏愛過貓菜了，過貓吃起來又更細緻了一些，且我覺得千島醬跟過貓菜搭在一起，還真的是絕配~

4. 豬血湯：

真的不得不說，他們家湯的價格根本是佛心價，像這碗豬血湯，份量適中不算小，一碗竟然才只賣 15 元而已，難怪他們家的生意可以如此好，每次用餐翻桌率都超高。

5. 豬肝湯：

這碗湯也只要 20 元就喝得到了，重點是我覺得豬肝的量還沒有因為價位便宜而縮水，反而不輸一般外面豬肝湯的份量呢！他們家的豬肝吃起來很綿密且整體口感還不賴，湯的味道也恰到好處。我覺得這麼多道餐點，且又能夠吃得飽，真心覺得 CP 值真的很高，難怪每次假日來嘉義旅行，路過這裡總是大排長龍。

6. 蜆粿：

再來是嘉義在地必吃的蜆粿，是用魚漿下去製作的美食小吃，這在北部的麵店可是吃不到，口感鮮甜帶點咬度，不過要趁熱吃比較不會覺得腥。

7. 民主火雞肉飯火雞翅膀：

再來也是很多人會點的火雞翅膀，很大一隻，肉質方面還不錯略偏軟，搭配淋醬和薑絲入口整個檔次提升。

8. 綜合沙拉：

民主火雞肉飯的綜合涼菜沙拉一盤 100 元，品項有夠豐富，直接給每個蔬菜控一份滿滿的蔬菜大平台！個人覺得非常好，同時可以吃到蠻多蔬菜的，而且份量也足夠，兩個人點一盤是剛剛好的，內容物有花椰菜，甜椒、茄仔、苦瓜、玉米筍，南瓜，龍鬚菜，小黃瓜，過貓，西芹菜，四季豆，黑木耳，馬鈴薯泥，搭上超好吃千島醬(可更換為蒜頭醬油、五味醬、美乃滋-白沙拉、藍莓優格醬)，這個加上千島醬真的很好吃，而且蔬

菜們都還很鮮脆。榮登 CP 值最高的小菜就是這款，一份綜合涼菜沙拉就可以吃到 10 款有著蔬菜自然甜度，在手作醬汁襯托後，甜度更上層樓的多種嚴選時蔬，太滿足了。

9. 白菜魯及蕃薯葉：

白菜魯跟番薯菜則是大推必點，尤其番薯菜的淋醬好好吃喔！讓番薯菜吃起來甜甜鹹鹹的好棒棒。

10. 豬血小腸湯：

再來是豬血小腸湯一碗 30 元，豬血不會一夾就散掉，然後小腸也沒有橡皮筋的口感。

4.4 研究發現

根據上述訪談成果與分析得出下列 13 項研究發現如下：

1. 研究過程發現，嘉義市火雞肉飯店家密集、青年政策推動店家數持續增長、老店和新創店家各有優勢、食安問題對消費者信心產生影響等相關結果。
2. 這些發現提供了對嘉義市火雞肉飯店業者和相關利害關係者的重要洞察。
3. 嘉義市的火雞肉飯店家普遍存在，而且風味相似，對於品牌知名度有所不足。
4. 因此訪談者建議火雞肉飯店嘗試創新，推翻舊有風味，並將火雞肉飯走向國際市場。
5. 作為初步步驟，可考慮與其他品牌聯名合作或進入百貨公司的美食街，以擴大來源客群。
6. 火雞肉飯店的緩慢而穩定的進步、選用優質食材和追求良好口感、衛生管理和品牌知名度的維護、多元銷售管道和彈性菜單調整等因素都是重要的。

7. 這些發現提供了火雞肉飯店業者思考和制定相應策略的重要參考依據。
8. 新鮮食材和穩定的食物來源、菜單多樣化、提供各種小吃選擇、穩定的環境衛生和舒適的店面空間等因素都是火雞肉飯店成功的重要因素。
9. 這些發現提供了業者思考和改善店面經營的重要參考依據，以提供消費者更好的用餐體驗。
10. 注重旅遊體驗和文化藝術、透過區域聯盟行銷和異業合作、實現產地供應和共創共榮等因素都是火雞肉飯店發展的重要策略。
11. 這些發現提供了業者在後疫情時代思考和改善經營策略的重要參考依據，以推動旅遊行程和產品通路的發展，並促進區域間的合作與共同繁榮。
12. 根據顧客的評價，民主火雞火雞肉飯創意小吃獲得了正面的回響，尤其是綜合滷味、龍鬚菜、過貓菜、豬血湯、豬肝湯等受到顧客的肯定。此外，蟳粿、火雞翅膀、綜合沙拉、白菜魯、蕃薯葉和豬血小腸湯等美食也廣受好評。

這些研究發現提供了業者了解顧客喜好和食物特點的參考，可以進一步改進和發展他們的菜單和服務，以滿足顧客的需求並提升業務績效。



第五章 結論與建議

本章節研究主要探討創意料理經營成功因素，藉由訪談詢問的方式，並從資料中提出一些有助於未來行銷推廣或有利相關產業的建議，以作為未來的一個永續經營的一個參考。

5.1 結論

5.1.1 目前嘉義火雞肉飯經營概況

台灣原本並沒有養殖火雞，在二戰結束後，是許多駐台美軍將大量的火雞帶進嘉義市及嘉義縣水上鄉，開啟了「火雞肉飯」美味的源頭。

目前嘉義市火雞肉飯的店面分布非常的密集，有登記的大約 150 間，各家都有各自的特色，又因為近期嘉義市推動青年創業獎勵補助政策，鼓勵青年勇敢築夢，所以商家也持續在增加中，未來發展老店與新創店家各有千秋，老店的經營需鞏固傳統的老味道，而新創店家則倚賴創新的口味與亮眼的新品牌去突破重圍搶佔商機，為此業者本身對自我的衛生環境把關很重要，自主管理也得下足功夫。

目前各家火雞肉飯的做法主要擴張應更加多元，並提升店家可見度，發揮產品區隔效果走創意與精緻化，嘗試將品牌推向國際透過城市文化行銷，將品牌鮮明化，因此更要運用廣大的國際市場，可以藉由故事型態或是更加美觀的外觀去增加不同的客群。

5.1.2 嘉義民主火雞肉飯有四項創意經營成功因素

嘉義民主火雞肉飯創意經營成功因素如下：

1. 嘉義民主火雞肉飯標榜以豐富的創意小菜為主軸，不同於一般傳統火雞肉的簡單化，以多樣化作為店家的特色。

2. 新鮮食材，當日溫體的火雞，獨特口味的火雞肉飯，以及多樣化的小菜，主打火雞肉飯及火雞肉片，熟食、涼菜的種類也非常多元，店內也有提供滷味，算是小菜種類豐富的嘉義火雞肉飯店。
3. 舒適的用餐環境，舒適的店面空間，店內設有冷氣及電風扇裝置，天氣炎熱時，會將冷氣和電風扇打開，利用門簾，使工作區與用餐區分開，讓用餐區可以保持涼爽，都是與一般店面的不同之處。
4. 良好的店面位置，附設停車場，方便顧客用餐。

5.2 建議

嘉義火雞肉飯是一道著名的台灣料理，具有濃郁的口感和獨特的風味。由於嘉義市近年來極力推動觀光產業，提供多元的旅遊體驗，除了推廣在地文化、美食等特色外，也可以透過新的旅遊體驗來吸引遊客。近幾年來更在嘉義市黃敏惠市長帶領下，火雞肉飯也逐漸發展出新的契機，甚至連嘉義市各大餐廳，都已將嘉義地方特色小吃火雞肉飯作為一道菜來呈現

期待未來也能在國際上嶄露頭角，並佔有一席之地。我們也希望能推出火雞肉飯的菜色讓外國人都能品嚐，甚至有一些國家不能吃豬油的部分，我們可用替代方案，可以使用植物性油指，如橄欖油、椰子油、花生油或其他植物油，作為豬油的替代品去焗煉蔥油。這些油脂可以提供食物所需的油脂質，同時適合素食者或不吃豬肉、雞肉的人。

具體來說，要將嘉義火雞肉飯地方小吃推廣到國際市場，並不是一件簡單的事，需考量的各層面會較廣，以下是一些建議：

1. 市場調查和分析：進行市場調查，了解目標國家的消費者喜好、需求和競爭狀況。俾能確定是否有市場潛力，以及如何定位和推銷產品。

2. 適應當地口味和文化：了解目標國家的飲食文化，並根據當地口味進行調整。
您可以保留嘉義火雞肉飯基本的特色，同時添加一些符合當地口味的調味料或配料，以迎合當地消費者的口味。
3. 品牌建立和定位：在擴張到國際市場之前，應確保品牌在本地市場上有一定的知名度和信譽。在進入國際市場時，強調嘉義火雞肉飯的獨特性，例如：強調傳統製作方法、健康食材或與嘉義地區美食文化歷史的連結等。
4. 選擇適合的通路：研究目標國家的通路，例如超市、餐廳或電商平台。與當地的分銷商或合作夥伴合作，將嘉義火雞肉飯引入當地市場。
5. 製造和供應鏈管理：確保具有足夠的生產能力和供應鏈管理，以滿足國際市場的需求。這包括食材的採購、食品安全和品質控制等。
6. 市場推廣和宣傳：利用線上或線下市場推廣手段來宣傳嘉義火雞肉飯。建立一個有吸引力的網站或社交媒體平台，如 Facebook、Instagram 和 Twitter 等，積極宣傳嘉義火雞肉飯，發布畫質的照片、視頻和吸引人的內容，向全球用戶展示這道美食的獨特之處。並與消費者互動，分享有關嘉義火雞肉飯的故事和食譜，並邀請當地具影響力之名人或與名廚合作。
7. 符合當地法規和認證：了解目標國家的食品法規和認證要求，確保您的產品符合當地衛生和安全標準。
8. 創造獨特品牌形象：打造一個獨特而吸引人的品牌形象，設計具有吸引力的包裝和標籤，凸顯火雞肉飯的特色和來自嘉義的背景。確保品牌形象能夠引起人們的興趣和好奇心，甚至可在社交媒體上宣傳，舉辦推廣活動、參與國際美食展覽等，讓民眾了解更多關於這

種嘉義特色小吃的訊息。

9. 參加國際美食展覽：參加國際性的美食展覽和活動，將嘉義火雞肉飯作為代表性的台灣小吃推廣。在展覽期間，提供免費品嚐活動，並提供展示這道美食的背景知識和製作方法。吸引人們的味蕾和好奇心，讓他們了解這個美食特色和獨特之處。同時，也藉此與國際買家和分銷商建立聯繫的機會。
10. 文化交流活動：與其他國家或地區餐廳、廚師或美食協會合作，舉辦嘉義火雞肉飯的烹飪比賽、文化交流活動或主題晚餐。通過與當地人分享這道美食的製作技巧和故事，增進彼此之間的了解和交流。
11. 旅遊推廣：將嘉義火雞肉飯與嘉義的旅遊景點和文化特色聯合起來進行推廣。在旅遊指南宣傳手冊和旅遊網站上介紹這道美食，向遊客強調品嚐道地美食的重要性。還可以與旅行社合作，將嘉義火雞肉飯納入他們的旅遊行程中，使遊客能夠親身體驗和品嚐。
12. 翻譯和適應當地市場：在推廣過程中，確保提供多種語言的翻譯資料和說明，以便吸引更多國際遊客。此外，了解各個國家或地區的食物偏好和文化背景。
13. 與當地餐廳或食品連鎖店合作：尋找國際餐廳或食品連鎖店，與其合作，在他們的菜單上加入嘉義火雞肉飯，讓更多消費者能夠接觸到這道美食。建立合作關係，提供必要的培訓和支持，以確保食物的品質和風味。

透過以上幾個方面的建議，期盼嘉義火雞肉飯能夠朝向國際市場發展，開拓更好的藍圖，呈現出嘉義火雞肉飯的道地特色，吸引國際各地人們品嚐，並了解這道美食。

嘉義火雞肉飯是台灣具有代表性的美食之一，但要預測其未來

的走向是一項困難的任務。以下是一些可能影響嘉義火雞肉飯產業未來發展的因素：

1. 國際化挑戰：嘉義火雞肉飯在國際市場上可能面臨一些挑戰。其中之一是文化差異，火雞肉飯可能不符合某些國家或地區的飲食習慣，此外，缺乏國際知名度和行銷策略也可能限制其在國際市場的發展。
2. 品牌推廣和行銷：建立嘉義火雞肉飯的品牌形象，透過有效的行銷策略和宣傳活動，提高知名度和吸引力。可以利用社交媒體、網路平台和傳統媒體等管道，與消費者互動和分享產品資訊。
3. 產品創新和多元化：持續進行產品創新，開發新口味、新配方或新的菜單組合，以滿足消費者對多樣化選擇的需求。可以考慮結合當地特色食材，烹飪技巧或當地文化元素，提供獨特的火雞肉飯體驗。
4. 強化產銷鏈結：建立穩定的供應鏈和合作關係，確保高品質的食材供應和生產流程控制。同時，開發行銷通路，與餐廳、連鎖店、超市等建立長期合作，擴大銷售通路，讓更多人品嚐到正宗的嘉義火雞肉飯。
5. 強調健康和營養價值：將健康和營養價值作為產品的賣點之一，強調嘉義火雞肉飯所提供的均衡飲食和豐富蛋白質。可以透過宣傳文案、菜單設計和營養標籤等方式，向消費者展示其優點。
6. 數位化和線上銷售：利用數位科技和網路平台，開展線上銷售和外送服務。建立網上訂購系統，提供便利的訂購方式，同時注重包裝和配送服務品質，確保食品的新鮮度和口感。
7. 國際市場擴點：考慮進一步拓展到國際市場，尋找合適的銷售通路和合作夥伴，共同推廣嘉義火雞肉飯。

參考文獻

中文文獻

1. 文化創意產業內容及範圍. (2015). 中華民國文化部.
https://www.moc.gov.tw/information_311_20450.html
2. 方金寶 (2006)。以 Porter 鑽石模型探討台灣文化創意產業發展策略與法規。
〔碩士論文。國立成功大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/997ud5>。
3. 司徒達賢 (1998)。為管理定位。《天下雜誌》。
4. 伍立人 (2003)。從傳統中尋找新生命的文化創意產業--以白米木屐為例。
〔碩士論文。國立臺灣大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/5y28qs>。
5. 江振誠. (2015). 八角哲學. 天下雜誌.
6. 江莉莉 (2021)。傳統在地特色小吃傳承與轉型-以行銷嘉義火雞肉飯為例。
〔碩士論文。國立嘉義大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/5hkq84>。
7. 吳佳美 (2023)。探討自媒體產業中關鍵意見消費者的關鍵成功因素 - 以 Instagram 為例。〔碩士論文。朝陽科技大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/7n9a8k>。
8. 吳思華. (1998). 產業政策與企業策略. 中華企業經濟研究所.
9. 周明智. (2017). 餐飲管理. 五南圖書出版社.
10. 林琳 (2007)。創意廚藝產品評量工具之發展研究。〔碩士論文。國立臺灣師範大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/hd8s3y>。
11. 林群盛 (1996)。連鎖經營產業之營運性關鍵成功因素暨競爭優勢分析：臺灣連鎖餐飲業之實證。〔碩士論文。國立臺灣大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/d8785j>。
12. 施志宣 (民 84)。餐飲業經營管理成功因素之研究-以西式速食業為實證。在
《第一屆餐飲管理學術研討會論文集》
13. 秦宜婕 (2005)。台灣餐飲業創業管理之關鍵成功因素之探討。〔碩士論文。

- 佛光人文社會學院] 臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/r2t4w7>。
14. 郭宸宇 (2019)。居家清潔服務業之關鍵成功因素與商業模式 -以 M 公司為例。〔碩士論文。國立高雄科技大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/p8g768>。
 15. 陳惠蘋 (2016)。文創真的吸引人嗎? 金門意象、訴求策略與廣告效果關係之研究-以金門文創品為例。〔碩士論文。國立金門大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。<https://hdl.handle.net/11296/et3s5m>。
 16. 陳蕙文 (2004)。運用問題解決模式之創意值評估。〔碩士論文。國立成功大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。<https://hdl.handle.net/11296/f33hm7>。
 17. 陳豐宸 (2018)。創意料理菜品評量量表。〔碩士論文。台灣首府大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。<https://hdl.handle.net/11296/6ykfs5>。
 18. 黃心藝. (2000). Download 創意. 海鴿文化出版社.
 19. 黃營杉 (1996)。策略管理。台北：華泰。
 20. 楊日融 (2003)。咖啡店經營關鍵成功因素之研究。〔碩士論文。國立中正大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。<https://hdl.handle.net/11296/m9p4ju>。
 21. 詹宏志. (2002). 創意人-創意思考的自我訓練. 臉譜出版社.
 22. 嘉遊火雞肉飯. (2020). 嘉義市觀光旅遊網.
<https://hdl.handle.net/11296/d8785j>
 23. 蔡文瓊 (2003)。連鎖體系經營之關鍵成功因素實證-以量販店、便利商店、速食店為研究對象。〔碩士論文。南台科技大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。<https://hdl.handle.net/11296/wggv3v>。
 24. 蕭瑞甄 (2012)。餐廳成功經營策略之研究。〔碩士論文。明道大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。<https://hdl.handle.net/11296/vuyq83>。
 25. 賴定宗 (2016)。光電產業導入逆物流關鍵成功因素之探討。〔碩士論文。中原大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/ag45kz>。
 26. 嚴昱如 (2023)。人與人工智慧協作創意產業內容創建策略之研究。〔博士論文。實踐大學〕臺灣博碩士論文知識加值系統。
<https://hdl.handle.net/11296/6qju6p>。

英文文獻

1. Aaker, D. A. (1984). *Strategic Market Management*. New York: John Wiley & Sons.
2. Ansoff, H. I., & McDonnell, E. J. (1984). *Implementing Strategic Management*.
3. Byars, L. L., & Neil, T. C. (1987). Organizational philosophy and mission statements. *Planning Review*, 15(4), 32-36.
4. Fink, A., & Benedek, M. (2014, July). EEG alpha power and creative ideation. *Neuroscience & Biobehavioral Reviews*, 44, 111-123.
<https://doi.org/10.1016/j.neubiorev.2012.12.002>
5. Glueck, W. F., & Jauch, L. R. (1984). *Strategy Management and Business Policy*. New York: McGraw Hill.
6. Hofer, C. W., & Schendel, D. (1985). *Strategy Formulation: Analytical Concepts*. St. Paul: West Publishing.
7. Hofer, C. W., & Schendel, D. (1978). *Strategy Formulation: Analytical Concept*. St. Paul: West Publishing Co.
8. Leidker, J. K., & Bruno, A. (1984). Identifying and using critical factors. *Long Range Planning*, 17(6), 23-32.
9. Rockart, J. F. (1979). Chief executives define their own data needs. *Harvard Business Review*, 57(2), 81-93.
10. Rue, L. W., & Holland, P. G. (1987). *Strategic Management: Concepts and Experience*. New York: McGraw-Hill.
11. Thompson, A. A., & Strickland, A. J. (2002). *Strategic Management: Concepts and Cases*. New York: McGraw-Hill.

附錄一

訪談內容

4.1 嘉義火雞肉創意經營概況與未來

4.1.1 對於嘉義市火雞肉飯的分佈，發展看法？

4.1.2 火雞肉飯如何導入創意的行銷，以爭取更廣泛的客群？

受訪者 A：嘉義市區長

每個嘉義人心中都有自己喜歡的火雞肉飯店家，也許是巷子口不起眼的小店，也許是屹立多年的老店，嘉義市火雞肉飯的歷史淵源久遠，大大小小的店家蓬勃發展約有 150 家，其中較有名的店家大約分布東區 40 家、西區 24 家。

嘉義市因為幅員小，各家火雞肉飯店分布距離也十分相近，且店家百家爭鳴容易形成聚集效應，於假日時各店均可見排隊人潮，觀光客來訪也易於安排多家店家嘗試不同味道，人潮聚集亦帶動周遭其他店家發展。

近年嘉義市推動青年政策，吸引許多年輕人回鄉創業，相信未來嘉義的火雞肉飯發展程度仍將蓬勃發展，店家數可望持續成長，因為火雞肉飯不僅僅是吸引觀光客，更是在地人日常飲食的重要角色。未來發展可期待老店與新創店家各有千秋，老店的經營需鞏固傳統的老味道，而新創店家則倚賴創新的口味與亮眼的新品牌去突破重圍搶佔商機。

未來發展可藉由開設二店拓展市場，例如在觀光熱門地點(如文化路、火車站)開設二店提升可見度及可近度，對觀光客來說更方便就近食用；也可以走精

嘉義市因為幅員小，各家火雞肉飯店分布距離也十分相近，且店家百家爭鳴容易形成聚集效應，於假日時各店均可見排隊人潮，觀光客來訪也易於安排多家店家嘗試不同味道，人潮聚集亦帶動周遭其他店家發展

(A-a-1-1-1)

未來發展可藉由開設二店拓展市場，例如在觀光熱門地點(如文化路、火車站)開設二店提升可見度及可近度，對觀光客來說更方便就近食用；也可以走精緻化，利用近年流行之設計美學、老屋等元素打造與一點不同的二店特色。

(A-a-1-2-1)

緻化，利用近年流行之設計美學、老屋等元素打造與一點不同的二店特色。

若要拓展至全國，可以考慮類似台南蝦捲的路線，透過至外縣市百貨公司美食街或高速公路休息區設點，將平民小吃拓展成連鎖美食。

在行銷方面，也可以考慮與網紅合作。近來很多嘉義著名的景點與美食就是靠網紅流量才聲名大噪。

另外，與超商聯名商品，甚至與航空公司合作推出飛機餐，也不失為一個打響知名度、創造雙贏的好方式。

我們也希望透過大家的努力，讓外縣市、甚至是全世界的民眾都能夠嘗到來自嘉義的好味道。

受訪者 B：嘉義市處長

嘉義-這個慢活、質樸且富有文化底蘊的古老城市，能配上這味的就屬和它一樣單純、豪爽有層次的嘉義火雞肉飯，在嘉義從清晨到深夜，都有不同風味的火雞肉飯在照顧嘉義人的胃，因為它簡單中帶有變化。

小而美的嘉義市座落著上百間的火雞肉飯店，大約分布在東、西區，大大小小的店蓬勃發展約有 150 家，密度之高，幾乎是街頭巷尾就有一家，香噴噴熱騰騰的白米飯上，鋪上老闆豪爽手工刀切的火雞肉絲、雞丁或雞片，再淋上各家獨門絕活的醬汁，有的清新素雅，有的雍容華

透過至外縣市百貨公司美食街或高速公路休息區設點，將平民小吃拓展成連鎖美食。

(A-b-1-2-2)

與超商聯名商品，甚至與航空公司合作推出飛機餐，也不失為一個打響知名度、創造雙贏的好方式。

(A-b-1-2-3)

貴，再佐上一塊塊甘甘甜甜的醃黃瓜，當醬汁由上而下澆淋，白飯的熱氣將所有滋味鎖在整碗飯中，讓簡單的白飯和水煮火雞肉頓時完美結合滋味豐富，這就是老老少少嘉義人三餐加宵夜都少不了的這一味-嘉義火雞肉飯，這道庶民美食只要銅板價，就可讓人活力一整天。

火雞肉飯是嘉義最具代表性的美食，更曾榮獲農糧署票選「台灣十大招牌飯」的第一名！店家對食材的慎選、對新鮮的堅持、對醬汁調理的用心，使得「嘉義火雞肉飯」的美名不脛而走。

隨著生活型態改變，外食人口日增，促進食品業的蓬勃發展，但近年食安風暴頻傳，打擊消費者對於食的信心，降低消費意願，眾多的傳統小吃店及餐飲店都受到波及，但仍然有許多業者異軍突起，化危機為轉機，都是因為業者本身對自我的衛生把關、自主管理下足功夫，在食安風暴人人自危的時機，反而能創造生機及商機。

嘉義市政府衛生局為協助雞肉飯業者衛生安全品質提升、帶動產業升級，在 104 年底舉辦「食安守門”讚”衛生火雞肉飯」活動，邀請全民一起參與，在品評美食之餘，能共同為食品衛生把關，藉由具體行動，不僅喚起民眾對食品衛生安全之關心，更能使業者持續落實自主管理。衛生局在輔導雞肉飯業者成立協會也不遺餘力，終於在 105

在東、西區，大大小小的店蓬勃發展約有 150 家，密度之高，幾乎是街頭巷尾就有一家，香噴噴熱騰騰的白米飯上，鋪上老闆豪爽手工刀切的火雞肉絲、雞丁或雞片，再淋上各家獨門絕活的醬汁，有的清新素雅，有的雍容華貴，再佐上一塊塊甘甘甜甜的醃黃瓜，當醬汁由上而下澆淋，白飯的熱氣將所有滋味鎖在整碗飯中，讓簡單的白飯和水煮火雞肉頓時完美結合滋味豐富，這就是老老少少嘉義人三餐加宵夜都少不了的這一味-嘉義火雞肉飯，這道庶民美食只要銅板價，就可讓人活力一整天。

隨著生活型態改變，外食人口日增，促進食品業的蓬勃發展，但近年食安風暴頻傳，打擊消費者對於食的信心，降低消費意願，眾多的傳統小吃店及餐飲店都受到波及，但仍然有許多業者異軍突起，化危機為轉機，都是因為業者本身對自我的衛生把關、自主管理下足功夫，在食安風暴人人自危的時機，反而能創造生機及商機。

(B-a-1-1-2)

年5月16日協助業者成立全國第一個火雞肉飯協會，並隨後促成在立法院舉辦「火雞肉飯，我嘉最讚」的活動，讓消費者知道嘉義市的火雞肉飯不僅好吃有特色，更落實食安自主管理，吃起來更安心！

嘉義市政府衛生局針對雞肉飯業者規劃一連串食品安全

「點、線、面」的政策，並一步步推動，寄望能帶給來嘉義市享受特色美食「雞肉飯」的民眾，在品嚐美食的同時，也能確保健康及安全，安心無顧慮，民眾才能食安在「嘉」。

「火雞肉飯」是嘉義市道地著名的庶民美食，也是國際馳名的台灣美食之一，嘉義市政府從歷年來舉辦嘉義市火雞肉飯節迄今，祈讓更多人慕名前來品嚐嘉義市民的銅板美食。不但味道

「五星級」、製作過程「五心級」，重要的是花費「有省錢」(台語)，幾個銅板就可品嚐，最令人矚目的是，嘉義市政府與火雞肉飯業者共同推出世界最大碗火雞肉飯，讓「嘉義市火雞肉飯」從原來的美食餐飲產業，擴大到觀光旅遊休閒產業，以吸引更多民眾到嘉義市來觀光。

嘉義市火雞肉飯是超過一甲子的庶民美食，雞油、油蔥與蒜片爆香，加上優質米飯，香而不膩、Q而不硬、軟而不爛，是嘉義市招牌美食，道地火雞肉飯一定要到嘉義市品嚐，隨著經濟進步，火雞肉飯成為五星級品牌，業者各自開發雞油秘方，創造獨

嘉義市火雞肉飯是超過一甲子的庶民美食，雞油、油蔥與蒜片爆香，加上優質米飯，香而不膩、Q而不硬、軟而不爛，是嘉義市招牌美食，道地雞肉飯一定要到嘉義市品嚐，隨著經濟進步，火雞肉飯成為五星級品牌，業者各自開發雞油秘方，創造獨特魅力，將火雞肉精緻化、品牌化，搭配多樣小菜，發揮產品區隔效果。並可藉由節慶活動多元行銷發展，讓外界重新認識火雞肉飯美食。

(B-b-1-2-1)

特魅力，將雞肉精緻化、品牌化，搭配多樣小菜，發揮產品區隔效果。並可藉由節慶活動多元行銷發展，讓外界重新認識雞肉飯美食。

未來城市競爭勢必以「城市區隔」為關鍵，觀光旅行不僅是從A地到B地，而是去認識城市的文化、歷史人文及記憶，嘉義市在地的火雞肉飯，都可透過故事化方式，進軍國際，對鄉親而言更是鄉情、鄉愁。嘉義市火雞肉飯不僅是庶民經濟，更能透過城市文化行銷，將品牌鮮明化，帶動城市競爭力與吸引力。

受訪者C：宏仁女中教師

首先慎選能與該地特有文化相結合之產業著手創新—大家都有過這種經驗，小時侯終年難得有機會吃到雞肉，唯有在逢年過節、神明拜拜或客人訪時，才有雞肉吃。以前因為家中孩子眾多，媽媽都會把雞胸肉撕成細絲，鋪排在米飯上面，澆上豬油及醬油，即成一碗好吃的「雞肉飯」。嘉義是一農業城鄉，不知什麼時候民間興起養殖火雞之風潮，而且逐漸步入企業化、科技化養殖的境地。由於火雞羽毛艷麗，叫聲嘹亮，很多人把它視為寵物。尤其肉質細膩富彈性，且為優質白肉，平時一般人較少吃到。心想：何不把火雞肉取代一般雞肉，豬油則用乾蔥切片炸爆，再連同「蔥油酥」及本家調製的滷醬汁灑在池上米飯上，最後再加上一小片醃漬的黃蘿蔔，

未來城市競爭勢必以「城市區隔」為關鍵，觀光旅行不僅是從A地到B地，而是去認識城市的文化、歷史人文及記憶，嘉義市在地的雞肉飯，都可透過故事化方式，進軍國際，對鄉親而言更是鄉情、鄉愁。嘉義市雞肉飯不僅是庶民經濟，更能透過城市文化行銷，將品牌鮮明化，帶動城市競爭力與吸引力。

(B-b-1-2-2)

堪稱絕配。本店店面所立「嘉義傳統美食，讓您口齒留香。

諸羅古早佳餚，令人難以忘懷」之廣告即此所指。其次善用民間傳說故事、諺語或典故之穿鑿附會，最容易引發人民內心對某種產業生共鳴——民主火雞肉飯草創之初，隱居嘉義縣新港鄉的一位學界書法名家林柏蒼先生書寫台灣民間耳熟能詳的一句俗語「哪咧呷火雞肉飯哩」相贈，作者得手後如獲至寶，經裝匾懸掛於店內，因字跡活躍，寓意有趣，一時堪稱鎮店墨寶。由於名家揮毫龍飛鳳舞，顧客看懂不易，於不斷猜測之餘，經作者解說這是昔日嘉義在地流行的一句諺語，用來形容行事簡單方便，就像吃一碗火雞肉飯那般地輕鬆愉快。顧客於品嚐香噴噴美味的火雞肉飯後，屢屢換來一陣會心的微笑與點頭，爭相拍照留念。

一幅「神來之筆」的書法，意想不到卻帶來本店顧各無限的驚艷與青睞，這是始料所未及的。

積極利用時勢機緣、參加競賽、新聞報導、電視採訪、網路介紹其他定期廣告，

以增加本店之知名度——本店位於市區民族路上，開幕時本以為理所當然可以「民族火雞肉飯」為店名。想不到竟被同路段之同業抗議「混淆店名」，於是被下架招牌。因事發突然，時間緊迫，臨時遂以同音之「民主火雞肉飯」取代。當時適逢陳水扁當選總統，台灣第一次政黨輪替。當

時掛上招牌、燃放鞭炮時，很多報社及電視記者蒞臨，有記者問店主是否為民進黨黨員，要不然為什麼取名為「民主」雞肉飯，作者當場即鄭重宣佈，我們是生意人，正常開店，不涉政治，我什麼黨都不是。

而且我們是「民主」火雞肉飯，不是「民主火」雞肉飯，我所賣的火雞（turkey），並非雞（chicken）。經媒體廣為報導後，一時聲名大噪，遠近聞名，很多顧客純是慕名而來！又本店每年都積極參加各項雞肉飯競賽，獲獎無數，其中值得一提的，曾榮獲嘉義市火雞肉飯票選特優獎（第一名），並入列全國百大米食名店。世新電視台曾為本店製作專輯，連播一個月。此外，三立台灣台「台灣尚青」美食節目製作團隊主播阿西、阿嬌及TVBS歡樂台「食尚玩家」主持人莎莎皆曾率團參訪本店，製作美食節目，吸引很多外地的顧客。

擴大營業店面，設立免費停車場，並廣聘員工——基於「小池養小蝦，深海養大魚」的理念，生意要做大，擴張門面勢在必行。現在本店顧客席已擴大到15桌，可同時容納60人。而且為了提高供餐遛度，增加換桌率，並廣聘員工，店面現場工作人員經常維持在12人以上，令顧客用餐有類似「客來速」的感覺。逛市區最難的是停車問題，免費停車場的設立容易招徠年青的開車族。歷來，開車族是本店

最大的客源，約占本店顧客一半以上。

進一步跨入旅遊餐廳及機關便當業的經營，擴大行銷範疇——光靠店面單一行銷窗口營業，數量究竟有限，本店現已跨入旅遊餐廳業的經營。在南二高嘉義中埔交流道出口處，合資經營「雲來餐廳」，專營旅遊餐敘。場地很大，可同時席開八十桌，遊覽車可容納約二十五輛，並附設藝品中心，供遊客飯後參觀及採購，在嘉義市算是頗具規模的餐廳。業者已把火雞肉飯及沙鍋魚頭這兩大嘉義美食導入餐桌，每桌皆提供火雞肉飯圓木桶及鮭魚沙鍋魚頭乙鍋。其中火雞肉飯即全由本店供應，品質保證與原門市店無異。開業以來，口碑不錯，每月營業額已大大超越我們店面好幾倍。

另本店又兼營機關、學校團體，公司行號火雞肉飯便當之訂購，每日經常會接到幾十個到幾百個不等的訂單，這又是額外的一筆收入。

未來更計畫導入高速公路休息站的販賣及真空包裝網購行銷——高速公路休息站每日進出旅客難計其數，將來如能攤位經營權，將可把膾炙人口的民主火雞肉飯推廣到全省，吸引更廣泛的客群。有別於實體店面，「網購行銷」最近在商場很夯，藉助於它，行銷範圍可由點擴張面。但火雞肉飯是類生鮮食品，須有真空包裝技術及冷藏設備，且衛生條件也要求更高，並非短時間一蹴可

幾，有賴從長計議。

民主火雞肉飯的料理宗旨為「真真正正的火雞肉+道道地地的上等米+香香醇醇的葱油酥^㊄再加上「我們的用心料理」，頗富文創意義—為保障火雞貨源不斷，本店一開始即與火雞農場訂有合作契約。蔬菜每星期二由作者本人親駕貨車到西螺產地大批採購，以降低成本，並保新鮮。白米飯則選用池上上等米，大批訂購寄存於米行，然後分批領出，俾便於蒸煮米飯時，好控制同批白米的相同加水量。

改變火雞肉的料理素材和包裝形式，使其產品更合乎文創意涵—綜觀嘉義市的火雞肉飯，其素材及料理幾成定型，可說千篇一律，毫無變化可言。由於嘉雲兩縣盛產蒜頭及麻油，而兩者皆有豐富的營養價值。作者思考：如果不用葱油酥，而改變燉爛的蒜頭加上麻油濃汁淋灑白米飯，可能別有一番不同的風味。這樣一方面可解決很多人不敢吃豬油的詛諱。另一方面亦可解決乾蔥頭經常缺貨及價格高漲的麻煩。另外，火雞肉飯上所加之醃漬黃色蘿蔔片，大都事鹹，且又添加人工黃色色素，很多客人都撿出丟棄不吃。作者心想如能代替之以幾片甜小黃瓜片，客人可能會喜歡。

傳統火雞肉飯便當一般皆以長方型厚紙板便當盒裝盛為多，如果能改以圓形或六角形之薄木片製成之便當盒，外面並輔以火雞農場照片為背影，這樣既可增

改變火雞肉的料理素材和包裝形式，使其產品更合乎文創意涵

綜觀嘉義市的火雞肉飯，其素材及料理幾成定型，可說千篇一律，毫無變化可言。由於嘉雲兩縣盛產蒜頭及麻油，而兩者皆有豐富的營養價值。作者思考：如果不用葱油酥，而改變燉爛的蒜頭加上麻油濃汁淋灑白米飯，可能別有一番不同的風味。這樣一方面可解決很多人不敢吃豬油的詛諱。另一方面亦可解決乾蔥頭經常缺貨及價格高漲的麻煩。另外，火雞肉飯上所加之醃漬黃色蘿蔔片，大都事鹹，且又添加人工黃色色素，很多客人都撿出丟棄不吃。作者心想如能代替之以幾片甜小黃瓜片，客人可能會喜歡。

(C-b-1-2-1)

加便當外形之美觀，更可讓食客有臨場之親切感。現在作者經營之「雲來餐廳」，火雞肉飯已改以圓形原木桶裝盛了，看起來很典雅，很高貴。

推廣火雞肉飯製作過程中所產生的剩餘產物——在以乾蔥頭爆香豬油時，會產生很多的附屬品「油蔥酥」。除部分用來鋪放於火雞肉飯上外，現今作者已開始將其裝罐或包真空包裝販售，為本店增加了一筆不小的收入，真想不到會有那麼多顧客需要它。其他多餘的爆香豬油及特製滷汁皆可如法炮製，裝罐或裝瓶販售，這真是不錯的構想。

本店銷售標的雖以火雞肉飯為主幹，更研發多種富含文化創意的配菜，兩者搭配相得益彰——本店雖以販售火雞肉飯為主，其實其利潤有限，因火雞肉較昂貴。為求生存及永續經營，須要發展其他更多配菜，以平衡收支。迄今店裡所研發的配菜高達六十種之多，舉凡涼菜沙拉、綜合滷味、麻辣鴨血、扁魚白菜滷、三色蛋、蟳粿、薯泥沙拉、煙燻松板肉、蒜泥白肉、醬油豆腐、荷包蛋、涼綠竹筍、五味魷魚、五味蚵，各種燙青菜、各種湯料理等等，可說應有盡有。但求薄利多銷，客人每次可變換不同料理，百吃不膩。

本店有很多長期固定食客，所以民主火雞肉飯之料理，盡量朝家庭化方向發展，與一般餐廳有所區隔——現代社會慢慢走向工業化的小家庭制，有很多家庭經

常不做飯或外食。所以本店廚師所做的菜，擺脫一般餐廳的大魚大肉，皆是家常便菜。盡量要求不太鹹、不太甜、不太油膩，而且菜色多變化，料理食品新鮮、衛生、好吃水不貴。到本店消費，就像在家吃飯，有「賓至如歸」的感覺。

為尋求文化創意，設之中央廚房，統籌一切料理事宜—為求分工合作，本店設有中央廚房，將廚房與營業店面隔開。廚房工作人員從驗菜、洗米、切菜到烹飪，一貫作業。這樣既可保持店面的乾淨清爽，更可提高營業場所的安全，避免火災的發生。

4-2 嘉義火雞肉飯文化創意特色與策略

4.2.1 針對火雞肉飯的成功理念及策略？

受訪者 D: 民主火雞肉飯負責人

首先談起民主火雞肉飯的店名，才知道這是一場美麗的誤會，從民族到民主，原本只是單純的因為店址在民族路上，殊不知這店名已被搶先登記，因緣際會下，也因為是嘉義聖地，於是老闆娘便以民主火雞肉來命名。其實這家店是我跟先生兩個人一起奮鬥的成果。

論店齡，民主火雞肉飯是年輕的，卻能在火雞肉飯的一級戰區闖出名氣，並且站穩腳步，令人好奇其中的秘訣，更好奇創業的過程。其實開店的前幾年，店裡的生意黯淡，經過不斷嘗試與變化後才逐漸好轉。老闆娘秉持著：有進步就是往成功一點一滴靠近的恆心，直到今日，累積了固定的客源，成為許多出外遊子回嘉的必嘗回憶。

火雞肉飯是嘉義市知名的傳統美食，也是市民從小到大充滿回憶的味道。負責人經營之道：「民主火雞肉飯用不變的初心往前邁進，我們堅持兩項原則，一是選用最佳的食材品質，二是讓顧客嚐到最可口的火雞肉飯。擁有競爭對手，才能體會到堅持與提升競爭力的重要性。」

民主火雞肉飯秉持一步一腳印專注自己的路。由店內明亮潔淨的用餐環境、員工統一制服配戴口罩，食材方面用新鮮火雞肉、挑選道地上等米、配上香醇蔥油滷，嚴選大骨熬煮湯頭，不

有進步就是往成功一點一滴靠近的恆心，直到今日，累積了固定的客源，成為許多出外遊子回嘉的必嘗回憶。

(D-c-2-1-1)

火雞肉飯是嘉義市知名的傳統美食，也是市民從小到大充滿回憶的味道。負責人經營之道：「民主火雞肉飯用不變的初心往前邁進，我們堅持兩項原則，一是選用最佳的食材品質，二是讓顧客嚐到最可口的火雞肉飯。擁有競爭對手，才能體會到堅持與提升競爭力的重要性。」

(D-c-2-1-2)

難發現民主火雞肉飯店的用心。在嘉義市，雞肉飯業者更是百家爭鳴，幾乎每家都有死忠的擁跟愛好者。

在歲月流逝中，老店可能因此消褪或遭到汰換，時代變遷造就了新舊世代的差異，老闆娘娓娓道出這幾年在店裡的感觸，老一輩的人進到店裡，習慣以口語點餐，除了省去填單的麻煩外，更多了份喊來嚷去的親切感。但為了顧及店裡生意與日漸增多的顧客，填單排隊是必須的，新一代的人要求效率與順序，多了公式化的流程，對某一群老顧客而言，卻不太適應。

服務業的難為在於不免會有脾氣不好或難搞的客人，但相反的，遇到貼心或是熱情的客人主動幫忙，是對店家最大的支持。老闆娘曾遇過客人在上菜時，主動端湯端菜，吃完還會幫忙收拾碗筷，這般溫暖舉動在老闆娘腦海中留下深刻的印象。

經營餐飲業除了要抓住顧客的胃，也要懂得抓住顧客的心，提供方便的線上交易模式，以多元的銷售管道滿足消費者的需求，讓不少餐飲業得以順利渡過疫情。藉由數位轉型也為餐飲業打造長久經營之道，將經營觸角轉移至線上，加上多管齊下的營運方式，可持續觸及廣大的潛在消費者、培養餐飲的死忠客群。

如果想要綁住顧客的口味，必然是要依靠美味餐點；如果想綁住顧客的心，那要靠智慧型手

以多元的銷售管道滿足消費者的需求，讓不少餐飲業得以順利渡過疫情。藉由數位轉型也為餐飲業打造長久經營之道，將經營觸角轉移至線上，加上多管齊下的營運方式，可持續觸及廣大的潛在消費者、培養餐飲的死忠客群。

(D-c-2-1-3)

機。因為現今時代不管老少連吃飯時都不會放下自己的手機，因此手機就是餐廳與顧客互動的最佳工具，尤其是現代人無論工作、休閒都無法割捨的數位 APP Line，簡直就是宣傳神器。

受訪者 E：民主火雞肉飯儲備店長

餐飲業者面臨成本上升可能是由於多種因素造成的，例如原材料價格、勞動成本、租金等等。以下是一些因應餐飲成本上升的建議及措施：

1、調整菜單：

可以盡可能選用價格較低的食材來調整菜單，或者改變食材的使用方式。例如可以使用季節性食材通常價格相對較低。此外，可以開發新的菜品，以吸引更多顧客口味需求和品質標準，並提高銷售量。

2、尋找替代食材：

可以尋找替代品種或品牌的食材，或是嚐試使用當季、當地的食材，這樣不僅能減少成本，同時也能提供更加新鮮的食材。

3、提高食材的利用率：

盡可能地減少浪費，將剩餘的食材合理利用，例如進行預處理、製成原料等，降低成本的同時也減少浪費。

4、與供應商談判：

與供應商談判可以獲得更好的價格和優惠條件，並且可以建立長期穩定的合作關係，從而降低成本。

5、降低成本管理：

可以盡可能選用價格較低的食材來調整菜單，或者改變食材的使用方式。例如可以使用季節性食材通常價格相對較低。此外，可以開發新的菜品，以吸引更多顧客口味需求和品質標準，並提高銷售量。

(E-c-2-1-1)

對成本進行全面的管理，包括原材料、人工、能源等方面，建立

成本核算體系，找出成本高的部分，從中找出節約的空間。

6、控制庫存：

要注意庫存管理，減少浪費，控制進貨量，減少存貨，確保食材新鮮，並避免過期或損壞的食材浪費。

7、節約能源：

可以尋找節能的方法，例如使用高效能的電器設備，控制水、氣、電等能源的使用量。

8、提高效率：

提高工作效率，減少浪費時間、勞動力成本和能源成本，例如訓練員工技能和使用自動化系統。

9、合理設計餐廳空間：

適當設計餐廳空間，使用率高，減少租金成本和座位浪費。

10、網路營銷：

利用網路經營平台，如社交媒體和網站，宣傳菜單、優惠活動，吸引更多顧客。

以上措施可以幫助餐飲業在成本上升的情況下更好地應對，同時要注意保持食品安全和品質，以及維護客戶的口碑和信任。總之，因應餐飲成本上升，需要從多方面進行努力，控制成本、提高效率、創新發展，以維持餐飲

業的健康發展。

餐飲業的管銷成本是影響餐廳經營成敗的一個重要因

素，如果不掌握好管銷成本，餐

廳的利潤會受到影響。以下是幾點可以因應餐飲業管銷成本上升的建議及

因應策略：

1、評估成本維構：

首先、評估餐廳的成本維護，找出哪些項目的成本較高，針對這些項目進行調整。

2、提高營銷效益：

餐廳可以試著提高營銷收益，例如進行促銷活動、開展新菜品等，以吸引更多客戶來消費，提高餐廳的收入。

3、優化供應鏈：

對於原材料、庫存、進貨等方面要進行優化，比如利用進貨批發，增加儲存量等方式，以降低採購成本。

4、效率提升：

餐廳可以通過優化人力資源管理、提高工作效率等方式來減少管理成本。

5、精簡營運：

餐廳可以評估哪些部門的營運成本高，然後進行精簡，比如減少員工數量、縮短店面面積等方式，以減少營運成本。

6、技術升級：

餐廳可以採用新技術、新系統、新設備等，以提高管理效率，降低管理成本。

7、精打細算食材成本：

尋找可替代的食材、減少浪費、控制庫存、與供應商談判，以獲得更優惠的價格。在運營成本方面，餐飲業可以透過優化人

餐廳可以試著提高營銷收益，例如進行促銷活動、開展新菜品等，以吸引更多客戶來消費，提高餐廳的收入。

(E-c-2-1-2)

力和物料成本來降低維護修繕費用。例如，可以優化採購策略，選擇性地進行採購，減少庫存成本物料浪費。總之，對於餐飲業而言，維護修繕費用的控制是一個重要的管理挑戰。通過以上幾個方式的實踐，可以減少維護修繕費用，提高整體效率，為餐飲業帶來更好的經濟效益。

8、優化勞動力成本：

設計更有效率的工作流程，提高員工效率，減少加班，同時保持合理的薪酬水平，提高員工滿意度。

總之，餐飲業管銷成本上升是一個需要長期關注的問題，餐廳需要不斷進行調整和改進、精打細算、靈活應對，找到合適的因應策略，以降低成本，提高經營效益。

餐飲業維護修繕費用的提高可能是由於多種因素造成的，包括設備老化、用量增加、材料成本上漲等等。以下是一些可能有助於因應這些提高費用的建議：

1、檢查設備：

定期檢查設備的運作狀況，及時發現問題並進行維修，可以降低維修費用和停機時間。

2、選擇可靠的供應商：

選擇質量穩定、信譽良好的供應商，可以減少不必要的維修和更換成本。

首先要了解我們需求的食材品項為何，進一步過濾配合的廠商所提供其專門的商品，畢竟每間廠商「專門」供應物品不同，

間接也影響價格(我們的成本)，例如：兩間相同的菜商，他們所提供商品也許相同，但就專業角度價格卻大不同，品質、品項也隨著不同，一樣都是菜商，有的是專門提供葉菜類，有的專門提供高麗菜、白菜---等等，所以選擇適合專門的供應商是必要的，也確保食材的品質及合理的價格，接近產地價格，更確保食材的長期配送。

3、控制用量：

適當控制用量，合理使用設備和材料，可以延長其使用壽命，減小維修和更換成本。

4、提高員工技能：

提高員工的技能和知識水平，可以提高工作效率和品質，降低維修和更換成本。

5、選擇適當的維修方式：

有些維修工作可以自行進行，而不必聘請專業技術人員，這樣可以節省成本。

6、建立預算和計劃及精打細算成本：

建立預算和計劃，將維護和修繕費用納入其中，以便更好地管理費用。在日常經營中，需要嚴格管控成本，尋找優惠的供應商，降低原材料成本，控制人力成本等等，從而緩解修繕費用提高帶來的壓力。

7、尋求專業協助及加強管理：

如果費用仍然提高，可以尋求專業協助，如顧問或專業維修公司，以找出降低成本的方法。加強管理可以有效減少因人為因素引起的損壞和浪費，從而減少

首先要了解我們需求的食材品項為何，進一步過濾配合的廠商所提供其專門的商品，畢竟每間廠商「專門」供應物品不同，間接也影響價格(我們的成本)，例如：兩間相同的菜商，他們所提供商品也許相同，但就專業角度價格卻大不同，品質、品項也隨著不同，一樣都是菜商，有的是專門提供葉菜類，有的專門提供高麗菜、白菜---等等，所以選擇適合專門的供應商是必要的，也確保食材的品質及合理的價格，接近產地價格，更確保食材的長期配送。

(E-c-2-1-3)

修繕費用。

8、選擇耐用的設備：

在購買設備時，可以考慮購買耐用性較好的產品，雖然初期投資較高，但可以減少後期的修繕費用。

9、按需修繕：

及時發現問題，及時修繕，可以避免問題擴大，從而減少修繕費用。

總之，餐飲業維護修繕費用的提高可能是不可避免的，但通過以上方法，可以有效地降低費用並提高經營效益。



4-2 嘉義火雞肉飯文化創意特色與策略

4.2.2 火雞肉飯的特色，與一般店的不同？

受訪者 F：輔仁中學老師

1、火雞肉飯是嘉義最具代表性的小吃，到嘉義市總要吃上 1 碗火雞肉飯才覺得不虛此行。位於東區民族路的民主火雞肉飯是雞肉飯的人氣霸主，無論平日還是假日人潮都沒停過，這家火雞肉飯除了觀光客喜歡，連在地人都會來吃。他們家的靈魂油蔥酥醬都是自己製作不假他人之手，純正火雞肉搭配香酥油蔥醬汁，醬汁鹹香撲鼻，超夠味。

2、【民主火雞肉飯】的飯煮的還蠻不錯，粒粒分明口感軟硬適中，然後油蔥超多，喜歡重口味的人絕對會很愛這一碗，旁邊有放用來佐飯甜甜的黃色蘿蔔，這裡火雞肉飯的油蔥醬油香氣很飽足，越吃到底部越好吃，是真的重口味，喜歡油蔥口味派的，可以光顧吃一碗。

3、【民主火雞肉飯】湯的部分，肝鏈肉湯 30、骨仔肉湯 30，喝起來比較清淡，搭配火雞肉飯才不會那麼鹹的感覺。上菜速度快，結帳速度快，環境乾淨，店家態度也很好，難怪網路上一片好評，主要是火雞肉飯便宜又好吃。平價小吃，火雞肉飯、火雞肉便當、小菜都很平價，並附有停車場好停車，到嘉義市吃火雞肉飯，不妨放入口袋名單喔，會想再讓人回訪的好吃火雞肉飯。

4、對於火雞肉飯每個人口味不同，喜歡吃哪家就去吃，以前吃

過大同雞肉飯、莊家火雞肉飯、郭家雞肉飯，民主火雞肉飯油醬沾滿顆顆粒火雞肉片嫩不柴，小菜也很多樣。

5、來民主用餐不需要擔心停車的問題，它們有自己的專屬停車場。雖然位子不多，但是有停車場就加分啦。是少數嘉義火雞肉飯有自己專屬停車場可以免費停車之外，夏天來店內也有冷氣空調可以吹。

6、我個人比較喜歡吃肉片的火雞肉飯，出類拔萃的靈魂醬汁，香氣逼人。火雞肉飯有加油蔥酥，帶一點脆脆口感，腿肉嫩口不柴，主要是醬汁超香。飯底部也有醬汁，讓每一口飯都能沾到醬汁，吃起來比較過癮，米飯也蠻值得一提，米粒完整而分明，飯軟硬剛好，吃起來很香喔，店家服務也很親切。最重要的是店家超注重環境衛生，只要客人用餐結束就會馬上整理乾淨，速度相當快速。

7、民主除了火雞肉飯、火雞肉片飯外，還有各式小菜、黑白切、滷味、湯品等，另外也有提供幾種便當可供外帶，價位和多數嘉義火雞肉飯店差不多，整體來說算是蠻平價的，人多一點來用餐的話，可以點到更多菜色。

8、民主火雞肉飯還有一個用心的點，就是中間的白飯跟底層的白飯也都有淋上油蔥醬汁，讓每一顆米粒都沾到醬汁，米飯口感很好，醬汁油油亮亮香香鹹鹹，的確風味迷人。

9、民主火雞肉飯上菜速度快，結帳速度快，環境乾淨，店家態度也很好，難怪網路上一片好評，主要是火雞肉飯便宜又好吃。

10、《民主火雞肉飯》的最大特色，在於上頭豪邁淋上的油蔥酥，應該是店家自製，因為店內有在單罐零售油蔥酥，所以在《民主火雞肉飯》很多菜色中，都能看到油蔥酥的身影，加入大量油蔥酥，風味自然更油更鹹更香，但喜好度就比較見仁見智了，我雖然是喜歡嘉義火雞肉飯多會加入油蔥酥的搭配，可是很多事情都講求一個比例，當油蔥酥比例過重時，焦香味就會蓋過火雞肉本身的油香，口味較重也比較不耐吃。

11、獨門醬汁的油蔥酥又油又香，香氣十足很下飯，個人覺得還算是有自家特色，重口味的人應該會喜歡，連我自己本身也很喜愛。

12、民主火雞肉飯內用座位明亮乾淨，桌椅跟裝潢就是一般小吃店樸實的模樣生意超好，翻桌率很高，上一組客人離開馬上就有下一組入座。

13、民主火雞肉飯紅底白字的招牌很顯眼，上面還寫了大大的標語，諸羅古早家餚、讓您口齒留香等，該店還曾榮獲嘉義市火雞肉飯節票選競賽特優獎。

14、這一家民主火雞肉飯是位於嘉義民族路上面，離和平跟大同大約都只有 100 公尺，所以算是

嘉義火雞肉飯的一級戰區，每一家都有各自特色與其擁護者，民主火雞肉飯也是開超久的，而且還開到有自已的專屬停車場，只要假日用餐時段，民主火雞肉飯停車場必滿。一級戰區的火雞肉飯老店別地吃不到的香醇蔥油滷民主火雞肉飯。

受訪者 F：輔仁中學教師

1. 良好的地理位置

民主火雞肉飯位於民族路與和平路的交叉口，也就是人們俗稱的「黃金店面」，不僅擁有黃金店面，還有專屬停車場，嘉義市能同時擁有黃金店面及停車場的火雞肉飯店寥寥無幾，對顧客而言，不必煩惱汽車沒有位置停放，對店家而言，可以提高銷售量，帶來更多的收入，由於內用的換桌率高，顧客流量也一同提高。

2. 分工明確

員工分工明確，分為早班及晚班，早班的員工負責開店前的前置作業，如：分解火雞、炒菜、煮飯、味增湯及涼菜台裡的熟食；晚班的員工則是負責盛飯、包便當、涼菜、滷味、湯類、收拾碗盤、清洗碗盤，由於每位員工分工明確，不會造成製作餐點上的缺失。

3. 用餐環境

當人潮極多時，用餐路線會分為外帶及內用，使顧客容易分辨；店內總共有 15 桌，提供位置給顧客享用餐點；店內採光明亮，環境衛生良好，顧客食用完

餐點，員工會立即上前收拾碗盤及擦拭桌面，供下一批顧客使用；店內設有冷氣及電風裝置，天氣炎熱時，會將冷氣和電風打開，利用門簾，使工作區與用餐區分開，讓用餐區可以保持涼爽。

食物品質

為了保持食材新鮮度，部分食材是以當天採購的方式，食材會根據銷售狀況，調整進貨物的多寡；每周二會到西螺購買青菜，以維持青菜新鮮度；在涼菜櫃裡放滿冰塊，為了保持食材的新鮮度，不因天氣炎熱而導致食物腐壞。

5. 菜色多樣化

菜單琳瑯滿目，有各式各樣的選擇，可供顧客挑選，菜單上總共分為七大類，分別為飯類、熟食類（4種）、涼菜類（12種）、燙青菜（4種）、滷味（20種）、便當類（3種）、湯類（15種），近幾年，餐點不斷推陳出新，如：煙燻小里肌、麻辣鴨血、綜合滷味、荷包蛋、涼筍沙拉、蒜泥白肉、蟳粿等，藉由菜單不斷的變化，可吸引顧客到店內享用餐點，使顧客留下深刻的印象。

受訪者 G：消費者

1、民主火雞肉飯的雞肉是屬於小塊小塊的雞肉，最令人驚豔的是他的雞肉不會柴，搭配油蔥醬汁吃起來完全不會油膩，每口都吃得到滿滿的油蔥香氣，喜歡油蔥香味的人絕對會大愛，一旁的醃製黃瓜也不會醃得過鹹。

為了保持食材新鮮度，部分食材是以當天採購的方式，食材會根據銷售狀況，調整進貨物的多寡。

(F-d-2-2-1)

2、一開始先吃火雞肉飯就已經很驚艷，結果火雞肉片飯更讓我大開眼界，原來這才是嘉義最道地、最常見的火雞肉飯，火雞肉飯上面的火雞肉都會用成肉片的樣子。聽嘉義朋友說，嘉義油蔥派的火雞肉飯有分成兩種，一種是油蔥跟醬汁混再一起煮，一種是淋完醬汁後再將油蔥加上，而民主火雞肉飯的作法則是第一種。火雞肉片的口感非常鮮嫩，也完全不會柴，個人覺得比起火雞肉飯，更推薦火雞肉片飯。

3、台北小吃店已經很久沒看到龍鬚菜，但看到其他桌滿多人點龍鬚菜也想說也跟著盲點看看，殊不知意外地超級好吃。重點是他的龍鬚菜非常清甜，應該是川燙過後再冰鎮起來，整個鎖住菜味的鮮甜爽口，以前吃到的龍鬚菜有些還會帶有一點苦澀感，但民主的龍鬚菜完全不會。比較特別的是菜的旁邊有附千島醬可以沾，感覺很像在吃冷盤沙拉，不過千島醬跟一般把費吃到的千島醬又不太一樣，比較屬於是清爽口感的沾醬，所以跟冷盤的龍鬚菜搭配再一起超級美味，推薦給大家可以品嚐看看

4、民主火雞肉飯的滷味選擇太多了，我們乾脆直接點一份滷味拼盤都來吃吃看，滷味拼盤都是一些內臟系列，處理得算滿好的，都吃不出來有腥味，而且滷味的調味不會太重、太鹹，整盤當中我最喜歡的是它的豬耳朵。

5、民主火雞肉飯店面頗大，從民族路橫跨到和平路，每天從開

嘉義油蔥派的火雞肉飯有分成兩種，一種是油蔥跟醬汁混再一起煮，一種是淋完醬汁後再將油蔥加上，而民主火雞肉飯的作法則是第一種。

(F-d-2-2-2)

店到營業時間結束，人潮總是絡繹不絕，小小建議可以在每天的15:30~16:30 前往用餐，人潮有少一些些，免久候即想真材實料系的人氣嘉義火雞肉飯好滋味。

6、肝連肉是我平常在小吃店最常點的一道小菜，因為肝連肉的肉質比較軟嫩，雖然本身會帶有一點筋跟油脂，不過也是因為這樣的肝連肉才會特別好吃。民主的肝連肉沒有腥味，肉質也滿軟嫩的，但是比起火雞肉片還是相形見絀，建議都來到嘉義的遊客，可以直接點一盤火雞肉片盤。

7、五味鮮蚵可以算是小菜中CP值滿高的一道，通常鮮蚵料理在台北很少會看到一百元以下的價格出現，本來以為是不是很小一盤，結果料也滿多的，雖然鮮蚵沒有特別大，不過非常鮮甜，搭配薑絲根蒜蓉醬真的超級涮口。

8、筍乾也是我滿推薦的一道小菜，它的筍絲吃起來不會苦澀，調味也算滿清淡的，由於前面點的飯跟菜都比較重口味，搭配一點筍乾一起吃會很解膩，且一份才20元，CP值真的超級高。

受訪者H 消費者

1、嘉義每家雞肉飯店真的各有特色，位在民族路上的民主火雞肉飯以銅版親民價位主打，還不到用餐時段就大排長龍，非常友善顧客，還提供專屬停車場。

2、菜單非常多樣化，主打火雞肉飯、火雞片飯、熟食、涼菜的種類也非常多樣化，店內也有提

供滷味，算是小吃種類豐富的嘉義雞肉飯小吃。

3、民主火雞肉飯著重在油蔥酥香氣，厲害到還有賣油蔥酥，算是重口味的火雞肉飯，火雞肉的形狀偏塊狀、碎狀，肉質還不錯，米飯的顆粒比較小一點，但仍然粒粒分明。

4、每個嘉義人都會有自己心中第一名的火雞肉飯，當然嘉義火雞肉飯每家都各自有特色，不管是加紅蔥頭的、油蔥酥的，用雞肉絲的、雞肉片的，賣餐時段的、賣晚餐時段的，幾乎每一間生意都很好啊！

5、民主雞肉飯是嘉義少數有停車場的雞肉飯店，讓許多帶著小孩的爸媽大讚。民主火雞肉飯還曾經獲選嘉義市火雞肉飯節票選競賽特優獎。

民主獨門的醬汁有油蔥酥，整體香氣十足，讓整個雞肉飯吃起來口感提升不少，搭配起來的飯也更油更香，肉嫩口不柴。

6、一碗 50 元的火雞肉片飯超經典，絕對是必點的品項之一，畢竟你去外地吃不到這麼厚實的火雞肉飯，而這間的獨門醬汁加上大量又濃厚的油蔥酥，也是極具特色的一個記憶點，我個人是沒吃過撒那麼多油蔥在上面的，讓整碗的香氣與層次多了好幾層。

7、荷包蛋與味噌湯也都相當令人喜歡，首先喜歡吃半熟荷包蛋的人，絕對會理解戳破蛋液流在飯上面，那黯然銷魂的感覺。味噌湯的豆腐份量也很足夠，想吃飽絕對可以點，其他小菜品項也

民主獨門的醬汁有油蔥酥，整體香氣十足，讓整個雞肉飯吃起來口感提升不少，搭配起來的飯也更油更香，肉嫩口不柴。

(H-d-2-2-1)

很多，都可以試試看，斜對角也有店家的專屬停車場，最後這間是偏重口味的口感，吃完想解膩的話，步行一分鐘就有嘉義無糖飲料專賣店的LoHa甘丹輕茶飲，剛好可以做一個搭配！



4-2 嘉義火雞肉飯文化創意特色與策略

4.2.3 疫情消退火雞肉飯如何進行創意設計、經營行銷與帶動嘉義蓬勃發展？

受訪者 J 嘉義市議長

新冠肺炎疫情發生後，雖然阻斷國人出國旅遊，卻反而變成國民旅遊的轉機。嘉義市的觀光產業也順勢有了起死回生的機會。在這三年期間，嘉義市觀光旅遊、餐飲業相關產業相對也有受惠，現在每逢假日知名火雞肉飯店家總有排隊人潮，已有知名度的林聰明砂鍋魚頭更不用說，市區觀光景點和市郊的網美打卡景點，來客數也不太受疫情影響。

嘉義市在觀光發展方面具有交通便利性，又鄰近雲林縣、嘉義縣環繞在四周，且靠近北台南，加上旅宿業者也已在大陸客大量來台觀光時，已有興建大量優質的飯店，在國民旅遊崛起時，具有吸納鄰近縣市觀光客消費及留宿的優勢。

針對如何創意設計、經營行銷以下是一些可能的做法：

1、再造「木都」、再現「畫都」美稱：嘉義市位於阿里山下，早期為木材的集散地，有很多棟的木構建築物。現在很多回流返鄉的年輕人，在老屋開設甜品屋，或咖啡特色潮店，可以保存我們城市的文化歷史的軌跡，建議可以增加辦理體驗木工工藝等特色旅遊行程。以嘉義美術館為例，會成為網美景點在於建築的專業及創意巧思，可以將

既有的歷史建物變幻出新舊交融，將古蹟改造成既時尚又新穎，加上內部創意店家用心設計的氛圍，館內展出的藝術作品層次若能再提升，相信可以帶來更多看展人潮。

2、提供多元的旅遊體驗：嘉義市的觀光資源非常豐富，除了推廣在地文化、美食等特色外，也可以透過新的旅遊體驗來吸引遊客。嘉義市可以透過推動綠色觀光，例如：推動低碳交通、提供綠色住宿等方式，讓遊客體驗到嘉義市永續發展的一面，例如：配合花季辦理八掌溪環堤路跑，世賢路自行車或是雙潭、嘉油鐵馬道等自行車環市之旅。

3、套裝行程及物產聯合策略行銷：建議可以把餅做大，採用區域聯盟行銷，異業結合，以創意、創新為基底，融合新舊開創新局。與雲林縣、嘉義縣市或台南市策略聯盟，共同推展套裝行程及產品通路，將鄰近縣市物產透過嘉義市的實體店面通路販售予觀光客，產地供應貨源，嘉義市定位為銷售服務產業，產銷分潤

共創共榮。

受訪者 K：嘉義市議員

嘉義市是一個小而美的城市，在 60 平方公里的土地上，住著將近 27 萬人，人口密度為每平方公里 4 千多人，為臺灣人口密度第二高的縣市，僅次於臺北市，隨著疫情漸漸舒緩，黃市長大力推動下，觀光人潮不斷湧入，在疫情期間營利事業銷售額

嘉義市的觀光資源非常豐富，除了推廣在地文化、美食等特色外，也可以透過新的旅遊體驗來吸引遊客。嘉義市可以透過推動綠色觀光，例如：推動低碳交通、提供綠色住宿等方式，讓遊客體驗到嘉義市永續發展的一面，例如：配合花季辦理八掌溪環堤路跑，世賢路自行車或是雙潭、嘉油鐵馬道等自行車環市之旅。

(J-e-2-3-1)

年年創新高，嘉義市是阿里山森林鐵路的起點，曾因林業發展而繁榮。所以在市區留下不少古蹟，成為木都嘉義市重要觀光資源。在日治時期繪畫最為著名，曾有「畫都」之美譽，近年來國際管樂節、街舞首都最為興盛，吸引年輕世代目光聚焦嘉義市。

其實嘉義市本身就是一個景點，從文化藝術的角度來看，都值得來嘉旅遊者細細品味，從市府團隊精心規劃的每項活動，都充滿創意及磁吸效應，讓遊客願意來嘉旅遊，即可帶動商圈店家來客量，每個行業特色不同，都必須絞盡腦汁展現獨特創意。

4、對於火雞肉飯每個人口味不同，喜歡吃哪家就去吃，以前吃過大同火雞肉飯、莊家火雞肉飯、郭家雞肉飯，民主火雞肉飯油醬沾滿顆顆飯粒，火雞肉片嫩不柴，小菜也很多樣。

5、來民主用餐不需要擔心停車的問題，它們有自己的專屬停車場。雖然位子不多，但是有停車場就加分啦。是少數嘉義火雞肉飯有自己專屬停車場可以免費停車之外，夏天來店內也有冷氣空調可以吹。

6、我個人比較喜歡吃肉片的火雞肉飯，出類拔萃的靈魂醬汁，香氣逼人。火雞肉飯有加油蔥酥，帶一點脆脆口感，腿肉嫩口不柴，主要是醬汁超香。飯底部也有醬汁，讓每一口飯都能沾到醬汁，吃起來比較過癮，米飯也蠻值得一提，米粒完整而分明，飯軟硬剛好，吃起來很香喔，店

嘉義市本身就是一個景點，從文化藝術的角度來看，都值得來嘉旅遊者細細品味，從市府團隊精心規劃的每項活動，都充滿創意及磁吸效應，讓遊客願意來嘉旅遊，即可帶動商圈店家來客量。每個行業特色不同，都必須絞盡腦汁展現獨特創意。

(K-e-2-3-1)

家服務也很親切。最重要的是店家超注重環境衛生，只要客人用餐結束就會馬上整理乾淨，速度相當快速。

7、民主除了火雞肉飯、火雞肉片飯外，還有各式小菜、黑白切、滷味、湯品等，另外也有提供幾種便當可供外帶，價位和多數嘉義火雞肉飯店差不多，整體來說算是蠻平價的，人多一點來用餐的話，可以點到更多菜色。

8、民主火雞肉飯還有一個用心的點，就是中間的白飯跟底層的白飯也都有淋上油蔥醬汁，讓每一顆米粒都沾到醬汁，米飯口感很好，醬汁油油亮亮香香鹹鹹，的確風味迷人。

9、民主火雞肉飯上菜速度快，結帳速度快，環境乾淨，店家態度也很好，難怪網路上一片好評，主要是火雞肉飯便宜又好吃。

10、民主火雞肉飯的最大特色，在於上頭豪邁淋上的油蔥酥，應該是店家自製，因為店內有在單罐零售油蔥酥，所以在民主火雞肉飯很多菜色中，都能看到油蔥酥的身影，加入大量油蔥酥，風味自然更油更鹹更香，但喜好度就比較見仁見智了，我雖然是喜歡嘉義火雞肉飯多會加入油蔥酥的搭配，可是很多事情都講求一個比例，當油蔥酥比例過重時，焦香味就會蓋過火雞肉本身的油香，口味較重也比較不耐吃。

11、獨門醬汁的油蔥酥又油又香，香氣十足很下飯，個人覺得還算是有自家特色，重口味的人

應該會喜歡，連我自己本身也很喜愛。

12、民主火雞肉飯內用座位明亮乾淨，桌椅跟裝潢就是一般小吃店樸實的模樣生意超好，翻桌率很高，上一組客人離開馬上就有下一組入座。

13、民主火雞肉飯紅底白字的招牌很顯眼，上面還寫了大大的標語，諸羅古早家餚、讓您口齒留香等，該店還曾榮獲嘉義市火雞肉飯節票選競賽特優獎。

14、這一家民主火雞肉飯是位於嘉義民族路上面，離和平跟大同大約都只有 100 公尺，所以算是嘉義火雞肉飯的一級戰區，每一家都有各自特色與其擁護者，民主火雞肉飯也是開超久的，而且還開到有自已的專屬停車場，只要假日用餐時段，民主火雞肉飯停車場必滿。一級戰區的火雞肉飯老店別地吃不到的香醇蔥油滷民主火雞肉飯。

嘉義的火雞肉飯似乎都會比較油一點，不過也就是因為這樣吃起來才特別香啊~ 當天發現很多客人都會再續點他們家的火雞肉飯，而他們家的火雞肉飯與小菜搭配真的很容易讓人一碗無法滿足，加上他們家餐點的價位又相當平易親人，所以很容易就像我們一樣一點就點好幾樣來品味。

民主火雞肉飯的翻桌率很高，對於店內的整潔卻毫不怠慢，只要客人離席，服務人員便迅速的清理桌面，等下一組客人又入席時，便可享有舒適乾淨的用餐環

嘉義的火雞肉飯似乎都會比較油一點，不過也就是因為這樣吃起來才特別香啊~ 當天發現很多客人都會再續點他們家的火雞肉飯，而他們家的火雞肉飯與小菜搭配真的很容易讓人一碗無法滿足，加上他們家餐點的價位又相當平易親人，所以很容易就像我們一樣一點就點好幾樣來品味。

(K-e-2-3-2)

境。平價小吃，民主除了火雞肉飯、火雞肉片飯外，還有各式小菜、黑白切、滷味、湯品等讓顧客挑選，另外也有提供幾種便當可供外帶，價位和多數嘉義火雞肉飯店差不多，整體來說價格算是蠻親民的，人多一點來用餐的話，可以點到更多菜色。民主火雞肉飯獨門醬汁油蔥香氣超濃郁，無論平日還是假日人潮都沒停過，純正火雞肉搭配香酥油蔥醬汁，醬汁鹹香撲鼻，超夠味。我覺得還算是有自家特色，重口味的人應該會喜歡，不過淋上了油蔥汁味道更好，這邊的油蔥淋不少，蠻下飯的我非常喜歡。而米飯也蠻值得一提，米粒完整而分明，一碗好吃的雞肉飯就這麼簡單。最讓我欣賞的還是有停車場跟冷氣，用餐起來有讓人非常舒適，要去嘉義旅遊的可以參考一下。

有口感的肉塊搭配香氣十足的油蔥酥令人十分滿足，再搭配必點半熟荷包蛋，呈現不同層次的美味。吃火雞肉飯沒點白菜滷就覺得全身怪怪的，這裡的白菜滷的很透，口感偏軟爛，蝦米味道明顯，加上黑木耳、紅蘿蔔等，味道和口感都非常的豐富，是入口極化的等級。

民主火雞肉飯因附設停車場，停車方便且營業時間至晚上，觀光客稍多的一家店了，不過口味也不錯，總歸一句話「問嘉義人哪間雞肉飯最好吃？答案五花八門，但問那間最難吃？答案大家都會一樣。吃了越多家，

有口感的肉塊搭配香氣十足的油蔥酥令人十分滿足，再搭配必點半熟荷包蛋，呈現不同層次的美味。吃火雞肉飯沒點白菜滷就覺得全身怪怪的，這裡的白菜滷的很透，口感偏軟爛，蝦米味道明顯，加上黑木耳、紅蘿蔔等，味道和口感都非常的豐富，是入口極化的等級。

(K-e-2-3-3)

我越來越覺得滿中肯的，分享給大家！

來嘉義吃火雞肉飯的選擇雖然很多，民主火雞肉飯不管在服務、美味還是速度上都是我心目中的第一名。該店還曾榮獲嘉義市火雞肉飯節票選競賽特優獎，平日晚餐時段前往，排隊等了10分鐘左右才有位子，可說是人氣與實力兼具的嘉義雞肉飯店。

民主人氣火雞片飯很容易早早賣光，想吃記得早點來！而火雞肉飯一碗只要30元好佛心~而另個特色就是他們家的小菜種類超多!!推薦必點的滷味拼盤，這樣一大盤100元還蠻划算的，基本上味道都有滷進去食材內，肉質口感方面也都沒有令人失望的老柴，難怪人家說民主火雞肉飯的小菜很強！

嘉義民主火雞肉飯一定是榜上有名，香濃油蔥醬汁淋在雞肉飯上，再搭配醃漬蘿蔔，真是銷魂開胃，尤其用餐時間更是一位難求，不論是在地人、觀光客都會來報到唷，如果想要來報到的朋友，建議可以避開用餐時唷。

最後壓軸當然是她們家的火雞肉飯啦~民主火雞肉飯的飯煮的還蠻不錯，粒粒分明口感軟硬適中，然後油蔥超多，喜歡重口味的人絕對會很愛這一碗，旁邊有放用來佐飯甜甜的黃色蘿蔔，下次來改吃雞片飯看看如何~這裡火雞肉飯的油蔥醬油香氣很飽足，越吃到底部越好吃，是真的重口味，喜歡油蔥口味派的可以

光顧吃一碗，以上民主火雞肉飯 提供給大家參考。	
----------------------------	--







附錄二

創意料理製作流程

煙燻火雞創意料理製程介紹		
食材	名稱	
	燒烤料	
	肉類調味料	
	水	
	雞湯	
	糖漿	
	紅糖	
	鹽	
	辣醬	
	花椒	
	蒜粒	
	蜂蜜	
	粗鹽	
	小火雞	
	冰塊	
	烹飪噴霧	
	洋蔥	
	百里香	
蘋果		
月桂葉		
芹菜根		
步驟說明	步驟 1	解凍小火雞
	步驟 2	準備滷水的时候，在一個大湯鍋中加入水煮沸，加入紅糖、糖漿、蜂蜜、燒烤料、鹽和月桂葉。
	步驟 3	原料溶解後，關火，讓混合物冷卻，將火雞放入儲存袋內，倒入滷水中。同時加入新鮮百里香和花椒。
	步驟 4	在火雞上面澆一加水，整個火雞都要蓋在水中，合上袋子，在上面放一袋冰塊，這樣可以幫助火雞完全浸在水里浸泡 24 小時，根據需要

		更換冰塊。
步驟說明	步驟 5	第二天將火雞從滷水中取出，用冷水清洗及使用紙巾吸乾多餘的水分，然後再拍掉多餘的水分。
	步驟 6	把蘋果對切，塞進火雞裡。加入洋葱和芹菜根，這將增加火雞的重量，幫助它更均勻地烹，並給它一些額外的風味。 
	步驟 7	混合粗鹽、蒜粒和肉類調味料
	步驟 8	首先在火雞外部噴上烹飪噴霧，幫助調味料黏在火雞上，防止外部變黑。把調味料塗在外面，確保蓋住雞肉，接著塗上一層薄薄的烤肉粉。
	步驟 9	準備醬汁，在準備醬汁時，將黃油溶於醬鍋中，加入雞湯、辣醬、蒜粒。
步驟說明	步驟 10	把原料攪拌在一起，加熱後關火，不需要煮沸，冷卻後注射入火雞中。
	步驟 11	在火雞兩側 3 到 4 個位置敲打雞胸，雞腿處重複同樣的操作。在把火雞放在烤火烤架上，用線把雞腿和翅膀固定住。

步驟說明		
	步驟 12	把火雞放在煙燻爐，設置一個 1.5 小時的計時器，烤火雞溫度大約於華氏 275 至 300 度。
	步驟 13	計時器開始計時後，將火雞放在架子上旋轉，確保火雞能烹飪均勻，不要亂翻火雞，擺放方法為背朝下，胸部向上。 
	步驟 14	整個過程大約需要 3 個半小時，完成後需要在火雞中插入筷子，汁液就會流出，此時不應有血液或粉紅色液體。
	步驟 15	火雞烤完後，至少等待 15 分鐘後再切。  
泰式火雞肉片（絲）鮮菜沙拉製程（4 人份）		
	名稱	
	黃櫛瓜	
	綠櫛瓜	
	洋葱	
	黃甜椒	
	薑絲	

食材	素食捲	
	小蕃茄	
	筍子	
	蘋果	
	胡椒粒	
	橄欖油	
	火雞肉片(絲)	
	三色蛋	
	苦瓜	
	西洋芹	
	黑豆	
	玉米筍	
	山藥	
	過貓	
	涼拌干貝	
	柳橙	
泰式沙拉醬調配	名稱	
	魚露	
	檸檬汁	
	開水	
泰式沙拉醬調配	糖	
	辣椒	
步驟說明	蒜頭	
	步驟 1	<p>火雞胸肉加薑絲和研磨黑胡椒粒，電鍋蒸 1.2 杯。</p> 
	步驟 2	<p>雞胸肉拉絲加研磨胡椒粒略煎至微焦黃，焦黃的雞絲會更引人食慾。</p> 
	黃、綠櫛瓜切片(0.6 公分左右厚，不要切太薄，熟了之後一定會變	

步驟說明	步驟 3	軟)，平底鍋加橄欖油煎至兩面微焦，起鍋備用。 
	步驟 4	黃櫛瓜有南瓜的味道，綠櫛瓜有茄子的口感。加個蒜頭醬油或撒胡椒鹽是個不錯的嚐試。 
	步驟 5	蕃茄少許、黃甜椒、洋蔥、紅蘿蔔及小黃瓜切絲備用。 
	步驟 6	魚露、蒜泥、辣椒、香菜、糖、檸檬汁、開水混在一起攪拌均勻。 
	步驟 7	所有材料在大碗裡混合，淋上醬汁拌一拌即可食用。 



--	--	--






夏天美味輕食料理煙燻火雞肉&南瓜堅果沙拉製程介紹		
食材	名稱	
	煮熟帶皮煙燻雞胸肉	
	水煮熟雞胸肉	
	栗子南瓜	
	綜合堅果	
	洋蔥	
	蘋果	
	鹽	
	糖	
調味料、沙拉醬調配	名稱	
	鹽	
	法式美乃滋	
步驟說明	步驟 1	<p>南瓜刮除籽後連皮切小塊，中火蒸熟約 15 分鐘，熄火後稍放涼。</p> 
	步驟 2	<p>小黃瓜切小圓型的薄片、洋蔥切成絲或片狀，放入調理碗。</p>
	步驟 3	<p>加入鹽和糖，用筷子略攪拌靜置約 10 分鐘，瀝乾水分。</p> 
	步驟 4	<p>蘋果切薄片放入加點鹽的冷水中，浸泡一下，可避免氧化變色，取出後瀝乾，或者用乾淨的廚房紙巾擦乾</p>


步驟說明	步驟 4	
	步驟 5	<p>堅果放入乾鍋略炒後，搗碎或切碎。</p>  
	步驟 6	<p>醃燻雞胸肉，連皮乾鍋小火略炒，有煙燻味即可，取出盤中放涼，雞皮捨棄不用。</p> 
沙拉製作步驟	步驟 1	<p>所有食材放入調理碗，搗碎堅果最後放。</p> 
	步驟 2	<p>再放入沙拉醬、鹽、黑胡椒，用大湯匙由下而上的攪拌均勻，攪拌中動作宜輕柔，南瓜搗成塊狀到所有食材都均勻即可。</p>

沙拉製作步驟	步驟 2	 
成品擺盤		

火雞片沙鍋魚頭菜製程介紹	
食材	名稱
	鱧魚頭
	火雞肉片
	薑
	地瓜粉(炸粉)
	瘦肉片
	芋頭
	洋葱
	大白菜
	火鍋料
	乾香菇
	蒜頭
	辣椒
	食材
扁魚(打粉)	
雞蛋(炸蛋酥)	
香菜碎(裝飾)	
油葱酥(裝飾)	
調味料	名稱
	辣頭辦醬
	沙茶醬
	米酒
	高湯

		烏醋
		白糖
肉醃料		名稱
		太白粉
		香油
		鹽巴
		白胡椒
魚醃料		名稱
		太白粉
		香油
		鹽巴
		白胡椒
步驟說明	步驟 1	<p>首先將鱧魚頭洗淨對切一半，加入所有醃料拌勻再將鱧魚頭均勻沾裹上地瓜粉，並將多餘地瓜粉輕輕拍除後，放入175°C的油鍋內以中火炸至熟透，呈金黃色後撈出瀝乾備用。</p> 
	步驟 2	<p>將肉片放入170°C油鍋內，以中火炸至半熟撈出瀝乾備用；並將火雞肉切片備用。</p> 
	步驟 3	<p>皮切小塊和蒜頭放入170°C油鍋中，炸至上色後撈出備。</p>

		
	步驟 4	扁魚乾煎香後用調理機打成粉備用。 
	步驟 5	雞蛋炸蛋酥備用。 
步驟說明	步驟 6	大白菜切大塊、蒜苗切斜片、乾香菇泡切片、洋蔥切絲、辣椒與薑切片備用。 
	步驟 7	取一個大砂鍋，加入洋蔥、乾香菇、薑片爆香，接著倒入沙茶醬炒香後加辣豆瓣醬拌炒，拌炒好後加入白菜、高湯、芋頭、蒜頭、糖、辣椒、魚頭煮 30 分鐘。 
	步驟 8	煮 30 分鐘後加入打碎的扁魚粉續煮。

	<p>步驟 9</p>	<p>最後再加入炸蛋酥、火雞肉片、火鍋料、豆腐、香菜、蒜苗即可。</p> 
--	-------------	--

火雞片拼綜合沙拉創意擺盤		
食材	名稱	
	日本魚卵	
	煙燻火腿	
	檸檬	
	五味醬中卷	
	胡瓜	
	美乃滋	
	涼拌海哲皮	
	火雞肉片	
	苜蓿芽	
	調味料(五味醬)	名稱
白醋		
醬油膏		
蕃茄醬		
辣椒末		
薑末		
蒜末		
糖		
香油		
蔥花		
步驟說明	步驟 1	中卷切塊後進滾水鍋，關火下米酒泡中卷，泡製肉身透色反白即可。
	步驟 2	<p>將所有醬料混勻至糖融化，即為五味醬，與中卷一起沾食即可。</p> 

--	--	--

煙燻雞肉片意麵製程介紹		
食材調味料	名稱	
	意麵	
	煙燻火雞肉片	
	小白菜	
	豬絞肉	
	紅蔥頭	
	蒜頭	
	名稱	
	鹽	
	醬油	
冰糖		
步驟說明	步驟 1	紅蔥頭與蒜頭去皮、洗淨並切片；起油鍋，以中小火將紅蔥頭炒至變色撈起備用。
	步驟 2	放入豬絞肉炒至表面變色，加入紅蔥頭與蒜片拌炒一分鐘，倒進醬油、冰糖、醬油膏與蓋過食材的水量，煮至沸騰後轉小火、待略收汁，約 20 分鐘即成肉燥。
	步驟 3	煮一滾水加入少許鹽，放入豬後腿肉汆燙至全熟，撈起放涼、切片。
	步驟 4	小白菜洗淨、入滾水汆燙 30 秒撈起，瀝乾備用。
	步驟 5	將意麵放入滾水汆燙約 1 分鐘撈起瀝乾、置於碗中，鋪上小白菜與豬肉片，淋上適量肉燥即可。



附錄三

火雞肉飯相關論文

羅澤逸 2012	餐飲連鎖業生產作業設計改良-以火雞肉飯為例
蔡依伶 2019	庶民美食與地方認同-以嘉義火雞肉飯為例
江莉莉 2021	傳統在地特色小吃傳承與轉型-以行銷嘉義火雞肉飯為例
林淑惠 2022	食物顏色影響外籍人士對台灣美食喜好：以嘉義火雞肉為例

