

出國報告（出國類別：參訪與合作）

2015 高雄餐旅大學典範計畫 台灣美食輸出一大阪參訪

服務機關：國立高雄餐旅大學發展典範計畫辦公室

姓名職稱：張明旭研發長、黃女玲助理教授、
王洪珮專案經理等 3 位

派赴國家：日本

出國期間：104 年 8 月 30 日至 9 月 3 日

報告日期：104 年 11 月 30 日

摘要

- 一、 高餐位居學術與業界樞紐位階，責無旁貸為推動台灣美食輸出盡一份心力。針對行銷「台灣菜」，高雄餐旅大學運用海外教育與業界資源，於高餐典範計畫中完成二場台灣美食輸出 – 海外示範料理推廣活動，並借助巴黎藍帶廚藝學校平台，於神戶分校進行海外示範料理推廣活動，將臺灣美食與文化推向國際餐飲舞臺。
- 二、 此次高餐典範計畫在「台灣美食輸出」示範料理的活動上，嘗試邀請臺灣餐廳業者主廚配合【臺灣菜】推廣活動，邀請高餐中廚系校友，也是獲選為今年高餐傑出校友，臺南阿霞飯店第三代總主廚與負責人吳建豪先生合作，臺南阿霞飯店在日本旅遊介紹書中，一向是來臺必吃餐廳，吳建豪先生更多次接受日本媒體採訪，聯結學校與業界力量完成二場「台灣美食輸出」示範料理的活動，一起行銷【臺灣菜】。
- 三、 此次示範料理的心得與建議可歸納如下：
 - （一）建議「高餐-藍帶餐旅園區」針對【臺灣菜】研擬短期密集學程的設立。或在推廣教育的課程上，開設【臺灣菜】料理課，向外籍、華僑或陸籍學生發送相關訊息，以及推動高餐的特色課程，按不同學程，可以規畫學分制的修習，也可以考慮搭配高餐特有的實習特色，拓展高餐國際知名度，也更符合高餐國際化和本土化的教學目標。
 - （二）此次示範料理，在 IMA 大樓內發現美食料理教室，場地、設備都很先進，不失為未來可以考慮的空間場地，在短期課程或示範料理上，此類型式的教室也可成為未來推動海外【臺灣菜】示範料理場地選擇。
 - （三）透過此次【臺灣菜】示範料理的推動過程，建議針對推動臺灣美食需要集中資源和目標，打響【臺灣菜】的第一波認知菜色，先建立臺灣不是只有小吃的印象，藉由認知【臺灣菜】的推薦菜色，認識臺灣飲食文化，第一步讓每位來台的觀光客在每間台菜餐廳上都能吃到【臺灣菜】，增加觀光收益；第二步能進而推動食材或醬料的外銷，擴展到產業鏈端。第一波菜色推動有所成效後，再擴大推動第二波【臺灣菜】菜色，一步一步區隔出【臺灣菜】和中華料理的差異。
 - （四）【臺灣菜】示範料理推動小組，最佳成員配置 5 人，1 位主廚、1 位助廚、1 位語言翻譯、1 位臺灣飲食文化介紹專家、1 位錄攝影。透過在全球各地的臺灣華僑與中國城餐廳、臺灣整體教育體系所連結的全球姊妹校，臺灣外交所屬的國家和姐妹城市，我們有許多現成管道可以推動，在最精簡的五人小組中，透過教育和政府力量，我們將能完成以小博大的效益。

目次

摘要	1
目次	2
壹、前言	3
一、目的	3
二、行程	3
貳、參訪	5
參、心得	9
肆、建議	10
伍、附錄	11
(一) 臺灣美食示範料理講義	12
(二) 活動問卷調查分析結果	38
(三) 示範料理場次，部分與會人員名片	42
(四) 日本媒體活動報導記錄	44

壹、前言：

一、目的：

擁有豐富文化及多樣風貌的臺灣美食早已具備國際流行的條件，政府以「**Gourmet Taiwan 世界美食匯集臺灣、全球讚嘆的臺灣美食**」為發展願景，推動「臺灣美食國際化行動計畫」，高餐位居學術與業界樞紐位階，責無旁貸為推動台灣美食輸出盡一份心力。

針對臺灣飲食文化內涵研究及代表性料理之探索，透過一年半資料蒐集、專家焦點座談及問卷統計等模式，已經建構完成台灣美食菜品內涵，臺灣飲食文化歷經明清閩粵客、荷蘭、日據及國軍撤退來台，不同時期帶來的飲食習慣，以及在地原住民飲食，幾經融合流變產生台灣美食的多元面相，建構完成台灣美食菜品內涵，下一步則是將臺灣美食推向國際餐飲舞臺。

針對行銷「台灣菜」，高雄餐旅大學運用海外教育與業界資源，於高餐典範計畫中完成二場台灣美食輸出－海外示範料理推廣活動，並借助巴黎藍帶廚藝學校平台，於日本神戶分校進行海外示範料理推廣活動，將臺灣美食與文化推向國際餐飲舞臺。

二、行程：

六月獲日本大阪中華料理協會邀請，七月日本大阪中華料理協會初田禮子老師來高餐參訪並討論示範料理細節，訂於9月1日於大阪華中華餐廳，針對大阪中華料理業界廚師舉辦台灣菜示範料理課程，為能達到最佳效益，同步聯繫巴黎藍帶廚藝日本分校安排於9月2日示範料理的活動，完成日本二場台灣美食輸出－海外示範料理推廣活動，透過日本產業界與巴黎藍帶廚藝平台，推廣臺灣美食與文化，將臺灣美食與文化推向國際餐飲舞臺。

此次高餐典範計畫在「台灣美食輸出」示範料理的活動上，嘗試邀請臺灣餐廳業者主廚配合【臺灣菜】推廣活動，邀請高餐中廚系校友，也是獲選為今年高餐傑出校友，臺南阿霞飯店第三代總主廚與負責人吳建豪先生合作，臺南阿霞飯店在日本旅遊介紹書中，一向是來臺必吃餐廳，吳建豪先生更多次接受日本媒體採訪，聯結學校與業界力量完成二場「台灣美食輸出」示範料理的活動，一起行銷【臺灣菜】。

示範料理一：9/1 PM 14：00－17：00

地點：大阪，日本中華料理公會

地址：大阪市北區梅田2丁目2番22号，ハービスエント5階

名家一華中華，TEL；06-6342-1168，FAX：06-6342-1161

示範料理二：9/2 PM 17：30－19：30

地點：神戶，Le Cordon Bleu Kobe Campus

地址：兵庫縣神戶市中央區播磨町45 The 45th 6・7F

「台灣美食輸出」示範料理暨「2015 臺灣—泰國曼谷高等教育展」參訪行程

日期	主題	行程	備註
8/30 (日)	出發	05:30 華航櫃台集合，07:00-11:00，CI166，3 小時 11:00 抵達大阪關西機場 12:30 車行 1 小時，抵達飯店	搭機：高雄小港機場
	拜訪	15:00 前往拜訪日本大阪中華料理協會 16:00 前往名家一華中華示範料理場地，檢視廚具設備	
8/31 (一)	採買	09:00 前往大阪傳統市場，採買示範食材並考察當地食材特色	
	拜訪	14:00 前往拜訪巴黎藍帶廚藝日本神戶分校，並勘察場地，檢視廚具設備	
9/01 (二)	製備	09:00 名家一華中華餐廳前製備食材與場地布置 大阪市北區梅田 2 丁目 2 番 22 号，ハービスエント 5 階	
	示範	14:00-17:00 「台灣美食輸出」示範料理 示範料理與試吃，廚藝交流時間	
9/02 (三)	製備	09:00 巴黎藍帶日本神戶分校前製備食材與場地布置 兵庫縣神戶市中央區播磨町 45 The 45th 6・7F	
	示範	14:00-17:00 「台灣美食輸出」示範料理 示範料理與試吃，廚藝交流時間	
9/03 (四)	參訪	09:00-12:00 市政考察導覽	
	回程	16:30 前往大阪關西機場，20:55-23:10，CI177，3 小時 15 分，抵達小港機場	搭機地點：大阪關西機場

貳、參訪

一、日本大阪中華料理協會

(一) 示範料理：9月1日(星期二)

(二) 接待人員：日本大阪中華料理協會理事長、初田禮子董事

(三) 參訪紀要：

1. 日本大阪中華料理協會，大阪府中華料理業生活衛生同業組合

成立至今已 40 年餘，是大阪府批准唯一認可的中華美食料理組織。與都道府縣所屬 22 個各地工會，相互聯繫，推動美食佳餚的研究與分享。



2. 名家一華中華餐廳，傳統的中國料理加入全新潮流的新式中華料理。位於大阪梅田站，IMA 大樓，演出獅子王歌舞劇劇場樓下，寬敞時尚的空間享受中華美食。

『食』：「名家華中華」除了傳承正統的中國料理之外，還不斷加入新構想創作出嶄新的「華中華式」的獨特料理，呈現給大家享用。

『技』：食材及調理技法修練廣泛，甚至遠赴歐洲擷取歐式烹調的優點，融入現有的中華料理技藝中，創作出現有中華料理無法比擬的歐中融合的全新口味。

『座』：以單色調為主的穩健落實氣氛的店內，中間放著醒目的梅花擺飾，在優靜中讓時間慢慢渡過，享受舒適典雅的用餐時光。

3. 「台灣美食輸出」廚藝示範講座流程，分為三部分

1.) 先透過 15 分鐘 PPT 講述【臺灣菜】，歷史、特色、食材等認識

2.) 再進行烹調現場示範料理教學

3.) 最後進行試吃與交流問答。

4. 示範料理菜單

清蒸石斑 (Steamed Garoupa)

紅蟳米糕 (Sergestid Shrimps Fried Rice)

鵲巢三杯雞 (Taiwanese Style” Spicy Chicken)

時鮮五柳枝 (Fresh wu liu chih)

百菇雞湯 (Hundred-Mushroom Chicken Broth)

5. 此次廚藝示範互動過程，不同於示範料理教室，因應實際餐廳空間，烹飪方式採實況錄影轉播，在示範料理後即品評當道料理，與會的餐飲業者在品評後驚艷【臺灣菜】的風味特色，現場交流氣氛熱烈，不僅讓在大阪從事中華料理的廚師業者認識台灣醬料與食材，並熱切詢問下一次的交流安排，成功讓大阪廚藝界認識台灣美食。

	
當地食材探訪與採買	示範料理前，食材、設備檢視
	
業界祝賀示範料理的花籃	示範料理前，簡介【臺灣菜】
	
示範料理菜餚，紅蟳米糕	示範料理菜餚，百菇雞湯

二、巴黎藍帶廚藝學校，日本神戶分校（Le Cordon Bleu Kobe Campus）

（一）示範料理：9月2日（星期三）

（二）接待人員：神戶分校公關經理 Ms. Eiko Nakayama

（三）參訪紀要：

1. Le Cordon Bleu 是私立的 TAFE，並設在 TAFE SA 的校園內部。法國藍帶烹飪藝術學院（以下簡稱 LCB）於 1895 年創建於巴黎，總裁 Andre J. Cointreau 先生是法國著名的君度酒和人頭馬干邑家族的直系後裔，在 Cointreau 先生的領導下，藍帶在保留傳統法國美食的基礎上不斷改革，成為現今世界頂級的餐旅管理和廚藝管理的最高學府。該校目前於世界 15 個國家中共有 35 個國際廚藝分校，學校遍及北美、法國、英國、日本、韓國、澳洲、泰國、中東和南美洲等，其課程設備之規劃，教學評鑑制度之落實等，均享譽於國際餐旅廚藝界，且其師資都是全球頂級餐廳及米其林餐廳主廚，這些師資大多在無數參賽中奪標出線，獲得最高廚藝榮譽的肯定。
2. LCB 和世界許多組織合作，以弘揚不同種類的美食文化、國際旅館和餐旅管理教育培訓。將經過法國五百年廚藝研究出不同烹調方法，糕點及點心派的烹飪絕技，經由卓越課程及系統化的教學方法傳承給來自 70 個國家的學生。該學院授予的資格包括短中期的證照、證書、大學、研究所的文憑等。該學院的畢業生以精湛的技術深得全世界廚藝業界人士的青睞，在當今競爭激烈不斷變化的國際廚藝職場上獨佔鰲頭，一直是炙手可熱的人才。
3. 「台灣美食輸出」廚藝示範講座流程，分為三部分
 - 1.) 先透過 15 分鐘 PPT 講述【臺灣菜】，歷史、特色、食材等認識
 - 2.) 再進行烹調現場示範料理教學
 - 3.) 最後進行試吃與交流問答。
4. 法國藍帶烹飪藝術學院與高餐合作在台灣成立「高餐-藍帶餐旅國際園區」，整修工程已完成，並於 104 年 6 月 5 日舉辦「高餐-藍帶主廚示範料理講座暨落成典禮」。此次透過在藍帶神戶分校的海外示範料理推廣活動，與藍帶神戶分校廚師學員進行交流，透過簡介【臺灣菜】及廚藝試範與品評試吃活動，將台灣廚藝美食文化推動至全世界各地。

活動料理當天，現場交流氣氛熱烈，與會廚師學員對台灣烹調法與醬料、食材展現好奇與探究，頻頻針對烹調技法和醬料提問，透過現場品評讓與會的來賓對【臺灣菜】有初步的認識，未來持續依規畫目標將台灣美食推向國際餐飲舞臺，透過高餐-藍帶餐旅國際園區的平臺，雙向推動台灣與海外示範教學及短期研習課程，不僅推動「臺灣美食國際化」，可以期待未來能進一步讓台灣食材行銷各地。



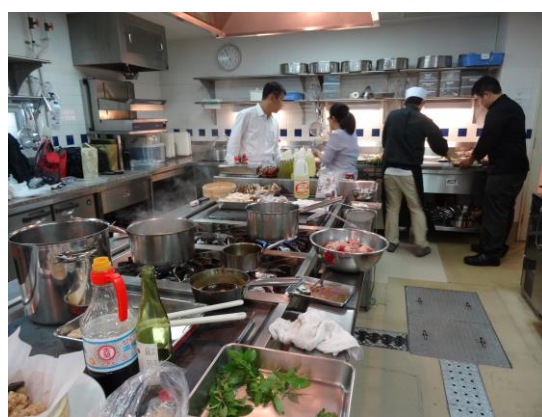
傳統市場，當地食材探訪與採買



傳統市場，當地食材探訪與採買



廚藝示範前，對前製備好奇的藍帶學員



廚藝示範前，食材、醬料、擺盤預備中



示範過程，解說並翻譯廚藝操作技巧



示範後，詢問料理技巧的學員



示範料理後的品評試吃



廚藝示範後，成員與藍帶人員合影

叁、心得：

一、大阪中華料理協會【臺灣菜】示範料理

- (一) 日本餐飲業界對中華料理，有一特殊地位，在日本街頭很容易看到中華料理的商店招牌，供應著日式中華料理，一般最常看到的是鍋貼店，中華料理店，大多都是四川料理，排行版熱門菜色為炒飯、麻婆豆腐、炒什錦和鍋貼等，以及甜品「杏仁豆腐」。據往來內地和日本的人士表示近幾年，像模像樣的中餐館開始增加，同時中國廚師也不斷增多，一部分飯店的水平已經接近中國的菜色和口味。
- (二) 此次交流安排上，首次與校友暨業界合作，有別於學校老師的示範料理模式，優點是建立產業界參與學術界一起行銷推廣【臺灣菜】，缺點則是業界對於示範的授課細節不及學校老師的清晰；另外，此次場地亦有優缺點，優點是中式餐廳的廚房，設備上比較適合料理臺菜，爐具、廚具與餐盤設備都容易呈現與操作，缺點則是示範過程中透過實況錄影，操作技巧可以看到卻無法有口語直接說明，未來若是再有同樣的模式，必須配帶 MINI 麥克風，可以補足聲音的實況傳遞，此次在問卷意見回饋上，提及希望未來能有進一步的交流安排，值得繼續安排臺菜後續示範交流的機會。

二、藍帶神戶分校【臺灣菜】示範料理

- (一) 在此次示範料理期間，藍帶神戶分校這一期修課的課程為西點烘焙課，學員主要為日本人、中國人與來自台灣的學員，使用的教室為西點教室以致烹調火力很微弱，非常不適合中餐烹調，辛苦了示範的主廚，克服了場地限制順利完成示範料理，未來「臺灣菜」示範料理在場地要求，需再考慮場地與設備的合適性。
- (二) 透過示範料理的問卷調查，可以看出日本人對臺灣菜很驚豔，非常接受台式料理的風味、口感，對紅蟳米糕的美味及台式料理湯品的口感與日式、中華風味不同，呈現食材的風味，特別推崇；台菜料理在日本市場上前景可期，加上日本人也甚喜愛來台觀光，透過【臺灣菜】示範料理行銷台灣，讓日本人知道台灣不只是有小吃還有大菜值得品賞，拓展【臺灣菜】的國際知名度。

三、臺灣觀光及料理研習會

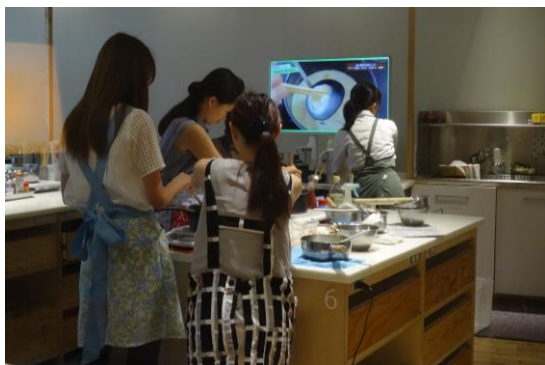
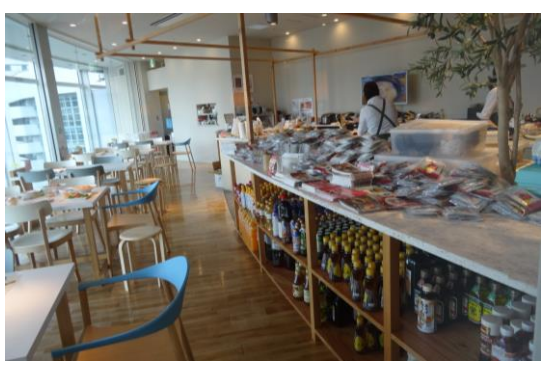
經由八月、九月高餐推動臺灣美食輸出--【臺灣菜】示範料理二國四場之後，開始產生漣漪與擴散效應，2015-11-24，由大阪府日華友好交流協會於中華料理大東洋餐廳盛大舉行**臺灣觀光及料理研習會**，進行演講及臺灣料理品嚐，當天擔任協會顧問的駐大阪辦事處長蔡明耀，也偕同僑務組長鄭景升出席，由臺灣觀光協會大阪事務所所長林俊慧，以"臺灣的最新魅力"為題進行演講，臺灣料理美食品嚐前菜拼盤--蝦球、烏魚子、大燴鮑魚，藥燉甲魚、荷葉包飯…等

大阪府日華友好交流協會舉辦臺灣觀光及料理研習會，活動報導連結如下：

肆、建議：

一、針對高雄餐旅大學發展典範科大計畫

- (一) 建議「高餐-藍帶餐旅園區」針對【臺灣菜】研擬短期密集學程的設立。或在高餐對外推廣教育的課程上，開設【臺灣菜】料理課，向外籍、華僑或陸籍學生發送相關訊息，也能達到行銷推廣臺灣美食語文化；以及推動高餐的特色課程，按不同學程，可以規畫學分制的修習，也可以考慮搭配高餐特有的實習特色，拓展高餐國際知名度，也更符合高餐國際化和本土化的教學目標。
- (二) 此次示範料理，在 IMA 大樓內發現美食料理教室，場地、設備都很先進，如下圖，不失為未來可以考慮的空間場地，在短期課程或示範料理上，此類型式的教室也可成為未來推動海外【臺灣菜】示範料理場地選擇。

	
位於百貨樓，烹調美食推廣教室課程介紹	位於百貨樓，烹調美食推廣教室入口
	
百貨樓，烹調美食推廣教室設備	百貨樓，烹調美食推廣多功能空間

二、針對政府相關單位推動臺灣美食之建議

- (一) 透過此次【臺灣菜】示範料理的推動過程，建議針對推動臺灣美食需要集中資源和目

標，打響【**臺灣菜**】的第一波認知菜色，先建立臺灣不是只有小吃的印象，藉由認知【**臺灣菜**】的推薦菜色，認識臺灣飲食文化，第一步讓每位來台的觀光客在每間台菜餐廳上都能吃到【**臺灣菜**】，增加觀光收益；第二步能進而推動食材或醬料的外銷，擴展到產業鏈端。第一波菜色推動有所成效後，再擴大推動第二波【**臺灣菜**】菜色，一步一步區隔出【**臺灣菜**】和中華料理的差異。

(二)【**臺灣菜**】示範料理推動小組，最佳成員配置 5 人，1 位主廚、1 位助廚、1 位語言翻譯、1 位臺灣飲食文化介紹專家、1 位錄攝影。透過在全球各地的臺灣華僑與中國城餐廳、臺灣整體教育體系所連結的全球姊妹校，臺灣外交所屬的國家和姐妹城市，我們有許多現成管道可以推動，在最精簡的五人小組中，透過教育和政府力量，我們將完成以小博大的效益。

伍、附錄：

- (一) 臺灣美食示範料理講義
- (二) 活動問卷調查分析結果
- (三) 示範料理場次，部分與會人員名片
- (四) 日本媒體活動報導記錄