

指導老師：林美蘭

題目：探討台灣小吃美食之評鑑

組員：顏佳珊 496A0022 陳圓韻 496M0111 張育銘 497M0055 郭芳孜 497M0074 翁嘉駿 497M0906

摘要：在台灣到處都是美食，近年來各大飯店、餐廳頻頻開幕，台灣餐飲界有許多大大小小的評鑑，飯店、餐廳皆已有星級評鑑，但是在台灣，小吃四處可見，幾乎每個觀光景點、市場和夜市都可有各式各樣的小吃，但對於小吃的美食評鑑，至今仍未出現一套完整的評鑑制度。對於台灣小吃，有很多旅遊雜誌會介紹哪邊有著名的小吃，媒體也會爭相報導這些著名小吃店或小吃攤，這些被報導過的著名小吃店，往往都會掛上紅布條來吸引更多消費者光顧，而一旦提升知名度後，附近開始有競爭者跟進或模仿，造成業者以「台灣第一家」或是「幾十年創始店」等字眼來爭取消費者的消費意願。但是真的證明自己是「創始店」就比較美味嗎？因此我們需要擬定一套關於台灣小吃美食評鑑之評鑑制度。本研究從供應菜餚構面、文化構面、服務態度構面和衛生環境構面這四個構面，來分析小吃美食評鑑之決策指標的考量因素，以及各項影響因素的重要性和優先順序。透過專家問卷的方式取得餐飲業界、餐飲學術界、舉辦相關美食比賽之文化局公務人員以及喜好小吃美食相當程度之一般民眾對於台灣小吃美食評鑑之決策指標的看法，並應用分析網路程序法針對問卷內容進行分析。從資料分析結果顯示，在台灣小吃美食評鑑之決策指標的考量因素上，供應菜餚為最重要的考量因素，其次為服務態度，再次之依序為環境衛生和文化特色。最後再透過權重排序的方式，計算出各項評估準則相對於台灣小吃美食評鑑之決策指標的相對權重，進而列出台灣小吃美食評鑑之決策指標的優先順序台灣小吃美食評鑑之決策指標，將提供業者及消費者做為台灣小吃美食之可依循之重要參考依據。

關鍵詞：小吃、小吃起源、美食評鑑、分析網路程序法、ANP