

科別:高中組

組別:生活與應用科學

作品名稱:

金門小吃猴塞雷

## 金門小吃猴塞雷

### 摘要

本研究主要的目的是要介紹金門小吃，探討金門小吃好吃及有名的秘訣和遊客對金門小吃的看法及評價，針對以上問題我們發出書面問卷共 100 份。

結果是由蚵嗲之家勝出，我們做了 SWOT 分析，可知蚵嗲之家靠著價錢公道及特製沾醬等因素，成為蚵嗲界的第一名，但始終有著不方便停車及無設置座位的缺點在，另外，由於金門種的蚵仔採傳統養殖，所以比其他地方還來的小，而台灣及大陸地區的觀光客也都是為了吃一口這家的蚵嗲而來到金門，不過生意越好，就會引來許多競爭者前來搶生意，在選擇管道方面，大家還是會以親朋好友的意見為主，在考慮因素方面，大家還是會較注重衛生的部分，在改善地方方面，大家認為服務態度及衛生都是金門店家要改善的地方。

**關鍵字：**金門小吃、蚵嗲、貞節牌坊

### 壹、研究動機

金門舊名浯州，又叫仙洲。到了明太祖洪武二十年，派江夏侯周德興，築城設寨，以防倭寇，深以固若金湯，雄鎮海門，取名金門的由來(陳臻超 1998)，由十五個島嶼組成，佔地 150.45 平方公里，形狀如啞鈴，全島地基由花崗片麻岩所構成，最高峰則是海拔 253 公尺的太武山，因形似古代戰士頭盔而得名。

金門陽光豔麗，空氣清新，水源清潔，可說是得天獨厚之三寶(溫仕忠 1999)。獲選十大觀光小城的金門金城鎮，可說是實至名歸，曾來過金門觀光的旅遊者，肯定會驚訝於金城所擁有的文化古蹟竟然會這麼多，與台灣本島比起來真有過之而無不及，而能獲得十大觀光小城的美名，不單單只是靠文化古蹟而已，金門小吃的魅力當然也是無法擋的，但金門小吃的美味及吸引人的地方到底在哪裡呢?這就是我們要研究.探討的地方，藉此讓來遊玩的旅客們，更可在此地留下更為美好的回憶，也期望能刺激觀光，讓更多人認識金門，我們將舉一些較有名的小吃為例，來趟金門小吃猴塞雷之旅。

### 貳、研究目的

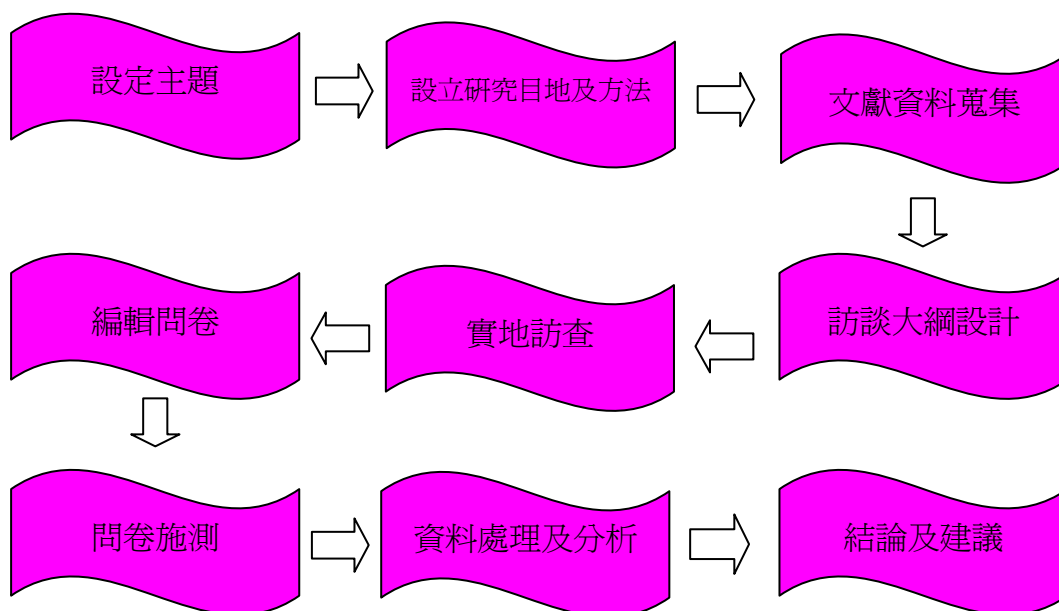
本研究目的如下：

- 一、金門小吃之介紹
- 二、探討金門小吃好吃及有名的秘訣
- 三、遊客對金門小吃的看法及評價

### 參、研究方法及過程

為達成以上的研究目的，本研究採取以下三種方法：

- 一、文獻探討法：利用網路及書籍介紹金門小吃
- 二、實地訪察法：親身到店家探訪老闆自家小吃好吃的秘訣及推廣的方式
- 三、問卷調查法：利用問卷調查的方式詢問民眾及旅客對金門小吃的看法及評價



### 四、研究主題介紹

食物，有時是吃著一份記憶，一些情感，一個精神傳承或是一種文化(洪玉芬 2011)。隨著每個地方的小吃的不同，所代表的意義也就不相同，唯有用心體會、用心感受，你才會發現其中的奧妙。

#### (一)廣東粥介紹

最有名的店家：永春廣東粥

1.由來：係金門地區少數長年經營歷久不衰的廣東粥老店之一。其創店至今已近八十載。有別於金門開放觀光以後如雨後春筍般冒出林立街頭的廣東粥店家，堅持採用在地食材搭配濃郁的粥糜烹煮出一碗又一碗香

醇可口、黏稠合度的道地金門廣東粥，故長久以來「永春廣東粥」一直是絕大部分在地金門人的最愛；亦是資訊豐富、熟諳門道的外地遊客亟欲尋訪品嚐的美食店家(金門無線網 2013)。

2.作法：將米放入鍋中熬煮 2~3 小時，並不斷的用湯杓將米粒磨碎，這樣粥才會稠而不爛，入口滑順。粥煮好後，等客人要買時再加入肉片、豬肝、絞肉丸、蛋花、皮蛋、調味料一起熬煮，起鍋前再上油蔥及胡椒粉就大功告成了。

## (二)蚵嗲介紹

最有名的店家：蚵嗲之家

1.由來：金門的蚵仔，跟台灣本島的比較起來體型明顯小很多，據說是因為金門蚵仔都是野生的，跟台灣養殖的不同。正因為是野生的蚵仔，所以金門蚵仔有著台灣蚵仔吃不到的鮮美味，因此蚵嗲就這樣誕生了(隨意窩 Xuite 日誌 2012)。

2.作法：先在鐵勺上先鋪上一層麵糊，放上大量的高麗菜及紅蘿蔔絲，上面擺上很多顆蚵仔，再以麵糊封起來後，放入油鍋炸熟。蚵嗲一共要油炸 2 回，第一次是用低溫的油先將裡面的餡料都炸熟；第 2 次放入高溫油鍋中，利用高溫把蚵嗲裡面的油逼出來。

## (三)燒餅介紹

最有名的店家：沙美閩式燒餅

1.由來：距今六千年前，尼羅河流域盛產小麥，古埃及人已開始將小麥磨成粉，加入水、馬鈴薯及鹽拌在一起，擺在溫熱的地方，利用空氣中的野生酵母讓麵糰自然發酵後，再拌入小麥粉揉成麵糰，放在燒烤的石頭上烤成麵餅。古埃及人只知道方法，卻不懂得其原理，後來，人們才發現，麵包會發酵，是酵母菌的功勞，後來在裡面包肉或是加麥芽，就成了現在的燒餅(Yahoo!奇摩 知識+ 2005)。

2.作法：將燙麵擀成一大片長方片，油酥平均抹在上面，捲成一長條，接口處捏緊。用手掐成 12 段，兩端開口處捏緊，別讓油酥漏出來，把一段麵糰放在撒了點手粉的工作台上，擀開、三摺，換個方向再擀開、三摺。在光滑面上抹點水，沾滿芝麻，芝麻面朝上，擀成長方形，烤箱預熱至 200°C，把燒餅排在烤盤上，烤盤不必塗油，放在中層烤約 10 分鐘即可。

## (四)炒泡麵介紹

## 作品名稱---金門小吃猴塞雷

最有名的店家：鴻美炒泡麵

1.由來：以前阿兵哥來店裡，一來都是整連報到，當時，阿兵哥建議他，可將煮好的泡麵與醬料攪拌，就是一道好吃的麵食，那時沒甚麼用料，賣相十分陽春，後來，他繼續研發，加入更多的青菜、雞蛋當佐料，就變成今天遠近馳名的「炒泡麵」(NOWnews【WEnews】 2009)。

2.作法：先將泡麵下水煮開，然後瀝乾，麵不能煮太熟，否則麵爛透了，咬勁就不好。接著，動手切肉絲、蒜頭、青蔥，並打顆蛋和開，加上大把高麗菜絲，全倒進鍋裡快炒，最後，將煮好瀝乾的麵加入，快炒一番，一碗香味十足、用料豐富的「炒泡麵」便大功告成。(老闆口述 2013)

### (五)鹹粿炸介紹

最有名店家：貞潔牌坊旁的鹹粿炸

1.由來：鹹粿炸是金門縣特有的美食，它與台灣的蘿蔔糕（菜頭粿）味道相似，但它是以在來米、金門縣本地產的檳榔芋、鹽、味精、胡椒粉做成的油炸點心，油炸的鹹粿，外皮酥脆，吃後讓人齒頰留香，味道更勝煎的蘿蔔糕(台灣大百科全書 2009)。

2.作法：把在來米浸泡後磨成米漿裝入袋中，再戴上加重物壓去米漿中的水分，讓它成爲米糰。檳榔芋切絲後加在米糰中攪拌，再加上香料、鹹甜調味後，最後倒入鋪上粿巾的蒸籠內蒸熟後放涼，將放涼的鹹粿切成長方形的條狀小片，刷上一層油。起油鍋，油熱之後把鹹粿下鍋炸透，炸的時候要用大火，當鹹粿表皮變成金黃色時就要撈起滴油，若是加上辣椒醬風味更佳。

### (六)芋頭冰介紹

最有名店家：三層樓芋頭冰

1.由來：小金門的特色，就是芋頭入口即化，口感極佳，黃厝的芋泥，就是用小金門的芋頭所做出的，真材實料，如果在台灣開一定大大轟動！軟綿綿的芋泥淋在冰上，是一種很特殊的享受，有時遇到剛出爐的芋泥，冰會融化的特別快，帶有一種冰火相交的滋味，忽冷忽熱的，真是人生一大享受啊(Yahoo!奇摩旅遊 2012)。

2.作法：芋頭去皮、洗淨後擦乾切成薄片，備用。將芋頭片放入電鍋中，外鍋加入 1 杯水，按下開關煮至開關跳起，再燜約 5 分鐘。取出蒸熟的芋頭，壓成泥狀，再加入糖與鮮奶拌勻，續加入鮮奶油拌

## 作品名稱---金門小吃猴塞雷

勻，冷卻後放置冰箱冷藏，先刨刨冰，再挖一球芋泥，最後淋上煉乳即可。(老闆口述 2013)

### (七)實證調查

經研究者文獻探討後，我們編輯了問卷調查大家對金門小吃的看法，的各探討如下。為深入了解金門小吃對大家的影響，本研究遂進行實證調查。

#### 1.問卷調查說明

我們以金門在地及台灣與中國大陸還有國外的觀光客為本研究樣本，發出書面問卷共 100 份，回收 100 份，有效問卷 97 份，無效問卷 3 份，回收率 97%。

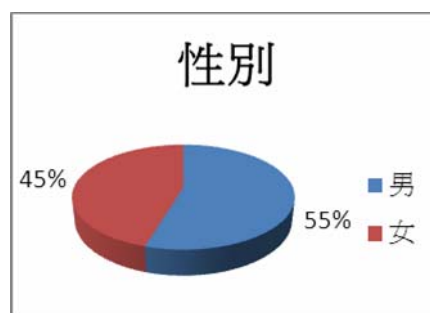
#### 2.施測工具說明

本研究之施測工具說明為「一般民眾或觀光客對金門小吃的看法及評價」，經本組文獻收集，自行設計題目，與指導老師討論，自行編製而成；本問卷構面為最喜歡的金門小吃、選擇的管道、考慮的因素、改善的地方，本問卷之效度採內容效度。

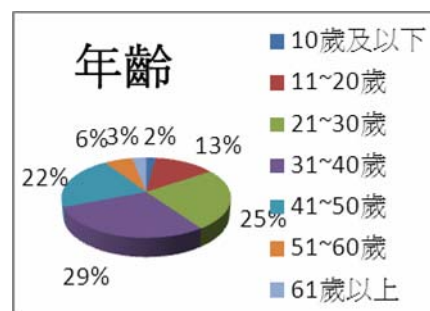
#### 3.樣本資料

此部分將針對回收樣本之基本資料進行敘述性統計分析，藉此了解樣本的基本分佈，作為後續分析的依據。在回收的樣本中，可看出：

(1)在性別分面，男生佔 55%，女生佔 45%，可看出此份樣本男生比率高於女生，如右圖所示。

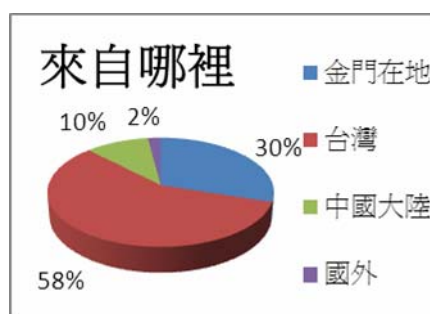


(2)在年齡方面 10 歲及以下佔 2%，11~20 歲佔 13%，21~30 歲佔 25%，31~40 歲佔 29%，41~50 歲佔 22%，51~60 歲佔 6%，61 歲以上佔 3%，由此可知，此份樣本中 31~40 歲的民眾佔多數，如右圖所示。

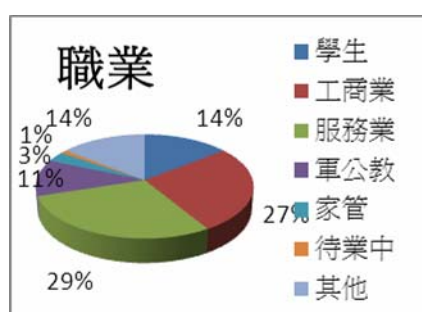


## 作品名稱---金門小吃猴塞雷

(3)在來自哪裡方面，金門在地人佔 30%，台灣人佔 58%，中國大陸人佔 10%，國外人佔 2%，由此可知，此樣本資料中台灣人佔多數，如右圖所示。



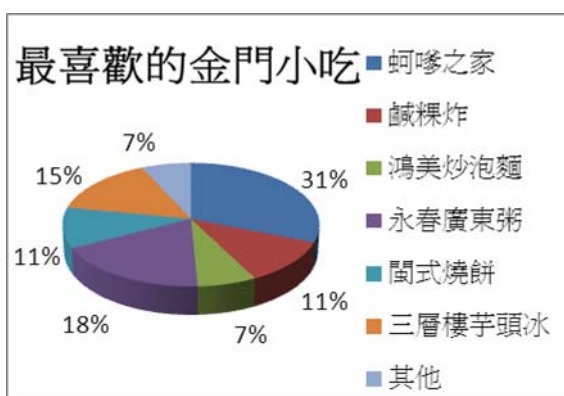
(4)在職業方面，學生佔 14%，工商業佔 27%，服務業佔 29%，軍公教佔 11%，家管佔 3%，待業中佔 1%，其他佔 14%，由此可知，此樣本資料中服務業的人佔多數，如右圖所示。



### 4.調查結果

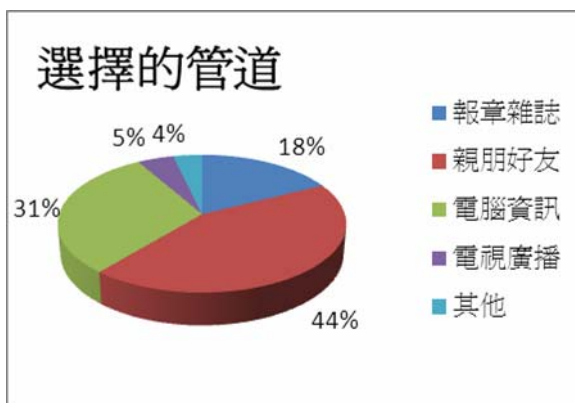
此部份是針對大家對金門小吃的看法逐項探討，並將調查結果分析如下：

(1)您最喜歡的金門小吃？  
在這個方面，蚵爹之家佔 31%，鹹粿炸佔 11%，鴻美炒泡麵佔 7%，永春廣東粥佔 18%，閩式燒餅佔 11%，三層樓芋頭冰佔 15%，其他佔 7%，由此可知蚵爹之家是民眾最喜歡的小吃，如右圖所示。



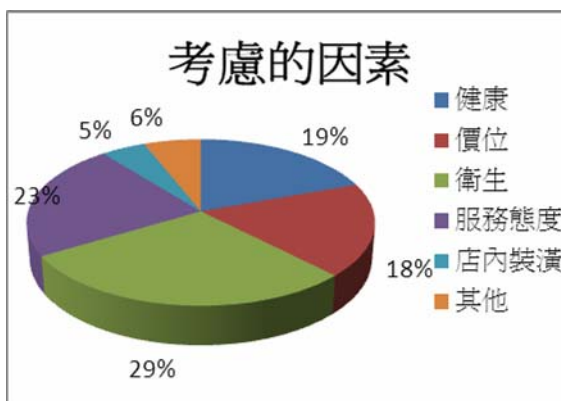
(2)您在計畫前往當地美食的同時，您會優先選擇哪些管道？

在這個方面，報章雜誌佔18%，親朋好友佔44%，電腦資訊佔21%，電視廣播佔5%，其他佔4%，由此可知親朋好友是民眾最會優先選擇的管道，如右圖所示。



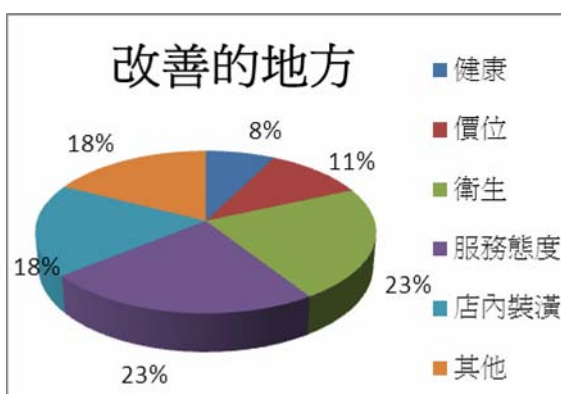
(3)您在享受金門小吃的同時，會考慮那些因素？

在這個方面，健康佔19%，價位佔18%，衛生佔29%，服務態度佔23%，店內裝潢佔5%，其他佔6%，由此可知衛生是民眾最會考慮的因素，如右圖所示。



(4)您在享受金門小吃的同時，覺得有哪些地方需要店家改善的？

在這個方面，健康佔8%，價位佔11%，衛生佔23%，服務態度佔23%，店內裝潢佔17%，其他佔18%，由此可知衛生及服務態度是民眾覺得最要改善的地方，如右圖所示。



## 肆、結論



## 作品名稱---金門小吃猴塞雷

### 一、結論

(一)根據上述的資料中，我們可以發現蚵嗲之家在問卷施測的結果中脫穎而出，榮登大家最喜歡的小吃第一名的殊榮，而我們也實地去採訪此店家，老闆說到，做吃的不但要用心，而且也要有良心，不可因為想賺多一點錢而偷工減料，甚至亂加一些東西危害到消費者的健康，這都是不可取的作法。

(二)實地採訪蚵嗲之家後，我們做了 SWOT 分析，可以知道蚵嗲之家靠著價錢公道和有令人吃一次就無法忘懷的特製沾醬等因素，成為蚵嗲界的第一名，但始終有著不方便停車及無設置座位給客人坐下享用的缺點在，在機會方面，由於金門種的蚵仔比其他地方還來的大與肥美，連台灣及大陸地區的觀光客也都是為了吃一口這家的蚵嗲而來到金門，不過生意越好，就會引來許多競爭者前來搶生意，如表一所示。

優勢(S)	劣勢(W)
價錢公道 特製沾醬 位於貞潔牌坊古蹟旁	不好停車 店內無設置座位 建築外觀較簡陋
機會(O)	威脅(T)
金門的蚵仔是傳統石蚵養殖 海域污染小 報章雜誌經常播報	競爭者越來越多 物價上漲、成本提高

表一

(三)在選擇管道的方面，有 44%的人會詢問親友的建議，而我們在顧客關係管理中也有學到，如果得罪一個客人，那一個客人平均會和五個身邊的親友抱怨，若以樹狀圖排列，後果可說是不堪設想，所以最好的行銷手法就是認真服務每一個來店的客人。

### 二、建議

(一)根據問卷施測後的結果，我們可以看出大家在考慮因素的方面，對於衛生還是最注重、最先考慮的，曾經我走進一家店要吃東西，卻發現地板上有許多頭髮，桌上還有垃圾沒收，重點是食物裡還發現到頭髮，看了就沒食慾，像那種店我絕對不會再去第二次，所以保持店裡乾淨、食物新鮮衛生，最好是每半個到一個小時就巡一下店裡是否有髒亂，並且交代在廚房的人員要戴口罩及手套，長頭髮的

## 作品名稱---金門小吃猴塞雷

話要綁起來，以確保食物的衛生。

(二)在店家需要改善的地方方面，衛生及服務態度佔多數，衛生部分已經在上面討論過了，就服務態度方面，或許是金門人比較嚴肅，時常會板著一張臉，這就可能會讓來店的客人認為這個老闆是不是脾氣不好，這時我們就要打破這個刻板印象，你可以試著將你的兩隻食指放在嘴角在往上提，表現出你親切的笑容，人家說伸手不打笑臉人，所以微笑就是最好的致勝武器，如果再加上親切的服務態度，相信你的生意絕對是高朋滿座。

「金門」對許多到過的人來說，是一種滿載迷彩的回憶；對未去過的人而言，則是一種充滿神秘的憧憬(陳延宗 2003)。這裡不但有很多以前遺留下的軍事古蹟，更有著令人口水直流的新奇美食，有空不訪來金門走走吧，相信你會有前所未有的體驗。

## 伍、參考資料及其他

- 一：陳臻超(1998)。金門隨筆。金門縣：秋雨印刷股份有限公司。
- 二：溫仕忠(1999)。浯江隨筆。金門縣：豪嘉彩色印刷股份有限公司。
- 三：洪玉芬(2011)。島嶼·食事。台北市：聯合文學出版社股份有限公司。
- 四：金門無線島 永春廣東粥 2013年9月10日 取自  
[http://www.km-airnet.net/webroot/yellowpage/list\\_shop.php?shop\\_id=1753](http://www.km-airnet.net/webroot/yellowpage/list_shop.php?shop_id=1753)
- 五：隨意窩 Xuite 日誌 2012年3月26日 取自  
[【金門】節孝牌坊 / 蚵嗲之家 / 模範街 @ 熊貓窩~ :: 隨意窩 Xuite日誌](#)
- 六：Yahoo!奇摩 知識+ 2005年11月29日 取自  
<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1405112918964>
- 七：NOWnews【WEnews】 2009年4月26日 取自  
[http://weneews.nownews.com/news/4/news\\_4761.htm](http://weneews.nownews.com/news/4/news_4761.htm)
- 八：台灣大百科全書 2009年12月15日 取自  
[鹹粿炸 - 台灣大百科全書 Encyclopedia of Taiwan](#)
- 九：Yahoo!奇摩旅遊 2012年2月1日 取自  
<http://tw.travel.yahoo.com/scene/article/1328081791000-79d6f9fa-de64-342d-9e15-8e24474b5e6a>
- 十：陳延宗(2003)。海上仙洲原鄉人。金門縣：金門文藝。

附錄

一般民眾或觀光客對金門小吃的看法及評價

您好:

這是一份專題製作用的問卷，主要目的是想問您對金門小吃的看法及評價，您提供的寶貴意見，將作為本專題研究的重要資料參考。您的意見對本專題研究有關鍵性影響，所有問題均無標準答案，請您依照自己的看法與事實回答即可。問卷中所填的資料會完全保密，請放心作答。謝謝您!敬祝  
萬事順心、如意

國立金門農工職校 指導老師 許績榮  
學生 林佩璇 薛瑞玲  
鄭穎堯  
中華民國 102 年 9 月 21 日

一、基本資料（請您依照個人之情況，在下列各選項的打勾“V”）

- 1、您的性別？ 男 女
- 2、您的年齡？ 10 歲及以下 11~20 歲 21~30 歲 31~40 歲 41~50 歲  
51~60 歲 61 歲以上
- 3、您來自哪裡？金門在地 台灣 中國大陸 國外
- 4、您的職業？學生 工商業 服務業 軍公教 家管  
待業中 其他

二、單選題（請您依照自己的看法與事實回答下列問題）

- 1、您最喜歡的金門小吃？  
蚵嗲之家 鹹粿炸 鴻美炒泡麵 永春廣東粥 閩式燒餅  
三層樓芋頭冰 其他
- 2、您在計畫前往當地美食的同時，您會優先選擇哪些管道？  
報章雜誌 親朋好友 電腦資訊 電視廣播 其他
- 3、您在享受金門小吃的同時，會考慮那些因素？  
健康 價位 衛生 服務態度 店內裝潢 其他
- 4、您在享受金門小吃的同時，覺得有哪些地方需要店家改善的？  
健康 價位 衛生 服務態度 店內裝潢 其他

謝謝您的配合~