

投稿類別：觀光餐旅類

“薑母鴨” 冬天進補的聖品～以台東市為例

作者：

鄒欽仁。國立關山工商。餐飲三年級

吳雪均。國立關山工商。餐飲三年級

盧玉翔。國立關山工商。餐飲三年級

指導老師：

王旻昱老師

## 壹●前言

### 一、研究動機

全台灣的氣候可說是四季分明，分別是春、夏、秋、冬四種氣候，例如像是夏天最能夠讓我們想到的就是藉由戲水以及吃剉冰來消暑，順道再喝個冰涼的飲料那是在好不過了，相反的，冬天，差不多十一月中旬到十二月初的時候，天氣就開始轉涼了，學校也跟著換季的同時，大家的外套、衣服，分別換上厚厚的一件，加以保暖，不過，還有一件事是冬天大家不可或缺的事，那就是能在冬天吃了而不會怕冷的高級進補聖品，那就是薑母鴨，薑母鴨是這個季節最熱賣的且不可或缺之一，他給大家帶來的獨特湯頭，還有用麻油煸過的薑片、米酒燉煮出的鴨肉，是最能抗寒的妙方了。

### 二、研究目的

- (一) 薑母鴨的由來與介紹
- (二) 台東知名薑母鴨的店家之比較
- (三) 如何自己在家也能製作薑母鴨
- (四) 顧客滿意度之調查

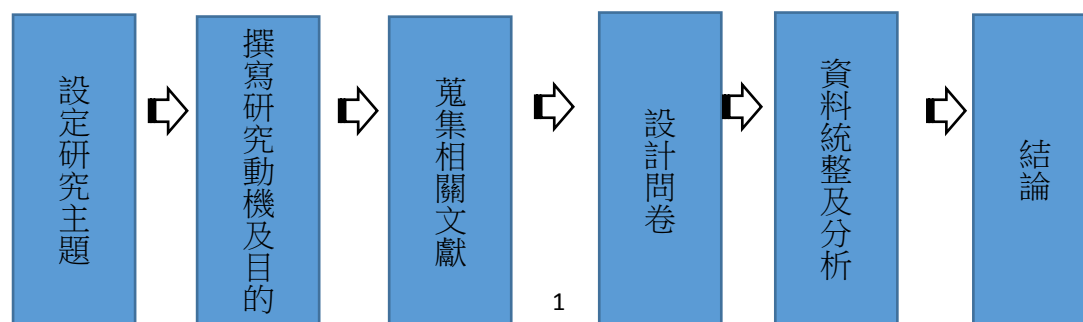
### 三、研究方式

探討薑母鴨的製作過程，並上網查閱相關資料，或是圖書館翻閱書籍，相關目錄，再藉由問卷調查並和組員討論相關問題，並以親身經歷來解說薑母鴨的口感。

### 四、研究對象

關山工商的學生以及老師

### 五、研究流程



## 貳●正文

### 一、 薑母鴨的由來與介紹

根據中國藥譜及漢方古書所載，古代我國帝王宮中御用名醫眾多，深入探討滋養補品。至商代有名醫吳仲，用麻仁油炖紅面番鴨肉再加薑母（薑母指三年以上的老薑）燒酒炖煮，香鮮甘辛具備，食用後精神振昂，頓覺全身經脈舒暢，因而大受君王讚賞嗜食，被奉為滋養進補聖品。

### 二、 台東知名薑母鴨的店家之比較

#### (一) 大紅番薑母鴨

位在台東市更生路 148 巷 25 號，大紅番薑母鴨連鎖店，他們的營業時間為下午的四點到凌晨的二點三十分，全年無休，而且這裡的員工服務態度很好，不會因為人多而表現出不耐煩的語氣，而且他們還有獨特的招呼客人的方式，以【坐~~喔】的台語來唸，讓人有中特別的親切感，雖然冬天是他們能夠大賺一筆的生意，所以也是希望自己的招牌，能夠讓客人吃得安心，並讓大家把大紅番薑母鴨能夠聲名遠播，讓更多人知道。

#### (二) 帝王食補

另一家位於台東市更生路 148 巷 5 號，一樣也是薑母鴨的連鎖店叫做帝王食補，那這一間帝王食補在台東市的名眾都會知道的一個小名，叫做(小賴)!他也是老闆的錯號，那這兩間都位在同一條路，不管是口味、價格或是、其重點就是好吃、價格實惠、員工親切等。

#### (三) 價目表之比對

由表 1 可以看出在帝王食補這一塊的價目表呈現較多的食材，相對的也比大紅番薑母鴨便宜許多，再來就是大紅番薑母鴨有的東西其實跟帝王食補差不了多少，只是在設計菜單上，大紅番薑母鴨只有列出重點性食材，其餘的商品可經由店員來得知價格。

### 三、 薑母鴨的製作方法

#### (一) 藥膳薑母鴨

材料如下：藥膳包、鴨肉、薑、鹽、米酒、黑麻油、糖、醬油、蒜等加入適量的水超過兩公分，以慢火熬煮至熟爛。在來等滾之後，在家上事先準備的食材，凍豆腐、金針菇、米血、高麗菜、和一些自己喜愛的火鍋料。然後在悶蓋一下，最後即成為一鍋美味的藥膳養生薑母鴨了。

(二) 一般薑母鴨

材料如下：鴨肉、薑、米酒、麻油、還有一些火鍋料。首先倒一匙麻油增加香氣，再來把薑丟到鍋裡爆香，這樣煮起來薑的味道才會散發出來，才不會像一般的薑一樣，沒啥味道，在來等到香氣都出來，再把事先準備好的肉，到鍋裡面炒到變色，這時候還可以再加一點米酒跟麻油來增加本身的香氣，這樣才能使肉不會太硬，接下來好了後，把火調到最小，加入米酒至七分滿就好，不要倒太多怕焗鍋，我們要留些空間才能加入其他的料，開火讓它滾，滾到約八分鐘，看肉軟了沒有，假如軟了，開小火，再把其餘的佐料加入，最後，再起鍋的時候再加入開頭提到的黑麻油、跟米酒下去，蓋上蓋子，等個幾分鐘，稍為滾了之後一鍋可口香噴噴又溫暖身體的薑母鴨便可端上桌囉!

表1 價目比較表

		大紅番薑母鴨	帝王食補薑母鴨
價目表	全餐	1200 元	1000 元 ★
	薑母鴨	280 元 ★	300 元
	鴨佛	280 元	250 元 ★
	鴨腸	50 元	50 元
	鴨腱	50 元	50 元
	鴨肝	50 元	50 元
	鴨肉	300 元	250 元 ★
	鴨心	50 元	50 元
	高麗菜	50 元	50 元
	茼蒿	50 元	50 元
	玉米筍	50 元	50 元
	金針菇	50 元	50 元
	香菇	50 元	50 元
	米血	50 元	50 元
	豬血糕	35 元	30 元 ★
	豆皮	30 元 ★	50 元
	凍豆腐	30 元 ★	50 元
	鴨肉小丸子	50 元	50 元
	台啤	60 元	60 元
果汁、水	50、20 元	50、20 元	

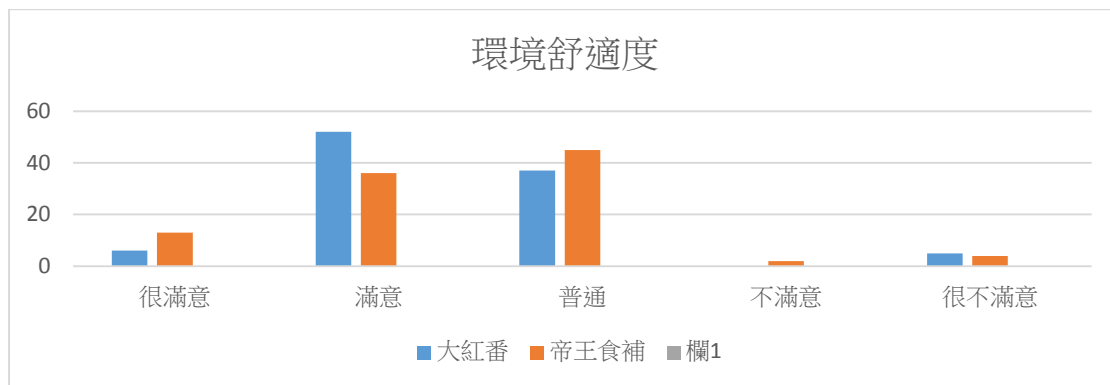
資料來源：本組自行整理

註：較便宜 ★

#### 四、問卷滿意度調查

我們這次發放的有效問卷張數 120 份，有效問卷 100 份。問卷結果如下：

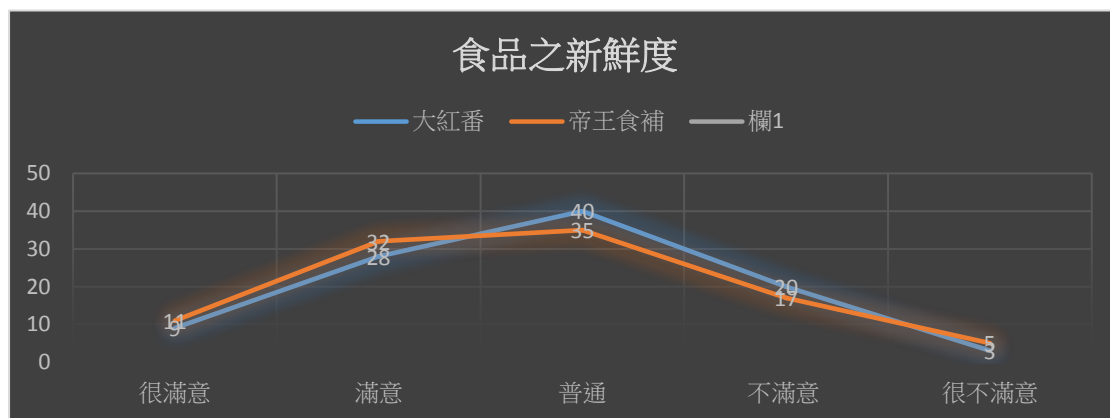
圖一 環境舒適度



資料來源：本組自行整理

由本圖表我們可以發現，大紅番和帝王食補兩位商家在環境舒適度中，大紅番的滿意度比例佔比較高的分數，而帝王食補則是在普通的比例較高，其餘都站在極少數。

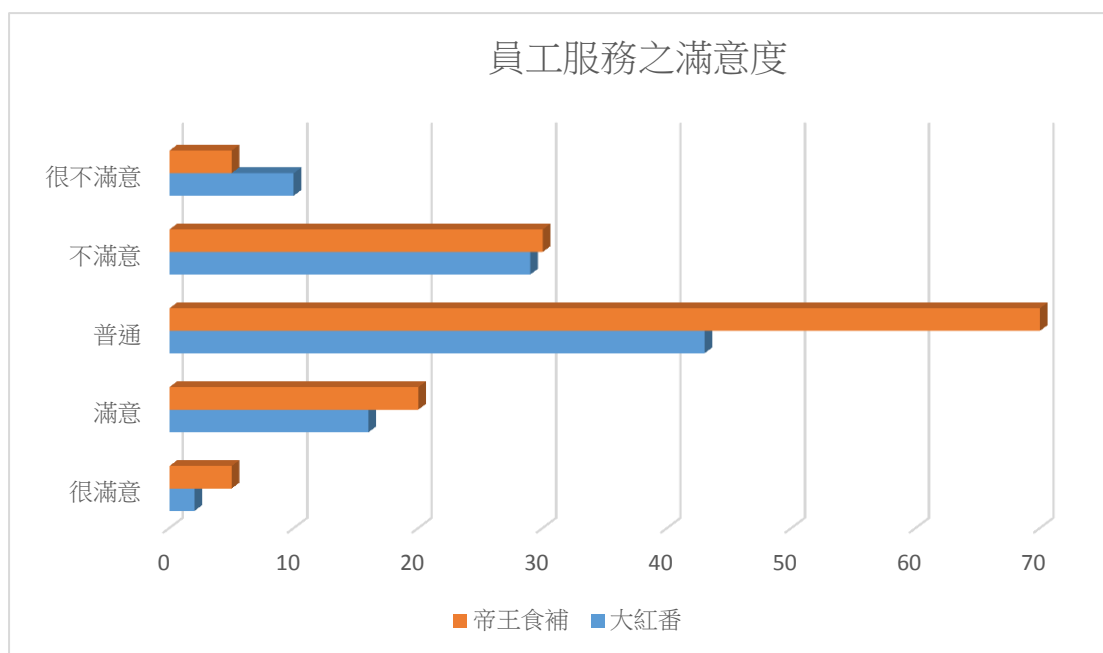
圖二 食品之新鮮度



資料來源：本組自行整理

此圖表顯示，在食品之新鮮的問卷調查中，兩家都維持在普通與滿意站比較多的分數，不過看起來還是大紅番的人數較高。

圖三員工服務之滿意度



資料來源：本組自行整理

由此橫線圖來看，雖然說大致上分佈的區域都在普通占比較高，但是這次明顯再補滿意的情況下有明顯的過高。

### 參●結論

這次薑母鴨冬天進補的聖品-以台東地區為例的問卷調查，大致上學生們對於這兩間店家也不會不熟悉，因此也很感謝幫忙填寫的同學們，讓我們一起來了解大紅番薑母鴨以及帝王食補薑母鴨，同學對這兩間店家業者的滿意度調查，也因此發現了在於這兩家業者的員工滿意度上，不滿意的問卷調查上有了進一步的了解，原來是在於老闆的員工有很多都是臨時工，也就是我們餐飲服務業有一具專業術語叫做(Part time)，也就是所謂的計時人員，反而是有受過專業技能的服務員因為工資上是一筆不少的開銷所以老闆不用，造成很多員工沒有受過專業訓練而看起來不夠專業，客人在用餐上的問題一問三不知，所以在調查上，不滿意的人數明顯偏高。

我們的小組在經過了這一次關於薑母鴨這道料理，以台東地區-大紅番以及帝王食補，針對這兩家店家，進入深入的研究之後，我們藉由研究看到，其實餐飲服務業對於現在的社會早已是能讓台灣經濟起飛，讓經濟蓬勃發展的一種產業，台灣的未來就寄託在我們的手上，只有一直不斷的傳承下去，才能讓未來台灣的經濟更上一層樓。

肆●引註資料

網路資料:

JOME Account Jo 揪米 揪是愛美食。2015/12/08。

[http://www.jome.tw/jome-web/Store\\_input?vo.storeId=089321952&storeName=%E5%B0%8F%E8%B3%B4%E8%96%91%E6%AF%8D%E9%B4%A8](http://www.jome.tw/jome-web/Store_input?vo.storeId=089321952&storeName=%E5%B0%8F%E8%B3%B4%E8%96%91%E6%AF%8D%E9%B4%A8)。

Yahoo 奇摩知識。2015/12/08。

<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20050816000012KK07496>。

隨意窩。2015/12/08。

<http://blog.xuite.net/kopapa1116/food/310666967-%5B%E8%8A%B1%E8%93%AE%E5%B8%82%E5%8D%80%5D+%E5%A4%A7%E7%B4%85%E8%95%83%E8%96%91%E6%AF%8D%E9%B4%A8>。

書籍資料:

500 種醬料大全。作者:王景茹、陳鴻源、倪心儀、蕭富臣。出版社:康鑑文化。  
出版日期 2015/03/31。

烤鴨與薑母鴨。作者:林麗仙/故事。聯經, 2002

問卷滿意度之調查

您好!很感謝您願意花大約一到兩分鐘的時間來填寫我們的問卷，  
本問卷是以匿名方式統計，並不會洩漏您的真實身分請放心，  
對於本問卷來瞭解您對薑母鴨的喜好!!!

有關於在台東縣市區大紅番以及帝王食補店家之比較!?  
以下大約會有 15 題題目，請如實填寫，感謝您的配合。

餐飲三同學敬上

1.您的性別

男性 女性

2.您的年級

高一高二高三其他(例:留級生)

3.您敢吃薑母鴨嗎?

敢 不敢

4. 您都是在甚麼時候吃薑母鴨?

春夏秋冬沒吃過

6.您喜歡吃薑母鴨嗎?

非常同意 同意 普通 不同意 非常不同意

7. 請問您知道在台東市區有小賴帝王食補和大紅番薑母鴨這兩間店嗎?

知道 不知道

8.請問您是去哪一家店用餐?

帝王食補(小賴)大紅番薑母鴨

9.您覺得薑母鴨的味道如何?

非常同意 同意普通 不同意 非常不同意

10.對於以上這兩家店環境之舒適度?

非常同意同意 普通不同意非常不同意

11.設施之安全

非常同意同意普通不同意非常不同意

12.食品之新鮮

非常同意同意 普通不同意非常不同意

13.員工穿著儀容

非常同意同意 普通不同意非常不同意

14.餐廳裝潢外觀

非常同意同意普通不同意非常不同意

15. 員工之優良服務感受度

非常同意同意普通不同意非常不同意

✦非常感謝您的填寫! ✦