

導 論

孫 路 弘

國立高雄餐旅學院

中華飲食文化基金會乃一民間機構，多年來致力於海峽兩岸飲食文化的學術研究，於每一年邀請食品界及餐飲界之專家學者針對特定主題發表其研究成果，並將其結集成冊。2009 年欣逢基金會創辦二十年，也欣見海峽兩岸之政經文化交流較過去更為密切。

回顧自對岸政治開放改革以來，由於經濟迅速的發展、現代科技的應用及國民所得的增加，使得國民飲食習慣與結構加速在改變中，其現象與臺灣走過的歷程相類似，而唯有食品科技的研發應用與餐飲業開發可因應這項變化。因此遂決定將歷年來相關的課題，以「食品科技史與餐飲管理」作為二十週年紀念之主題。

本文集分為兩個單元，第一單元藉由中國飲食文化的發展與特性，說明中國傳統的食品加工特色，並探究食品科技在中國大陸的市場潛力與展望。本單元共計五篇研究報告，分別為〈食品科技與飲食文化〉、〈論中國飲食文化之科學性與藝術性〉、〈傳統飲食工業化加工的形勢與展望〉、〈中國調味料之製造技術〉、〈中國古代飯類和粥品製備〉以及〈中國大陸廚師培訓和烹飪教育的歷史和現況〉。

第二單元則是探討餐飲服務可引用許多不同領域的科學，使其

在經營管理上能夠更具系統化、競爭性且兼顧維護地球資源之責，進而使業者、從業人員及消費者獲利，形成三贏的局面。本單元一共收錄有〈餐飲行銷倫理與永續經營〉、〈運用資訊策略創造競爭優勢——以餐飲服務業為例〉、〈連鎖速食餐飲業新產品開發流程探討〉、〈餐廳區位選擇之多評準決策——以寶山日本四季懷石料理餐廳為例〉及〈獨立餐廳生命週期的管理〉等六篇研究報告。

〈食品科技與飲食文化〉為第一單元的首篇研究，自古以來民以食為天是不爭的事實，飲食是人們得以生存的主因。人們往往因地域、種族、經濟、宗教的因素，形成許多不同的飲食文化，由中國文明發展的過程，作者指出中國飲食文化除具有地域性的特色外，而地方小吃、節慶飲食及食補食療也表現突出。

西元 1750 年以前的食品技術大致以加工為主，藉此達到食物保存與儲藏的目的，不過無科學的理論基礎難以製出一致性的產品。工業革命後冷凍壓縮機的發明、罐頭工業的發展，為食品科技帶來新的氣象，爾後由於許多新的加工技術產生，更加豐富了食品科技產品，同時無形中也改變了飲食文化。

中國飲食文化在食品科技引導下的變化是必然的，作者期望在傳統烹飪技術與食品的現代化、食物銷售方式、營養健康、安全食品的開發與食療的發展、生物科技在食品的應用與新食物資源的開拓以及新食品加工技術的應用等範疇下，透過科技的發展可提高食品品質、增進消費者的健康、增加消費者的便利性、保障食品的安全及降低食品的價格。

歷史悠久的中華民族，透過人們在飲食活動中的創作、交流與傳承，孕育出獨特的中國飲食文化，然由〈論中國飲食文化之科學性與藝術性〉一文，更加顯示其所意涵的科學依據及藝術情操，為

其他飲食文化所無法比擬。

在中國烹飪與中國食品方面，作者依烹飪操作流程，從用料、預處理（以刀工、掛糊、上漿為例）、火後和調味料的每一項過程中詳加說明，處處蘊藏著深奧的科學義理，而烹調後的菜餚也講求色、香、味、外形、質地俱佳，充分展現科學與藝術彼此融合的成果。

中國自古以來的飲食結構，即「五穀為養、五果為助、五畜為益、五菜為充」，相當符合現代營養學所謂「均衡膳食」的概念。飲食除具備人體活動所需的能量及營養素之外，作者也指出應有高於生存的體驗，而中國飲食活動中食物的外觀質地、名稱及飲食環境，皆帶給人們物質及精神二者兼俱的享受。

〈傳統飲食工業化加工的形勢與展望〉一文就如同中國大陸近二十多年來經濟發展的縮影。由於政治的改革開放，帶來經濟迅速的發展，隨著人民所得不斷的增加，飲食需求也相對產生階段性的變化，進而影響傳統飲食工業的發展。

作者首先詳述傳統飲食工業化生產過程中，由引進國際技術開始，逐步研發適合其國內消費者口味且符合營養衛生的產品。目前發展速度較快的有各類主食、方便食品、速凍調理食品、傳統風味的肉蛋魚製品、傳統調味品、豆製品、保健食療製品以及各類傳統酒類、茶飲料等定型包裝食品。此外，隨著品質提升及合理價格，速凍蔬果與水產品也外銷至國際市場。自西元 2000 年起在製程中更進一步引用「危害因素分析與關鍵點控制」制度（HACCP），並爭取「國際質量標準化委員會」ISO9002 質量認證。

至於對中國傳統飲食影響甚鉅的西式速食，然其西式口味、有限菜單及價格偏高，使得多元化的中式速食展現無限商機。目前業

者在產品、服務品質及管理方面的素質參差不齊，唯有提升中式速食原料品質、配合現代化的設備、標準化製程及系統化控管，未來才能與西式連鎖企業分庭抗禮。

儘管傳統飲食工業化加工產品在中國大陸蓬勃的發展，作者強調食品安全上仍需要建立法制化管理，並輔導業者實施「危害因素分析與關鍵點控制」制度（HACCP），以保障消費者的健康。至於轉基因食品的安全性評價、農藥殘留問題以及如何採用快速檢測體系來保證食品安全快速流通等問題，政府應予以密切關注。

中國飲食文化的內涵，除了食材、製備方式的變化，調味料也佔了極重要的地位。〈中國調味料之製造技術〉的作者認為飲食製備過程中添加適量的調味料，具有許多的優點，如改善食物風味、改變飲食習慣、創造更多的佳餚、增進食慾及增強體質。更重要的是隨著地域性調味料的差異，進而影響中國菜餚派系的形成。

作者按調味料加工生產的特性，分為天然類、粉末類、油脂類、鹹甜類、發酵類、化工類、果蔬類及花草類等八大類。接著再針對各類調味料例舉說明其製造技術及市場需求，可供相關業者拓展市場作為參考。值得深究的是，目前科學研究結果顯示黃豆製品及紅麴均有益於人體的健康，長期適量食用可避免罹患心血管疾病及癌症，因此，教育消費者與大量製造安全與符合衛生的產品，乃業者與食品科學家共同努力的目標。

中國民間自古以來的飲食習慣，一直以穀物的攝取為主，對於飯類或粥類的製備極為重視及講究。〈中國古代飯類和粥品製備〉的作者以歷代飲食相關文獻中，將粥、飯製備的概念及方式予以歸納整理，並以現代營養學及食物的特質，評估其製備特點。文中首先說明古人烹煮飯、粥類的基本技巧，並介紹李漁獨特的「香飯」

食譜。其次歷代食經中各式加料飯類的製備，米中直接加入配料同時烹煮，米飯可完全吸收配料的鮮美味，其製備方式有別於現代的炒飯、燴飯，相當符合現代人省時以及健康概念的需求。

由作者詳列歷代具特色的粥品中，可以發現先人試著將單純簡單的粥，添加各類有益健康的食材，如豆類、山藥、蓮子、栗子、枸杞、松子等，藉不同成分的蛋白質來提高其營養價值，可見其智慧與創意遠超過我們的想像，值得現代飲食業的開發與推廣。

廚師乃佳餚的掌舵手，一道美味的菜餚和廚師的專業技能息息相關，因此廚師的養成教育需要國家的教育體系有系統的設計與規劃。由〈中國大陸廚師培訓和烹飪教育的歷史和現狀〉一文，可得知古代中國廚師制度與近代中國大陸烹飪教育的演進。

回顧中國的歷史，中國職業廚師行業源自於何時，各項說法不一，但由文獻顯示，唯一可確定的是拜師學藝的制度始見於戰國時代。師徒傳授的制度雖有利弊，然也是中國數千年來廚藝得以延續的主因。

二十世紀五〇年代，海峽兩岸隨著政治背景的差異，廚師制度的發展而有所不同。早期社會主義的經濟體系，取消餐飲業的私人經營的體制，師徒關係的廚師制度於是產生了變化。由於人口驟增，急需廚師的人才，政府在各地開辦培養廚師的技工學校，學生畢業後再分配至各餐廳工作。爾後中國大陸發生為期十年的文革，致使招生工作一度中斷。

文革之後，中國開始與世界各國有了經濟方面的接觸。當人民所得增高，使得餐飲業的發展深具潛力，廚師的人才培訓也相形重要。由於各級政府機構、各級學校或私人機構紛紛設立烹飪科系，因此課程的安排與教材的內容十分紊亂，所幸在作者及烹飪教育界

的專家學者共同努力之下，得以建立一套統一且完整的制度及學程，供未來有志於從事廚師的學生使用。

目前中國大陸廚師制度的演變，可分為非學歷教育的廚師培訓、中等學歷的烹飪教育及高等學歷的烹飪教育三種層次。第一類可分為就業培訓及晉級培訓，教學內容大抵以製作的工藝為主，至於營養衛生知識較不重視。第二類以培養技能型的人才，對象為烹飪技工學校的畢業生。政府備有統一的教材，分別是烹調技術、烹飪原料加工技術、烹飪原料知識、飲食營養及衛生、麵點製作工藝及飲食業成本核算等六大項。第三類以培養飯店酒樓的廚師長或賓館餐飲部經理為主。教材包括專業基礎理論必修課教材、專業必修課教材及選修提高課教材共二十項，其特色除了提升烹飪高等教育的層次、彙整烹飪高等教育的經驗之外，並明確地揭示烹飪學乃是一門科學技術，為食品科學的一個分支，而非藝術。

由於中國大陸的經濟蓬勃發展及地理幅員廣大，相形之下廚師的需求量也相對增加，而烹飪高等教育的人才的培育及養成，均有助於提升其餐飲業的營運水準。

由於經濟因素致使國民所得增高，臺灣也如同全世界飲食模式的發展一樣，消費者不再單純對飲食的需求只停留在溫飽的狀態。當前國內的飲食文化，除了一般消費者普遍著重於含低糖、低鹽、低脂、高纖、有機的健康食品之外，還有一些因經濟體制產生的高額消費者，他們除了講求健康概念外，以食用昂貴、稀有食材調製的餐飲作為其身分地位的象徵。然而面對全世界資源環境的惡化，餐飲業無法置身事外，如何永續經營是一項重要的課題。

〈餐飲行銷倫理與永續經營〉一文主要是以「行銷」與「企業倫理」探討餐飲業管理對社會應承擔的社會責任——餐飲業的行銷

倫理。餐飲業的產品可分為餐點飲品、餐具場所形成的環境品質及員工表現的服務品質；而行銷倫理則可分為「社會行銷倫理」、「綠色行銷倫理」及「服務行銷倫理」三個面向。餐點飲品的品質直接影響消費者的健康，攸關「社會行銷倫理」，但仍以消費者的需求為主。餐飲業的環境品質應具有「綠色行銷」的概念，尤其是一級綠色行銷，指從原料、製造、設計、包裝至消費使用、售後服務等皆須符合環保精神。文中以麥當勞為例，說明落實環境倫理不僅節約能源，且能降低成本，值得餐飲業者效法與學習。至於服務品質的優劣乃消費者對服務人員的整體表現、餐飲業的物理環境氣氛及餐飲供應的標準流程的評估，因此使顧客滿意之前，先使員工滿意的的方法，無異是突顯員工的重要性，藉此以服務差異形成競爭優勢。

在過去一年來，石油價格不斷的攀升，也帶動國、內外物價的高漲，加上美國本土經濟受到次級房貸的影響，全世界的經濟有可能逐漸進入衰退期。面對這項衝擊，作者提出的綠色策略、落實環保理念，而另一方面亦明確地區隔顧客群、強化員工的良性互動與成長，以及運用電腦科技於網路預約訂位和點菜，均可作為國內餐飲業的因應之道。

近年來食品科技與生化科技對餐飲業的產品發展具有實質的助益，而資訊通訊科技則可改進管理與服務作業程序，由〈運用資訊策略創造競爭優勢——以餐飲服務業為例〉一文，更可明確地了解資訊策略如何有效運用在餐飲業上。

資訊通訊科技整合與網際網路的發展對企業產生內部及外部的衝擊，首當其衝的是工作方式的改變，當企業體逐漸進行由自動化、資訊化及體質改變的革新，為因應資訊流通決策的快速致使企

業結構的改變，亦即是企業內部管理功能、控管及權力重新予以分配，無形中企業得加強內部整合甚至延伸至企業間，從而顯現企業體間彼此可具有合作與競爭的雙重關係。

同樣的，餐飲服務業也面臨這項衝擊，藉由資訊科技的輔助，例如電腦網路傳送管理資訊、接收點菜資訊、攜帶式鍵盤、菜單排版系統、條碼讀碼機、電腦軟體等運用，均可縮短服務時間與節省成本，使顧客、員工與經營者三者同時受惠。然而就餐飲服務業的特性而言，仍需在經營管理作業全面性的運用資訊策略，資訊策略含功能性系統的建立和資訊環境的整合、強化商品策略的基礎、提升訂位及點餐系統功能及協助擬定行銷策略，即是藉由資訊之收集、分析、整合及掌握以創造行銷機會及競爭優勢。

臺灣自 1984 年由業者引進美國麥當勞速食連鎖餐廳之後，由於業績蒸蒸日上，遂吸引更多的業者投入這個市場，然速食業的蓬勃發展致使業者競爭日趨嚴重。為創造企業競爭優勢，「新產品開發」成為業者刻不容緩的議題。

在〈連鎖速食餐飲業新產品開發流程探討〉一文，指出新產品並不局限於市場首現的產品，舉凡現有產品之改進或衍生、模仿他人或新範疇產品皆可稱為新產品。新產品代表可供選擇的項目多元，但是業者的致勝關鍵乃是要取決於完善、系統性的規劃，為此作者分別就國內中式速食業與美國大型速食連鎖餐飲業二者之新產品開發流程加以進行比較。

結果顯示二者在架構上有相似之處，但是細部作業步驟方面，以美國大型速食連鎖餐廳的開發流程較為嚴謹及系統化，尤其是新產品開發團隊成員均來自各部門的專家，其所發展的質性與量化分析工具皆可供國內業者學習。因此業者可依據目前之作業程序，檢

視並改善新產品開發流程，以提高新產品成功的機率。

影響餐廳的區位選擇的因素甚多，各項因素對於經營者的重要性應有層次的不同，如何有效的考量與評估，以免因錯誤的選擇造成巨大資金的流失，乃為首次經營或是擴張經營的業者樂於學習的評估模式。

〈餐廳區位選擇之多評準決策——以寶山日本四季懷石料理餐廳為例〉所探討的餐廳區位評估階層體系，是由「層級分析法」五個評估層面和十一項評估準則構成，獲得準則之權重後，結合TOPSIS法建立評選區位的排序。作者引用實際所驗證的案例顯示學者、餐飲顧問及業者均較重視交通層面，即交通層面的權重值最大；反之，較不重視環境層面，亦即環境層面的權重值最小。至於評估層所示之評估準則，全體決策者均首重租金成本，餐廳所在的商圈大小次之；反之，較不重視垃圾處理方便性和污水處理能力。

根據前述十一項評估準則，分為可量化與不可量化的績效值。前者藉由實地調查；後者採直接評點法，使度由0至1劃分為十一個尺度質，以求取平均值。本案例的四個評選區位，經整體評估結果所選擇的地點，目前不僅經營情況良好且具有發展潛力，由此可知評估階層體系的建立，有助於區隔各項因素重要性的比重，從而選擇最佳的位置。

餐飲業者不論是因為興趣使然抑或是實現個人的理想，最終的目的總離不開利潤。然一般而言餐廳利潤都很微薄，如何妥善經營呢？在〈獨立餐廳生命週期的管理〉一文中，將管理餐廳的嚴肅課題比擬為養育一個孩子的人生歷程，以深入淺出的方式，探討獨立餐廳生命週期的經營策略計畫與戰術。

餐廳生命週期有四個階段，分別是孕育期、成長期、成熟期與

衰退期。但業者並非僅遵循生命週期曲線，以麥當勞為例，菜單的變動、推動全球性據點與為航空公司製作餐點等策略，成功的延長生命週期。因此餐廳的生命週期的各個階段都各有特色，應在每個階段依餐廳的特質先擬定策略性計畫，再發展戰術。值得一提的是作者在四個階段所提出的各項策略，分別就資金、人力資源管理及產品控管三方面提出完整且有系統的說明，使業主面對各階段的變化能夠扭轉情勢，締造出成功的局勢。

由上述十一篇的研究可得知中國飲食文化豐富多元，主要是由於幅員廣大地形獨特，烹飪技藝蘊含科學義理，菜餚講究色香味質地均宛如藝術品的呈現，而傳統的飲食結構也合乎現代營養學的健康概念，因此值得大力推廣至全世界。然面對全球化的經濟體系，中國飲食文化發展受到食品科技的研發與應用的影響是必然的，期待藉著先進的科技提升食品的質與量、降低食品價格、保障食品安全及增進消費者便利性與健康。對於餐飲業者而言，可藉由食品科技降低其食品、設備及人力的成本，並妥善運用各領域科學方能創造競爭優勢。