



經濟部商業司 2022 臺菜餐廳 徵選要點暨報名表

申請期限至 111 年 5 月 10 日(二)止

主辦單位： 經濟部商業司

執行單位： 財團法人中國生產力中心

中國生產力中心-餐飲計畫小組

221 新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓

諮詢電話：(02) 2698-2989 #03242 蕭小姐

諮詢信箱：moeacpc@gmail.com

傳真電話：(02) 2698-9335

目 錄

壹、目的.....	1
貳、徵選活動說明.....	1
參、申請方式及應備文件.....	2
肆、徵選作業流程說明.....	3
伍、標章頒發及行銷宣傳.....	5
附件 1.....	6
附件 2.....	9
附件 3.....	13
經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選宴席菜單表.....	13
附件 4.....	14
經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選-餐廳完整常備菜單.....	14
附件 5.....	15
蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書.....	15
附件 6.....	16
附件 7.....	17
臺灣味道參考表.....	17

壹、目的

為提升我國餐飲產業發展，秉持傳承並傳播臺菜文化，特辦理「經濟部商業司 2022 臺菜餐廳」徵選活動，以「山海臺菜」為主軸，運用整體聯合行銷以傳播臺菜文化，創造臺灣飲食文化國際競爭力，促進臺菜美食觀光及文化輸出機會，吸引國內外旅客體驗臺灣美食好滋味。

貳、徵選活動說明

項目	說明
活動主軸	臺灣多樣地貌的地理特殊性，從山巒至海洋，孕育獨特豐饒的山海產物，運用在地物產料理出的臺灣菜餚極富風土特色，為持續推動並留存臺灣特色飲食文化，本年度以「山海臺菜」為題，徵選臺菜餐廳並挖掘各餐廳結合在地文化、手藝、山海食材及菜餚，厚實臺菜基礎，延伸山海在地文化、增進服務價值。
申請資格	一、依我國「 <u>公司法</u> 」或「 <u>商業登記法</u> 」完成設立登記之本國餐飲業者。（註1）。 二、報名單位 <u>至少開設1家實體店</u> ，且設有座位之餐飲業者。 三、最近3年內不得有違反勞工或食品安全衛生相關法律，且情節重大經中央目的事業主管認定之情事。 四、報名單位負責人及經理人未具有「大陸地區人民來臺投資許可辦法」第三條所稱投資人情事。
徵選要點	一、徵選要點： （一）徵選菜餚分為 <u>湯品、主食（澱粉類菜餚）、招牌（拿手）菜及手路菜</u> 等4道，並另提供含前述徵選菜餚中至少2道菜的「整套」宴席菜單。 （二）徵選菜餚之主材料須使用產自臺灣的在地食材製作，如烏魚子炒飯之主材料「米飯」及「烏魚子」應使用臺灣食材（註2）。 （三）運用具臺灣特色之關鍵調味(如：麻油薑、豬油搭紅蔥頭、雞油搭蒜頭等)及獨特工法。 （四）報名單位須能說明自家在地特色，如：菜餚在地特色、結合山海在地文化風土及料理技巧等。 二、加分條件： （一）有臺菜 <u>冷凍調理包、伴手禮、外帶餐食</u> 等零售型商品。 （二）搭配餐酒、茶、雙語環境或套餐。 （三）菜餚使用臺灣在地食材相關證明，如契作證明、產品履歷證明、食材溯源或永續食材等。

註1：本須知所稱餐飲業之定義，包含：從事調理餐食或飲料供立即食用或飲用之商店及攤販；餐飲外帶外送、餐飲承包等亦歸入本類。詳情請參酌行政院主計總處 110 年 1 月行業統計分類第 11 次修正或參酌經濟部公司行號營業項目代碼相關定義。

註2：徵選菜餚主材料若非使用臺灣在地食材，則須於附件 2、徵選菜餚及食譜表中「菜餚故事與在地文化呈現」一欄進行說明。

參、申請方式及應備文件

一、申請方式

(一) 網路報名申請：

1. 請檢具相關申請文件，並將報名檔案寄至電子信箱：
moeacpc@gmail.com。
2. 申請文件資料或照片圖檔請以單一壓縮檔寄送至指定電子郵件信箱，若檔案大小超過 10mb，請先上傳至雲端空間。

(二) 紙本文件申請：請檢具相關申請文件以傳真、掛號郵寄或專人送達方式送至本中心櫃檯收件處，收件地址及相關資料如下：

221 新北市汐止區新台五路一段 79 號 2 樓

財團法人中國生產力中心-餐飲計畫小組-蕭家好小姐收

傳真電話：02-2698-9335

(三) 受理期間：即日起至 **111 年 5 月 10 (二) 23:59 止，逾期不予受理。(紙本文件報名以郵戳為憑)**

(四) 聯絡窗口：中國生產力中心-餐飲計畫小組

蕭小姐

電話：02-2698-2989 分機 03242

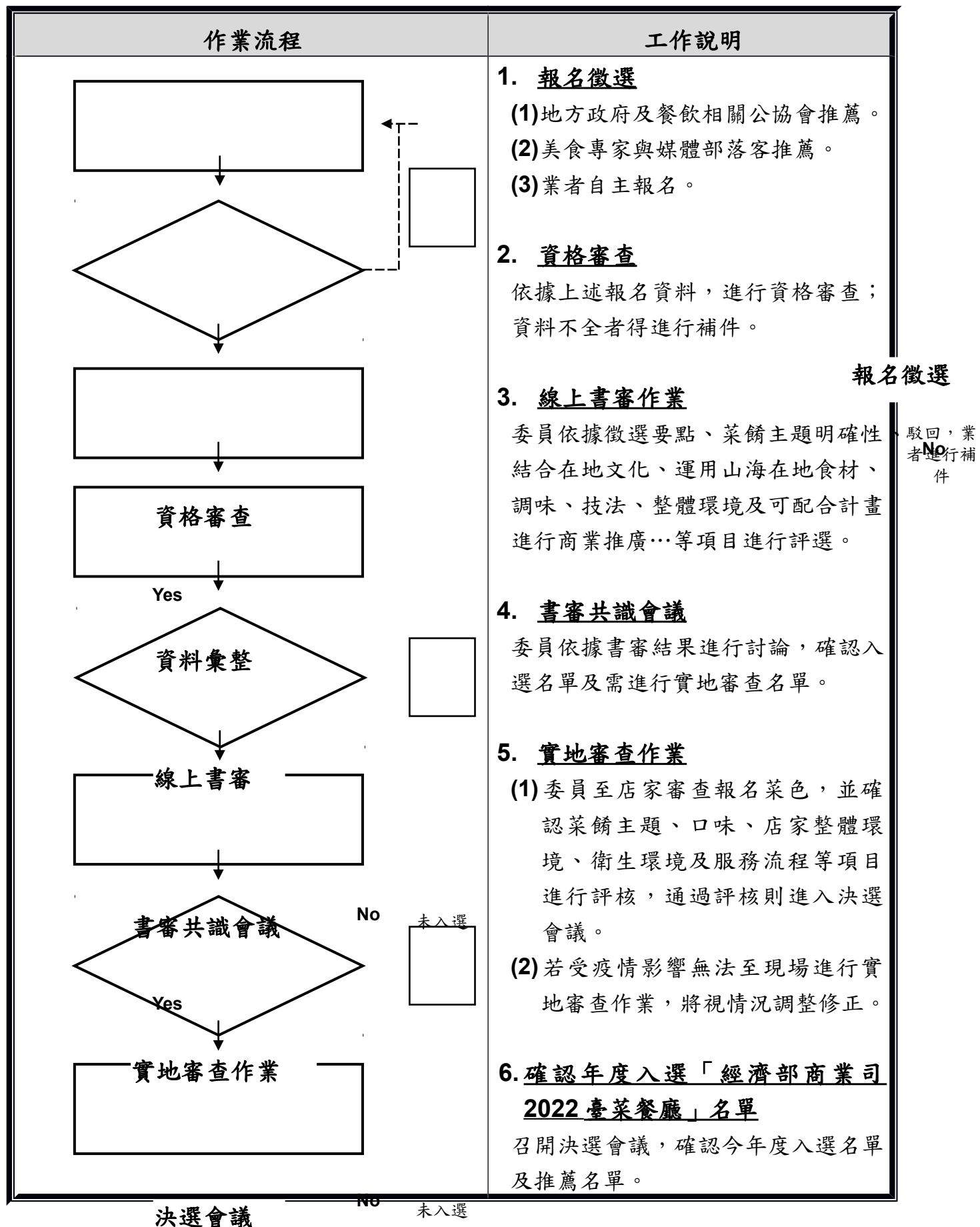
信箱：03242@cpc.tw

二、應備文件：相關申請文件，概不退還；說明如下：

應備文件
(一) 政府立案證明文件，如：公司登記證明或商業登記證明
(二) 經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選報名表正本（格式如附件 1）
(三) 經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表（格式如附件 2）
(四) 經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選宴席菜單表（格式如附件 3）
(五) 經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選徵選業者餐廳常備菜單（格式如附件 4）
(六) 蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書正本（詳如附件 5）
(七) 經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選配合行銷推廣允諾書正本（詳如附件 6）
(八) 上述文件電子檔（請提供 PDF 檔及 Word 檔各 1 份）

肆、徵選作業流程說明

一、流程圖示與說明



二、資格審查

由執行單位檢視報名單位所提交之申請文件是否符合規定或需補件。通過者則進入線上書審階段，未通過者若需補件，由執行單位通知業者於**3日內**將所需文件補齊，若於期限內未補件完成者，則視同放棄申請資格。

三、線上書審

由評審委員依據徵選要點、菜餚主題明確性、運用在地食材、調味及技法、整體環境及可配合計畫進行商業推廣…等項目進行評選，評選項目如下：

評選項目	
1. 報名單位能說明自家品牌故事發展，並具有 在地文化 特色。	
2. 徵選菜餚符合在地化主題，且具時代性、在地性、特色及獨特工法。	
3. 徵選菜餚主食材善用並呈現臺灣 山海在地食材 ，並具有 臺灣特色調味 。	
4. 餐飲業者整體環境設計、舒適度及清潔。	
5. 是否可配合計畫進行商業推廣。	
※加分項目：	
1. 有臺菜 冷凍調理包 、 外帶餐盒 、 伴手禮 等零售型商品。	
2. 搭配餐酒、茶、雙語環境或套餐。	
3. 是否施行 食材溯源 或使用 永續食材	
評分	☐ 極度推薦 5 分 ☐ 非常推薦 4 分 ☐ 推薦 3 分 ☐ 不推薦 2 分 ☐ 極度不推薦 1 分

四、書審共識會議

召開書審共識會議，評審委員依各報名單位線上書審分數進行討論，並依照評核結果，確認通過、待確認及未通過名單。

評核結果	
通過	委員不須前往實地審查，直接納入本年度「經濟部商業司 2022 臺菜餐廳」徵選餐廳名單中。
待確認	委員得前往實地審查，經實地審查後方可確認是否納入本年度「經濟部商業司 2022 臺菜餐廳」徵選餐廳名單。

評核結果	
未通過	委員不須前往實地審查，不納入本年度「經濟部商業司 2022 臺菜餐廳」徵選餐廳名單。

五、實地審查作業

- (一) 安排評審委員至報名單位處進行實地評核，實地評核僅審查報名菜色，敬請報名單位準備小份量（2-3 人份）菜色進行評核。
- (二) 若受疫情影響無法至現場進行實地審查作業，將視情況調整修正。
- (三) 實地審查評分項目如下：

評分項目		權重
菜餚主題及特色	菜餚口味、外觀、食材品質及美味程度；餐廳菜單中之臺菜菜餚比例應達 70% 以上。	40%
整體空間環境	餐廳空間設計、用餐環境舒適度。	30%
服務流程	具說菜及良好之服務流程、態度與應變能力等項。	15%
衛生與團隊合作	內外場環境清潔、工作人員穿戴整潔之工作衣帽及廁所環境無異味等。	10%
活動配合度	業者參與活動之配合度。	5%
評分	☐ 非常推薦 90 分以上 ☐ 優良 80 分 ☐ 尚可 70 分 ☐ 尚有改善空間 60 分	

六、決選會議

召開決選會議，確認本年度「經濟部商業司 2022 臺菜餐廳」入選名單，並安排後續宣傳。

伍、標章頒發及行銷宣傳

- 一、頒發標章：本活動預計將於 111 年 10 月 20 日搭配廚師節辦理標章頒發活動，入選業者敬請保留時間參與。
- 二、若因疫情影響無法辦理標章頒發實體活動，將以郵寄等運送方式將標章寄至入選業者指定收件地點。
- 三、行銷宣傳：本活動將透過網實行銷、導購等規劃，如：記者會、展售活動、電商導購、影片拍攝、網路社群行銷及國內外媒體報導…等，以提升業者知名度與商機，推廣臺菜文化與實際消費促進，敬請入選業者配合辦理。

四、上述各式活動，將視衛生福利部及指揮中心疫情公告滾動式調整，如有未盡事宜，悉依衛生福利部公告之公眾集會指引及主辦單位規定辦理。

附件 1

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選報名表

第一部份：基本資料			
品牌名稱		登記名稱	
負責人 姓名/職稱		統一編號	
聯絡人 姓名/職稱		聯絡方式 (請確實填寫聯絡人聯繫方式)	市內電話： 手機： E-mail：
經營型態	☐ 連鎖，共_____家； ☐ 多店，共_____家； ☐ 單店		
第二部份：徵選餐廳資料 (不同分店請分開報名)			
餐廳名稱		營業用電話	
營業用傳真		營業用電子郵件	
營業地址			
營業網址 (請填官方網站或 FB)			
營業概述 (若為連鎖品牌，請以品牌整體敘述)	1. 自民國年_____開店/創立，至今共營業_____年。 2. 經營歷程： ☐ 第一代、 ☐ 第二代、 ☐ 第三代、 ☐ 其它_____ 3. 平均日來客數：假日_____人/非假日_____人 4. 平均日營業額：假日_____元/非假日_____元 5. 團客比例：_____ % 6. 現階段主要客源：_____ 7. 未來期待開拓客源：_____		
營業狀況	1. ☐ 租賃 ☐ 自有 2. 座位數：_____ 3. 內外場比例：內場_____人、_____ %；外場_____人、_____ %		

	4. 是否有友善空間： ☐ 無障礙空間、 ☐ 免費 WIFI、 ☐ 友善充電座、 ☐ 嬰兒座椅 ☐ 其他_____ ☐ 無
報名餐廳 員工人數	1. 正職人員：_____位；兼職人員：_____ (含內外場) 2. 員工性別比例：_____%女性；_____%男性
營業時間	平日： 假日： 休假日：
環境服務	餐器具是否為「重複使用」餐具 (外帶不在此限) ☐ 是 ☐ 否
觀光發展 潛力	1. 是否具有說菜能力 ☐ 是，請說明如何進行說菜：_____ ☐ 否，是否有意願增進店內說菜能力： ☐ 是 / ☐ 否 2. 鄰近是否有著名觀光景點： 3. 國際旅客比例：_____%；主要旅客國家為：_____ 4. 店內菜單語言(除中文外)： ☐ 英文、 ☐ 日文、 ☐ 韓文、 ☐ 其它_____
國際拓展 狀況	是否已有國際拓展之經驗 ☐ 否 ☐ 是，已具有 ☐ 海外展店，國家別_____ ☐ 產品輸出，國家別_____ ☐ 技術授權，國家別_____ ☐ 品牌授權，國家別_____
政府輔導	1. 計畫名稱： 2. 政府輔導經費： 3. 輔導成效：(請說明輔導內容、效益與滿意度)
意願調查	輔導： ☐ 產品開發輔導 ☐ 通路拓展輔導 國際拓展： ☐ 國際媒合會 ☐ 跨境行銷活動 行銷： ☐ 網實行銷活動
第三部份：品牌故事及在地特色說明	
品牌故事	請敘述品牌故事(500 字內)
在地特色	請敘述品牌在地特色(500 字內)

主廚/廚藝總監 經歷	主廚 / 廚藝總監姓名： 師承： 經歷：
第四部份：食材來源證明	
食材來源 (請說明餐廳內國內 外食材來源占比)	1.國內食材使用比例：_____%，代表性食材為：_____ 2.國外食材使用比例：_____%，代表性食材為：_____
來源證明	請提供國內食材來源證明(截圖或影本)。 如：產銷履歷、契作證明、檢驗證明等，若無免提供。
第五部份：餐廳環境(請提供餐廳環境照片) ※照片解析度需 300dpi 以上	
門面照	請提供餐廳外觀及門面照片 2~3 張。
用餐空間	請提供餐廳用餐空間(外場)照片 2~3 張。
包廂空間	請提供餐廳包廂空間照片 2~3 張，若無包廂免提供
內場環境	請提供廚房(後場)環境照片 2~3 張
第六部份：品牌實績 ※照片解析度需 300dpi 以上	
媒體報導	請條列式媒體報導，並檢附相關報導畫面(PDF 或 JPG 檔) 若無免填
獲獎紀錄	請條列式獲獎紀錄，並檢附相關獲獎資料(PDF 或 JPG 檔) 若無免填
特此聲明本申請案所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守主辦機關「經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選」徵選活動各項規定，如有違反，願負一切責任。 填表人：_____ 負責人印 章 公司或商號 印章用印處 備註：申請業者須配合本計畫之徵選及行銷宣傳。	

註：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表-湯品

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
菜名			
製作方式說明			
項目	內容	品牌、產地來源	
主材料			
副材料			
調味料			
作法：(請簡述本道菜餚重點製作過程，100 字內)			
調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件 6【臺灣味道】研究選取適合之味型，並補充說明，100 字內)			
盤飾： (請說明本道菜如何透過擺盤、輔色等方式，呈現菜餚上菜時的美感，增進消費者食慾，100 字內)			
在地食材運用說明： (請簡述說本道菜餚運用何種在地食材、如何運用，100 字內)			
菜餚故事與在地文化呈現			
菜餚故事：(請簡述說明本道菜餚來源，為何會有這道菜，100 字內)			
菜餚在地文化：(請簡述本道菜餚為何會出現在貴餐廳菜單，如何呈現菜餚與在地文化特色，100 字內)			
菜餚照片			
照片 1： 照片 2： (請提供本菜餚盛盤照 2 張)			
※照片解析度需 300dpi 以上			

註 1：本菜餚須為店內常備菜色。

註 2：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表-主食

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
菜名	(請提供以 <u>澱粉類</u> 為主的菜餚)		
製作方式說明			
項目	內容	品牌、產地來源	
主材料			
副材料			
調味料			
作法：(請簡述本道菜餚重點製作過程，100 字內)			
調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件 6【臺灣味道】研究選取適合之味型，並補充說明，100 字內)			
盤飾： (請說明本道菜如何透過擺盤、輔色等方式，呈現菜餚上菜時的美感，增進消費者食慾，100 字內)			
在地食材運用說明： (請簡述說本道菜餚運用何種在地食材、如何運用，100 字內)			
菜餚故事與在地文化呈現			
菜餚故事：(請簡述說明本道菜餚來源，為何會有這道菜，100 字內)			
菜餚在地文化：(請簡述本道菜餚為何會出現在貴餐廳菜單，如何呈現菜餚與在地文化特色，100 字內)			
菜餚照片			
照片 1： 照片 2： (請提供本菜餚盛盤照 2 張) ※照片解析度需 300dpi 以上			

註 1：本菜餚須為店內常備菜色。

註 2：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表-招牌/拿手菜

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
菜名	(請填寫店內最推薦給消費者的菜餚)		
製作方式說明			
項目	內容	品牌、產地來源	
主材料			
副材料			
調味料			
作法：(請簡述本道菜餚重點製作過程，100 字內)			
調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件 6【臺灣味道】研究選取適合之味型，並補充說明，100 字內)			
盤飾： (請說明本道菜如何透過擺盤、輔色等方式，呈現菜餚上菜時的美感，增進消費者食慾，100 字內)			
在地食材運用說明： (請簡述說本道菜餚運用何種在地食材、如何運用，100 字內)			
菜餚故事與在地文化呈現			
菜餚故事：(請簡述說明本道菜餚來源，為何會有這道菜，100 字內)			
菜餚在地文化：(請簡述本道菜餚為何會出現在貴餐廳菜單，如何呈現菜餚與在地文化特色，100 字內)			
菜餚照片			
照片 1： 照片 2： (請提供本菜餚盛盤照 2 張)			

註 1：本菜餚須為店內常備菜色。

註 2：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選菜餚及食譜表-手路菜

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
菜名	(請填寫師傅、主廚的手路菜、拿手菜，該菜色可非餐廳內常備菜色，惟入選後請納入菜單供消費者可預約品嚐。)		
製作方式說明			
項目	內容	品牌、產地來源	
主材料			
副材料			
調味料			
作法：(請簡述本道菜餚重點製作過程，100 字內)			
調味重點：(請說明本道菜餚呈現的主要味道，如：麻油薑味、紅燒味，可參酌附件 6【臺灣味道】研究選取適合之味型，並補充說明，100 字內)			
盤飾： (請說明本道菜如何透過擺盤、輔色等方式，呈現菜餚上菜時的美感，增進消費者食慾，100 字內)			
在地食材運用說明： (請簡述說本道菜餚運用何種在地食材、如何運用，100 字內)			
菜餚故事與在地文化呈現			
菜餚故事：(請簡述說明本道菜餚來源，為何會有這道菜，100 字內)			
菜餚在地文化：(請簡述本道菜餚為何會出現在貴餐廳菜單，如何呈現菜餚與在地文化特色，100 字內)			
菜餚照片			
照片 1： 照片 2： (請提供本菜餚盛盤照 2 張)			
※照片解析度需 300dpi 以上			

註 1：本菜餚須為店內常備菜色。

註 2：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選宴席菜單表

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
價格		幾人份	
8-10 道宴席菜單(請見本表註 1、2)			
上菜順序	項目 (如：冷盤/主食/羹湯/清湯等)	菜名	常備或需預約
1			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
2			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
3			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
4			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
5			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
6			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
7			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
8			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
9			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
10			☐ 常備菜，無須預約 ☐ 預約菜，____ 天前預約
甜點(若為臺菜型式的甜點可列為 1 道菜)			
水果(不可列為 1 道菜)			
菜餚照片			
請提供上述菜單中 1~3 道代表性菜色盛盤照各 1 張。			

註 1：請提供店內可販售/訂餐之菜單

註 2：菜單應包含至少兩道參與徵選的菜色

註 3：請勿刪減任一項目，惟表格長度或欄位如不敷使用時，請自行調整。

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選-餐廳完整常備菜單

業者名稱		編號	(由活動小組填寫)
餐廳常備菜單(請提供餐廳完整菜單資料，可用文字或圖片方式提供)			

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書

蒐集個人資料告知事項（計畫相關人員皆需簽署，本表請依人數自行列印）

經濟部商業司（以下簡稱本司）為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予本司前，依法告知下列事項：

- 一、本司因辦理「**餐飲業國際化推動計畫**」而獲取您下列個人資料類別：【任職單位、姓名、連絡方式（電話號碼、分機、行動電話、電子郵件地址等）】，或其他得以直接或間接識別您個人之資料。
- 二、本司將依個人資料保護法及相關法令之規定下，依本司隱私權保護政策，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 三、本司將於蒐集目的之存續期間合理利用您的個人資料。
- 四、除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，本司僅於中華民國領域內利用您的個人資料。
- 五、本司將於原蒐集之特定目的、本次以外之產業之推廣、宣導及輔導、以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
- 六、依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料向本司（委辦執行單位：財團法人中國生產力中心，聯絡電話：02-26982989 分機 03242 承辦人：蕭小姐）行使下列權利：
 - （一）查詢或請求閱覽。（二）請求製給複製本。（三）請求補充或更正。
 - （四）請求停止蒐集、處理及利用。（五）請求刪除。
 您因行使上述權利而導致對您的權益產生減損時，本司不負相關賠償責任。另依個人資料保護法第 14 條規定，本司得酌收行政作業費用。
- 七、若您未提供正確之個人資料，本司將無法為您提供特定目的之相關業務。
- 八、本司因業務需要而委託其他機關處理您的個人資料時，本司將會善盡監督之責。
- 九、您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，且同意本司留存此同意書，供日後取出查驗。

個人資料之同意提供

- 一、本人已充分知悉貴司上述告知事項。
- 二、本人同意貴司蒐集、處理、利用本人之個人資料，以及其他公務機關請求行政協助目的之提供。
- 三、本人同意貴司提供本人之個人資料予「**餐飲業國際化推動計畫**」相關推動單位參考及諮詢。

立同意書人：_____（簽名）

中華民國 111 年 月 日

經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選 配合行銷推廣允諾書

本單位參加由經濟部商業司辦理之「經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選」活動，應主辦單位於活動期間舉辦相關行銷推廣，同意配合以下相關事項：

- 1、符合媒體議題操作資格者，需配合執行單位進行餐廳、推薦套餐以及相關人物之採訪，相關文字與照片將無償使用於本計畫之相關活動。
- 2、主辦單位若邀請美食旅遊部落客或是媒體至餐廳採訪時，採訪餐點將由餐廳業者無償提供。
- 3、配合相關行銷活動推廣期間（預計 7 月至 12 月），由餐廳業者自行規劃提供優惠項目並允諾。
- 4、配合相關行銷活動推廣執行（預計 7 月至 12 月），相關活動文宣物於營業場所內進行擺放推廣，並參與網路互動行銷活動。

本單位特此聲明本申請案所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守 貴中心「餐飲業國際化推動計畫－經濟部商業司 2022 臺菜餐廳徵選」聯合行銷推廣活動執行辦法各項條款規定，如有違反，願負一切責任。

此致 經濟部商業司、財團法人中國生產力中心

立同意書單位（請寫全銜）：

負責人印
章

公司或商號
印章用印處

中華民國 111 年 月 日

臺灣味道參考表

本表參考自 2013 年起至 2019 年間，由國立高雄餐旅大學廚藝學院團隊研究台灣菜百年變遷的歷程和風貌，及台灣服務科學學會邀請國立高雄餐旅大學廚藝學院團隊進行之研究調查及歸納。

序號	香味	味型	說明	參考菜餚
1	酵香	五柳味	以古早醋提味，有酸鹹鮮的勾芡味型	五柳居(枝)
		酸鮮味	以蔬菜乳酸發酵味為主	酸菜炒肚尖、西瓜綿魚湯
		腐乳味	口感厚重鹹香	腐乳雞、腐乳雞翅
2	酒香	紅糟味	以紅糟為底，酒、香、鹹、鮮	紅糟鰻、紅糟雞
		酒釀味	圓糯米與酒麴所組成，帶著甘醇的甜味	酒釀蝦
3	醬香	醬香味	使用醃醬或醬油的醬香	蔭豉鮮蚶、豆醬炒筍
		紅燒味	醬油與糖，鹹鮮甘，味醇汁濃	紅燒肉、紅燒魚
		三杯味	鹹香味醇，麻油、醬油、米酒與九層塔香	三杯雞、三杯杏鮑菇
		糖醋味	甜酸味濃，後味有鹹	糖醋排骨
4	油香	麻油薑味	麻油、薑，香氣俱足	麻油雞、麻油炒飯
		油蔥味	蔥香濃，臺灣菜指標性風味元素	油蔥肉燥
		雞油蒜味	顏色金黃，味道香濃	雞肉飯
5	辛香	蒜香味	蒜香味濃，鹹鮮微辣	蒜頭雞湯、蒜酥炸蟹
		五香味	有五香粉的香氣	雞捲、排骨酥
		沙茶味	鮮香海味濃，集山海之大成	魷魚羹、沙茶羊肉
		胡椒味	胡椒、馬告佐以食材賦予辛香風味	椒鹽豬蹄
6	料香	本 味	強調食材本味，以鹽提味	炒青菜、乾煎魚
		燻香味	鹹鮮且具有煙燻香氣	鯊魚煙、鴨賞、甘蔗鴨
		鮮鹹味	乾燥或醃漬的食材、調料、烹調而成	烏魚子炒飯、菜脯雞湯
		藥膳味	使用中藥材入菜，展現食材及藥膳融合風味	雞仔豬肚鱉
		果香味	以水果入菜	鳳梨苦瓜雞、金桔排骨
		茄汁味	甜中帶酸，色紅有茄汁	茄汁魚、番茄炒蛋

資料來源：典範科大計畫、高雄餐旅大學中餐廚藝系楊昭景教授、台灣服務科學學會、看見台灣基金會、好吃雜誌第 38 期。

註 1：本表僅供申請業者參考，非絕對依據。

註2：本表中參考菜餚，含括臺菜、地方菜、家常菜、小吃及醬料等，僅供申請業者參考想像味道。