

國立臺灣師範大學國際與社會科學學院華語文教學系

碩士論文

Department of Chinese as a Second Language
College of International Studies and Social Sciences
National Taiwan Normal University

Master's Thesis

臺灣飲食文化華語教材編寫設計與研究—

以越南學習者為例

A Study in Mandarin Teaching Materials Design
On Taiwanese Food Culture for Vietnamese Learners



黎氏錦紅

Le Thi Cam Hong

指導教授：林振興 博士

Advisor: Lin, Zhen-Xing, Ph.D.

中華民國 114 年 7 月

July 2025

謝辭

我終於畢業了。回首這段求學旅程，感謝那些支持我的人，讓我能夠走到今天，完成碩士學業。

首先，誠摯感謝我的指導教授林振興老師，感謝老師願意擔任我的指導教授，並在我研究方向不明時，始終耐心地引導我，提供寶貴建議與鼓勵，使我能一步步完成論文。

感謝口試委員林建宏教授與楊秉煌教授的寶貴意見，使本論文更臻完善。

感謝在研究所期間曾經教導過我的每一位老師，您們在華語教學法、理論與實務上的課程，為我打下了紮實的學術基礎，讓我在這個領域收穫良多。

感謝華語系助教王雪妮老師，感謝您在我就讀期間的協助與指導。

感謝參與我碩士論文的所有越南與臺灣的同學朋友，無論是填寫問卷、接受訪談，或參與教材評估，因為有你們的協助，讓這篇論文得以順利完成，真心感謝你們的熱心與支持。

此外，衷心感謝在臺灣求學期間相遇的越南同鄉，有你們的陪伴，我的碩士生活充滿歡笑與回憶。謝謝美玲、瓊茹、玉碧、華嬌、芳南、芳水、芳香、杜性、敏維、敏清、秋明、玄英、海燕、Hoang Van、Serena Pham、金話、垂蓉、艷眉、清玄，以及師大越南同學會的學長姐和學弟妹們，謝謝你們一路上的陪伴與鼓勵。

感謝國際同學與朋友們——冠瑜、珉菡、心雅、曉虹、欣宇、趙遲、羅怡、Neleena，謝謝你們給我的溫暖與支持。

感謝我在越南認識的臺灣同事與家人，謝謝你們在我來臺灣求學期間的支持與照顧，對我而言，你們就像是我在臺灣的家人，讓我在異鄉也感受到家的溫暖與支持。

最深的感謝，獻給我在越南的家人。謝謝你們無條件的支持，是你們讓我有勇氣堅持下去。每當有壓力，和你們談話總讓我重新充電，感受到滿滿的愛、溫暖與力量。你們是我努力的動力，也是我最堅強的後盾，我會繼續努力，成為你們的驕傲。

最後，也想感謝自己。在這段碩士生涯的路上，儘管面對壓力與困難，你仍然努力堅持，沒有放棄，終於完成這段旅程。也許不完美，但你做到了。

感謝所有在我碩士生涯中支持、幫助與鼓勵我的老師、家人、同學與朋友們。感激無盡，願你們平安健康、快樂順心、幸福美滿。

黎氏錦紅 親誌



摘要

臺灣飲食文化是多元且富有創意的，深受歷史、地理、族群和外來文化影響。從原住民的傳統飲食到漢人移民帶來的飲食習慣，再到日治時期及戰後的融合發展，臺灣的飲食文化呈現出強烈的地方特色和多樣性。臺灣的夜市小吃、傳統美食及融合性料理等，已成為世界各地遊客了解臺灣的重要窗口。隨著華語學習的普及以及臺灣飲食文化的知名度，臺灣飲食文化逐漸成為華語教材中的一個重要內容，並具有發展潛力。

本研究採用混合研究方法，結合文獻分析法、需求問卷調查法、深度訪談法以及教材評鑑表。研究者首先探討臺灣飲食文化的歷史與變遷，以及相關研究，進一步了解臺灣飲食文化的背景及其在教材編寫中的發展潛力。同時，透過需求問卷調查與深度訪談方法，了解越南籍華語學習者對臺灣飲食文化華語教材的興趣與需求。此外，本研究亦使用教材評鑑表，收集華語教學專家以及越南籍華語學習者對本研究所設計的臺灣飲食文化教材的評價與建議。

本研究特別設計了教材接受度與意見調查。結果顯示，53.1%的越南籍受訪者表示「非常同意」，34.4%表示「同意」使用專門設計的臺灣飲食文化華語教材，兩者合計達 87.5%。此數據充分證明將飲食文化元素融入華語教材的可行性與必要性。本研究所設計的教材亦獲得華語教學專家及越南籍華語學習者的好評，顯示臺灣飲食文化華語教材的發展潛力。

研究結論指出，以臺灣飲食文化為主題的教材設計能有效提升學習動機與華語能力。本研究成果不僅提供具體的臺灣飲食文化教材開發模式，也為越南籍華語學習者設計以臺灣飲食文化為導向的華語教材提供了實證依據，對未來相關研究具有重要的參考價值。

關鍵字：臺灣飲食文化、華語教材、教材編寫、教材設計、越南籍華語學習者

Abstract

Taiwanese food culture is rich and inventive, heavily influenced by history, geography, ethnic groups, and foreign elements. From the traditional diets of indigenous peoples to the eating habits brought by Han Chinese immigrants, and then the fusion development during the Japanese occupation and post-war era, Taiwanese culinary traditions showcase strong local identity and diversity. Taiwan's night market snacks, traditional dishes, and fusion cuisines serve as key ways for tourists worldwide to learn about Taiwan. As Mandarin learning becomes more popular and Taiwanese food culture gains broader recognition, Taiwanese culinary traditions are increasingly being included in Mandarin teaching materials, indicating promising growth potential.

This study uses a mixed-methods approach, including a literature review, a needs questionnaire, in-depth interviews, and a teaching material evaluation form. The researcher first examines the history and development of Taiwanese food culture, along with related studies, to better understand its background and potential for inclusion in teaching materials. At the same time, through the needs survey and interviews, the study aims to identify Vietnamese Mandarin learners' interests and needs related to Taiwanese food culture in Mandarin education. Additionally, feedback from Mandarin teaching experts and Vietnamese learners is collected via a teaching material evaluation form focused on Taiwanese food culture content developed for this research.

The study specifically designed a material acceptance and opinion survey. Results show that 53.1% of Vietnamese respondents strongly agree and 34% agree with the use of specially developed Taiwanese food culture Mandarin teaching materials, totaling 87%. These findings strongly support the feasibility and importance of including food culture elements in Mandarin teaching resources. The materials also received positive feedback from experts and learners, demonstrating potential for further development of Mandarin teaching materials focused on Taiwanese food culture.

The study concludes that including Taiwanese food culture in teaching materials can effectively increase motivation and enhance Mandarin proficiency. The findings offer a practical model for creating Taiwanese food culture teaching resources and provide empirical evidence supporting the development of Taiwanese food culture-focused Mandarin materials for Vietnamese learners, which has significant reference value for future research.

Keywords: Taiwanese food culture, Mandarin teaching resources, material development, material design, Vietnamese Mandarin learners



目次

謝辭	i
摘要	iii
Abstract	v
目次	vii
表次	ix
圖次	xi
第一章 緒論	1
第一節 研究背景	1
第二節 研究目的與問題	7
第三節 研究範圍與名詞解釋	8
第二章 文獻探討	11
第一節 臺灣飲食文化歷史變遷與特色研究	11
第二節 飲食文化主題教材編寫相關研究	17
第三節 總結	25
第三章 研究設計	27
第一節 研究方法	27
第二節 研究流程	47
第三節 研究對象	49
第四章 研究分析	59
第一節 需求問卷調查結果分析	59
第二節 深度訪談結果分析	98
第五章 教材設計範例與教材評估	115

第一節 教材編寫原則.....	115
第二節 臺灣飲食文化華語教材範例.....	117
第三節 華語專家評鑑.....	156
第四節 華語學習者之教材評鑑結果分析.....	169
第六章 研究結論、限制與建議.....	183
第一節 研究結論.....	183
第二節 研究限制.....	186
第三節 研究建議.....	188
參考文獻.....	191
附錄.....	197
附錄一 需求問卷調查.....	197
附錄二 深度訪談問卷.....	217
附錄三 華語專家教師評鑒表.....	223
附錄四 華語學習者之評鑒表.....	229
附錄五 修訂後之臺灣飲食文化華語教材範例.....	235

表次

表 2-1 飲食文化主題的教材編寫相關研究統計.....	17
表 3-1 需求問卷調查內容解釋.....	30
表 3-2 深度訪談調查內容解釋.....	36
表 3-3 林敏 (2006) 改變後之「由教師評估的對外漢語教材估量表」.....	40
表 3-4 林敏 (2006) 改變後之「由學習者評估的對外漢語教材估量表」..	44
表 3-5 居住在臺灣地區之越南籍受訪者統計.....	50
表 3-6 居住在越南地區之越南籍受訪者統計.....	54
表 3-7 深度訪談受訪者統計訪者統計.....	55
表 3-8 教材評鑑專家基本資料整理.....	56
表 3-9 教材評鑑之華語學習者背景資料.....	58
表 4-1 問卷調查項目-受訪者對臺灣飲食之喜愛情況分析.....	62
表 4-2 問卷調查項目-受訪者對臺灣早餐之喜愛情況統計.....	68
表 4-3 問卷調查項目-受訪者對教材設計內容與架構之建議統計.....	76
表 4-4 開放式問答中受訪者對深入了解臺灣飲食文化之回應分析.....	90
表 5-1 教材內容大綱.....	119
表 5-2 「整體編排」話語專家評鑑結果分析.....	156
表 5-3 「詞彙及解說」項目之華語專家評鑑結果分析.....	157
表 5-4 「課文」項目之華語專家評鑑結果分析.....	157
表 5-5 「對話」項目之華語專家評鑑結果分析.....	158
表 5-6 「語法解(注)釋」項目之華語專家評鑑結果分析.....	159
表 5-7 「練習」項目之華語專家評鑑結果分析.....	160
表 5-8 「文化內容」項目之華語專家評鑑結果分析.....	161
表 5-9 「形式」項目之華語專家評鑑結果分析.....	162
表 5-10 華語教學專家對本教材特點之回饋意見.....	162
表 5-11 使用本教材後學生學習成效之華語專家評鑑意見.....	165
表 5-12 華語教學專家對教材修訂建議之評估意見.....	166

表 5-13 華語專家對本教材設計之評鑑總結果.....	169
表 5-14 「整體編排」項目之華語學習者評鑑結果分析.....	170
表 5-15 「詞彙及解說」項目之華語學習者評鑑結果分析	171
表 5-16 「課文」項目之華語學習者評鑑結果分析	171
表 5-17 「對話」項目之華語學習者評鑑結果析	172
表 5-18 「語法解（注）釋」項目之華語學習者評鑑結果分析.....	173
表 5-19 「練習」項目之華語學習者評鑑結果分析	174
表 5-20 「文化內容」項目之華語學習者評鑑結果分析	175
表 5-21 「形式」項目之華語學習者評鑑結果分析	176
表 5-22 華語學習者對本教材特點之回饋意見.....	176
表 5-23 華語學習者對使用本教材後學習成效之自我評估意見	178
表 5-24 華語學習者對教材修訂建議之評估意見.....	179
表 5-25 華語學習者對本教材設計之評鑑總結果.....	181



圖次

圖 1-1 2023 年全球使用人數最多的語言	1
圖 1-2 各國在越南投資統計(2024 年 12 月份).....	3
圖 1-3 各國在越南投資累計統計 (1988 年~2024 年 12 月).....	3
圖 1-4 2023 年吸引觀光目的旅客來臺觀光前十大因素	6
圖 3-1 研究流程	48
圖 4-1 受訪者華語程度之統計	60
圖 4-2 受訪者對臺灣文化特色之偏好統計	62
圖 4-3 受訪者對臺灣飲食文化之喜愛分析	65
圖 4-4 最具代表性臺灣飲食之問卷結果分析	66
圖 4-5 受訪者對「了解臺灣飲食文化可從夜市著手」之同意程度分析 ...	67
圖 4-6 受訪者心中最具代表性的臺灣經典早餐分析	70
圖 4-7 受訪者對臺灣節日傳統飲食之興趣程度分析	72
圖 4-8 受訪者對於學習華語並了解臺灣文化之同意程度分析	75
圖 4-9 受訪者對於臺灣飲食文化華語教材之學習願意程度分析	75
圖 4-10 受訪者對於教材內容會加上音檔 QR Code 之希望度分析	82
圖 4-11 教材裡之飲食圖片類別使用分析	83
圖 4-12 受訪者對教材單元中臺灣地區飲食文化選擇之統計	86
圖 4-13 受訪者在教材單元中對臺灣飲食主題之選擇統計	88



第一章 緒論

第一節 研究背景

壹、華語學習需求發展的情況

隨著華語地區經濟的快速增長，全球對華語學習的興趣也隨之提升。根據 Statista 的數據，2023 年全球約有 15 億人以英語為母語或第二語言，使英語仍然是全球使用最廣泛的語言。而華語以 11 億使用者（母語或第二語言）位居第二，且正受到越來越多的關注。隨著全球化進程的加快，華人在世界各地的分布以及對經濟與文化的影響日益增強，學習華語已成為一股全球熱潮（顧柔利、蔡娉婷，2023）。

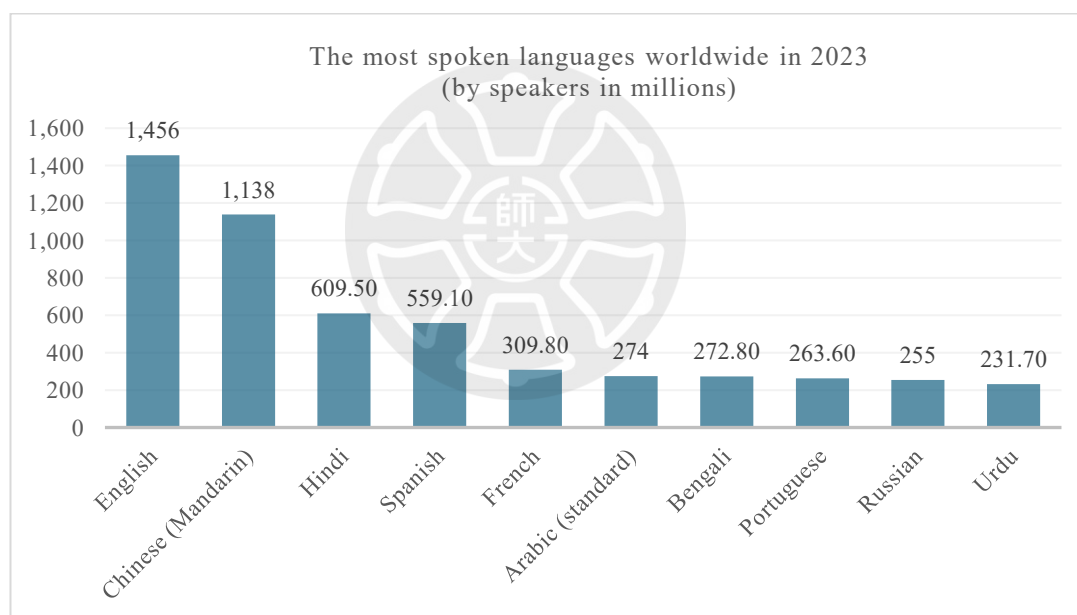


圖 1-1 2023 年全球使用人數最多的語言（以百萬計的發言者）

（資料來源：The most spoken languages worldwide in 2023 – Statista）

此外，隨著華人國家經濟的快速發展，越來越多企業開始重視員工的語言能力。尤其是在與華語市場合作時，流利的華語能力已成為進入這些市場的重要門檻。這一趨勢進一步推動了全球對華語學習的需求，也帶動了許多人選擇華語為進修語言的風潮。

本研究參考洪健程（2022）對 2021 年越南臺商投資情形之分析方式，並以駐越南臺北經濟文化辦事處於 2025 年發布之統計資料為依據，進行重新分析，以呈現近年來越南臺商投資現況之變化。具體分析如下：

據駐越南臺北經濟文化辦事處網站引述越南計畫投資部的最新統計資料，2024 年越南核准外人投資金額達 382 億 2,617 萬美元，其中前六大外資來源國依序為：新加坡（102 億 735 萬美元）、韓國（70 億 5,733 萬美元）、中國大陸（47 億 3,212 萬美元）、香港（43 億 4,753 萬美元）、日本（35 億 220 萬美元），以及臺灣（20 億 8,457 萬美元）。延伸統計顯示，從 1988 年至 2024 年，累計外人投資前六名分別為：韓國（920 億 153 萬美元）、新加坡（831 億 3,201 萬美元）、日本（776 億 6,051 萬美元）、臺灣（409 億 1,629 萬美元），香港（387 億 1,306 萬美元），以及中國大陸（308 億 3,428 萬美元）。（據駐越南臺北經濟文化辦事處，2025）。

從統計資料可看出，無論是在 2024 年前六大外資來源國中，還是從 1988 年至 2024 年累計外資前六名中，華語國家（中國大陸與臺灣）分別占據了兩個席位。由此可見，華語國家是越南主要的投資來源。因此，在越南，除了英語之外，華語已成為最流行的語言之一。隨著華語人才需求日益增加，學習華語的人數也持續攀升，華語在越南形成了一股語言學習的熱潮。

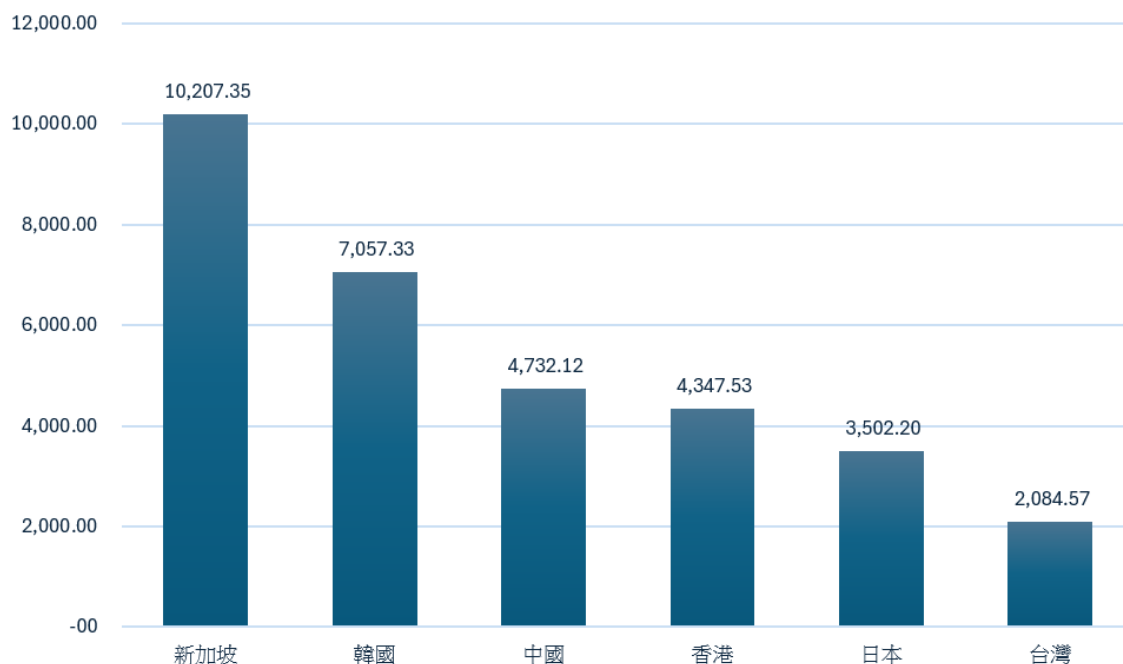


圖 1-2 各國在越南投資統計(2024 年 12 月份)-單位:百萬美元

(資料來源：越南計畫投資部統計)

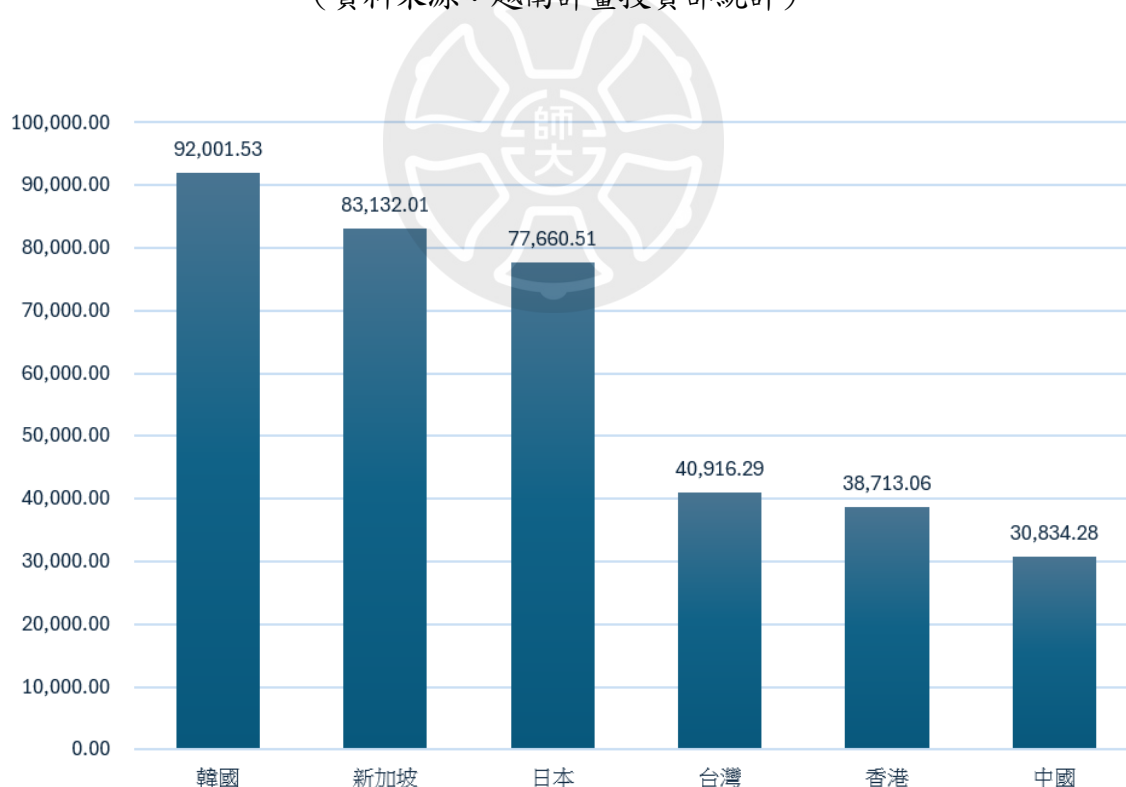


圖 1-3 各國在越南投資累計統計 (1988 年~2024 年 12 月)-單位：百萬美元

(資料來源：越南計畫投資部統計)

越來越多的國際學生選擇前往華語國家進修。這不僅源於對語言學習的需求，更因為這些國家在科技、商業及文化等領域的迅速發展。臺灣也是一個最

吸引國際學生前往留學之華語國家之一。根據邱萬鈞（2024）所提出：臺灣擁有豐富的文化資源和相對安全的學習環境，這些都是吸引國際學生的重要因素。臺灣使用繁體字，保留了許多傳統中華文化，這對於那些對華語感興趣的學生來說，是一個很好的選擇，這些因素使臺灣發展成為世界華語教育中心，是一項機會。從這些資料可以看出，華語國家，尤其是臺灣，已經成為許多國際學生進修的首選地。

華語學習者的數量持續上升，顯示出全球對華語的需求不斷增長。許多國際學生選擇來華語國家，以提升他們的語言能力。臺灣作為華語學習的重要地點，吸引了大量的外國學生。根據統計，112 年來到臺灣學習華語的大專附設華語文中心的學生數量達到 36,350 名，其中國立臺灣師範大學最多，達到 5,612 名，緊隨其後的是中原大學、中國文化大學、銘傳大學和淡江大學。根據國別統計，來到大專附設華語文中心學習華語的學生中，越南學生最多，其次是印尼、日本、泰國、菲律賓、南韓（統計處，2024）。

從以上的資料顯示，全球化和區域經濟發展使得學習語言的需求不斷增加，特別是華語。數據顯示，近年來臺灣、中國大陸、香港等華語地區的經濟表現突出，在全球經濟中佔有重要地位。這使得國際間更加重視華語能力，學習華語的人數也持續增加。

貳、文化教學與飲食文化教學

Edward Sapir (1921) 所提出：語言與文化緊密相關，無法獨立存在。它源於社會傳承的實踐與信念，這些因素共同決定了我們生活的質感。人類學家通常從種族、語言和文化三個方面來研究人類。

在華語教學與學習的過程中，「文化」扮演著不可或缺的重要角色。語言的學習與文化的習得緊密相連，彼此之間具有無法分割的關係。語言能力的提升有助於學習者更深入理解目標語言的文化，而文化知識的累積則能幫助學習者更加熟練地掌握與運用語言。在進行語言教學時，將文化作為教學主題，不僅能激發學習者的學習動機，還有豐富課程內容，最重要的是能培養學習者跨文化交流與理解的能力（楊繼晴，2024）。

程棠（2000）指出，在 20 世紀 80 年代，國內外出現了一股文化熱，對社會生活產生了深遠影響。無論是日常的生產活動、商業活動，還是日常生活，都與文化緊密相連，從而衍生出多種與文化相關的現象，如企業文化、商業文化、旅遊文化、校園文化、社區文化、廣告文化、飲食文化、茶文化以及酒文化等。他還強調，語言是文化的載體，因此語言教學應融入文化內容及其背後的知識。由此可見，文化在語言學習中扮演了關鍵角色，其中，飲食文化作為文化熱的一部分，突顯了在語言學習中理解飲食文化知識的重要性。

參、外籍學生對於臺灣飲食的適應研究

陳亭言（2023）在其教學實習過程中指出，有外籍華語學習者反映，在日常生活中，特別是在如小吃店點餐等情境下，經常面臨溝通表達需求的困難。他們不清楚該如何使用正確的句型表達想法，或無法理解店員的回應，進而影響日常生活的順利進行。學習者所追求的並非複雜的語法概念，而是實用的華語交際功能，期望在掌握基本語法結構的基礎上，更能在真實語境中靈活運用語言與他人互動。這些學習者需要了解特定情境中常出現的語句、適當的回應方式，以及表達需求的策略。

此現象顯示，在臺就學期間，學習者對於「日常生活華語」具有高度需求，特別是在與飲食文化相關的語言知識與應用方面尤為明顯。因此，針對飲食文化設計的華語教材具有實際需求與發展潛力，值得進一步投入研究與編寫。

肆、臺灣飲食文化的吸引力

根據交通部觀光署 2023 年來臺旅客消費及動向調查指出，美食或特色小吃與風光景色為吸引觀光目的旅客來臺觀光最主要因素。吸引觀光目的旅客來臺觀光因素依序為美食或特色小吃（82.17%）、風光景色（69.66%）、人民友善（47.20%）、治安良好（37.36%）、臺灣民情風俗和文化（36.43%）、購物（35.84%）、距離居住地近（27.80%）、氣候宜人（24.40%）、水果（19.23%）及歷史文物（14.31%）。

根據交通部觀光署的調查，美食或特色小吃是吸引觀光客來臺的主要因素（82.17%），顯示了臺灣飲食文化的影響力。因此，臺灣飲食文化在華語教材編寫上具有發展潛力。

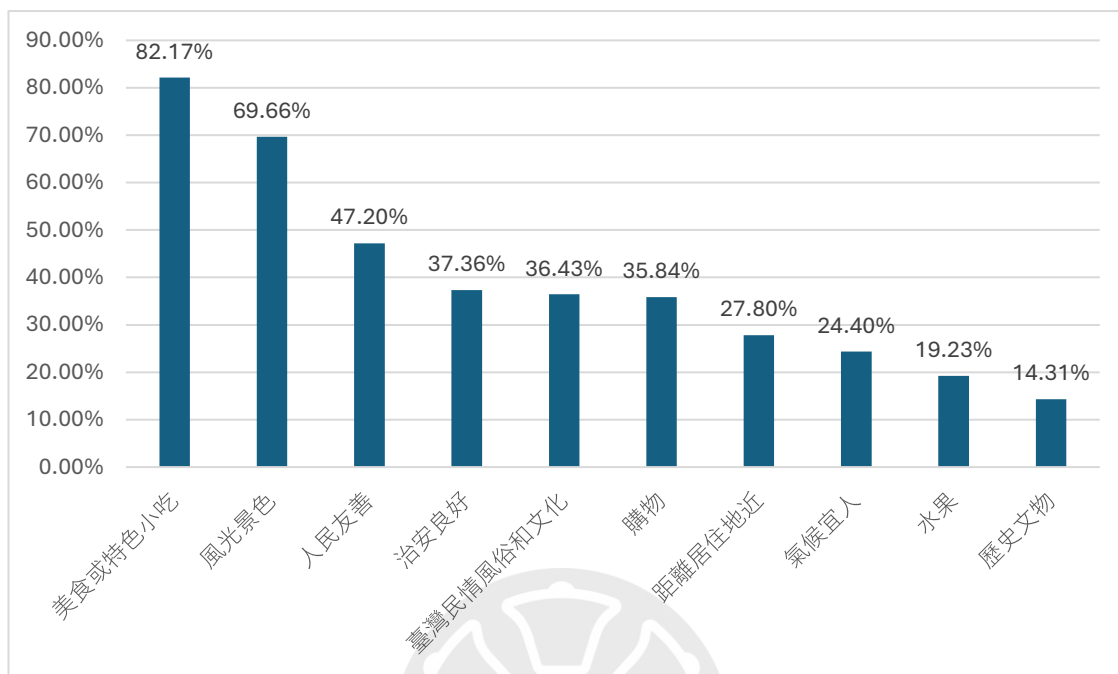


圖 1-4 2023 年吸引觀光目的旅客來臺觀光前十大因素

伍、小結

綜合上述分析可知，華語地區在全球經濟體系中扮演著關鍵角色，推動華語學習已成為全球趨勢之一。以越南為例，華語國家長期以來是其主要的投資來源，而華語在英語之外也成為最受歡迎的外語之一，進一步帶動當地企業和教育機構對華語人才及教學資源的高度需求。在華語教學實務上，語言學習與文化習得密切相關，因此教材內容應結合真實語境與文化素材，以提升學習動機與應用能力。作為日常生活最具代表性的文化面向之一，臺灣的飲食文化深受許多人喜愛，並具備極大的教學潛力，能有效銜接溝通情境與跨文化理解的培養。此外，外籍學習者在用餐情境中常面臨語言挑戰，顯示飲食情境語言教學的實用性與必要性。因此，發展以臺灣飲食文化為核心的華語教材，不僅能回應區域社會的語言需求，還能強化飲食文化教學功能，為華語教育開創更多元且實用的發展方向。

第二節 研究目的與問題

壹、研究目的

從上述研究背景可見，語言學習不僅涉及詞彙與語法的掌握，也需理解其背後的文化內涵。飲食文化作為文化的一部分，使學習者能更直觀地體驗目標語言國家的生活方式，從而提升學習興趣。臺灣飲食文化融合多元元素，風味獨特且多樣，吸引許多觀光客專程來臺灣品嚐特色美食。若能編寫專門以臺灣飲食文化為主題的華語教材，不僅有助於提升學習者的學習動機，還能加深其對臺灣飲食文化的理解，進一步促進臺灣在國際飲食文化交流中的影響力。

目前臺灣關於飲食文化的教材數量相對較少，即使有相關教材，亦常無法全面呈現臺灣的飲食文化。此外，這些教材通常未能深入探討學生需要掌握的語法和練習內容，導致學習者在學習過程中缺乏足夠的資源來提升語言能力。臺灣飲食文化具備強大吸引力，許多外國遊客前來臺灣正是因為想品嚐當地美食，這些美食也幫助他們更深入地了解臺灣。因此，對臺灣飲食文化主題教材的需求不斷升高，已成當前教學發展的重要課題之一。如果有一本專門通過臺灣飲食文化來教授華語的教材，不僅能有效提升外籍學習者的華語能力，還能幫助他們更深入地了解臺灣文化，這樣的教材將會受到廣泛歡迎，並成為學習者非常有價值的資源。

貳、研究問題

本研究旨在探討以下研究問題：

1. 越南籍華語學習者對臺灣飲食文化的興趣與理解程度如何？
2. 如何針對越南籍華語學習者以臺灣飲食文化為主題編寫華語教材？
3. 臺灣飲食文化華語教材針對越南籍華語學習者編寫的潛力與限制？

第三節 研究範圍與名詞解釋

壹、研究範圍

本研究旨在研究探討臺灣飲食文化與華語教材編寫的關係，以臺灣飲食文化為教材編寫主題及教材編寫研究，並分析臺灣飲食文化華語教材發展的潛力與限制。本研究以文獻探討分析、需求問卷調查、深度訪談法以及教材評鑑表為主要的研究方法，透過文獻探討內容，問卷調查結果分析以及深度訪談結果分析進行設計一本專門以臺灣飲食文化為主題的華語教材編寫。

文獻探討的內容包含：臺灣飲食文化歷史變遷與特色的相關研究；飲食文化主題教材編寫相關研究分析。根據文獻探討與研究背景，分析臺灣飲食文化相關華語教材的現有缺乏情況與教材的需求，進一步設計並編寫相關教材，邀請華語教學領域的專家以及越南籍華語學習者評估其實用性，以檢視該教材是否對臺灣飲食文化華語教材這一主題作出一定貢獻。

貳、名詞解釋

為了說明本研究中提及的「臺灣飲食文化」一詞的重要意義和範圍，本部分將專門解釋「臺灣飲食文化」的定義：

臺灣飲食文化是指臺灣地區自古至今受不同文化、族群及歷史背景影響所形成的飲食習慣、烹飪技藝、飲食觀念和食物文化。這些文化的演變與臺灣的歷史發展密切相關，從臺灣原住民族的料理，到荷蘭西班牙殖民時代的料理、接著是清代閩南人的福建菜、日本殖民的日本料理、戰後的料理，逐步形成了具有臺灣特色的飲食文化。

地方性飲食是臺灣飲食文化的重要組成部分。臺灣各地的特色小吃反映了當地的文化與飲食習慣。臺北的牛肉麵、臺中的鹽水雞以及高雄的海鮮小吃，每個地區都有自己獨特的美食，這些地方美食不僅代表著當地的飲食特色，也反映了當地居民的生活方式與口味偏好。

臺灣小吃文化則是臺灣飲食中最具代表性的部分之一。臺灣的小吃文化深受民眾喜愛，夜市小吃、傳統早餐、街頭食品等，不僅是日常生活的一部分，

更是臺灣飲食文化的象徵。夜市小吃如珍珠奶茶、雞排、鹽酥雞、蚵仔煎等，這些美食帶有強烈的地方特色，並成為吸引國內外遊客的亮點。每一口小吃都承載著臺灣的文化特色，成為許多外國人了解臺灣的窗口。

總結而言，臺灣飲食文化的發展歷程受到歷史變遷與族群流動的影響，不同時期的飲食特色相互交融，逐步形成多元且獨特的文化樣貌。臺灣的飲食文化是一個多元、開放並富有創意的文化體系。從地方性飲食到夜市小吃，再到融合性料理，臺灣的每一口美食都反映了這片土地的歷史、文化與社會變遷。





第二章 文獻探討

本章旨在探討與本研究主題相關的文獻，內容共分為兩個部分。第一部分集中於臺灣飲食文化的歷史演變與特色，涵蓋原住民時期、荷西時期、明清時期、日治時期及戰後發展，並分析各歷史階段對臺灣飲食文化的影響與轉變。第二部分探討與飲食文化主題教材編寫相關的研究，重點分析以臺灣飲食文化為核心的教材設計，並探討此類教材主題的發展潛力及可能面臨的限制。最後，第三部分對本章的文獻探討進行總結，綜合分析各研究成果，以作為後續研究的理論基礎。

第一節 臺灣飲食文化歷史變遷與特色研究

本部分旨在探討臺灣飲食文化的歷史演變與其特色，透過整理相關文獻，從原住民時期至戰後不同歷史階段的飲食文化發展。研究將分析各時期對臺灣飲食文化的影響，並探討當前臺灣飲食文化受哪些歷史階段影響最為深遠，以理解其變遷脈絡與特色形成的過程。

據國家運動訓練中心（2024）在於《臺灣飲食文化面面觀之師食史事—臺灣飲食文化探究》所提出，臺灣的飲食文化在歷史、文化與地理因素的交互影響下，逐步發展為今日多元且獨特的美食樣貌。數個世紀以來，來自不同時期的統治者與移民將各自的食材、烹調技術與飲食習慣帶入臺灣，促成了飲食文化的豐富與變遷。影響臺灣飲食發展的關鍵時期包括原住民族的傳統飲食、荷蘭與西班牙殖民統治、漢人移民的遷徙、日本殖民時期的影響，以及戰後來自中國大陸的移民所帶來的飲食變遷。

壹、原住民飲食文化歷史變遷與特色

許育純（2013）指出，臺灣最早的居民是原住民。由於經濟狀況不佳，原住民只求溫飽，對食物沒有過多要求。明清時期，原住民與閩南、客家人進行物物交換，獲得烹調器具，並改變稻米種植方式。雖然如此，生活環境並未改變，飲食習慣也沒有顯著變化。直到今日，原住民仍然保留著與史書記載非常

相似的飲食習慣，主要以稻米為主食，食用鹿肉和魚肉，烹調方式以水煮、蒸煮、燒烤為主。開始食用水果很可能是受到與漢人交流的影響。

翁佳音、曹銘宗（2021）所提出臺灣原住民早期部落生活以狩獵、捕魚、採集和農耕、畜養為生，傳統烹調方式為生食、醃漬、蒸煮、燻烤，以保存食材的天然原味。臺灣原住民擁有獨特的高山和海洋飲食文化，並發展出小米文化和野菜文化。近年來，臺灣原住民的傳統糧食作物，如臺灣原生種的陸稻和紅藜（臺灣藜），以及各種香藥草保健植物，也日益受到重視。

總結而言，臺灣原住民的飲食文化保留了許多傳統特色，並逐步融合外來元素。其以狩獵、捕魚和農耕為基礎，強調食材的天然風味。隨著現代對健康與文化的重視，傳統作物如紅藜和陸稻等逐漸受到關注，並融入現代飲食中。臺灣原住民飲食文化的傳承與發展，展現出豐富的歷史價值與現代應用潛力。

貳、荷西時期臺灣飲食文化歷史變遷與特色

關於臺灣荷蘭與西班牙統治時期（17世紀）的飲食文化歷史變遷與特色，相關研究相對有限。然而，部分學者在探討臺灣飲食文化時，對此時期有所涉及。

李秀英、陳渭南（2007）在《欣葉心臺菜情—欣葉 30 週年獻菜》提出，十七世紀時，荷蘭人從印尼來到澎湖和臺灣，雖然對臺灣人的飲食習慣沒有太大影響，但引進許多新的物種。除了水牛，他們還從印尼爪哇引進了包心菜、碗豆（荷蘭豆）、蕃茄、芒果、青辣椒和甘蔗。

翁佳音、曹銘宗（2021）研究提出，在 17 世紀上半葉，荷蘭和西班牙先後統治臺灣（1624 年至 1662 年），他們從歐洲、美洲、南亞和東南亞引進了許多食用植物。根據清朝的文獻記載，當時引進的作物有：

- 歐洲：豌豆和高麗菜。
- 美洲：玉米、番薯、花生、番茄、辣椒、釋迦和番石榴。
- 南亞：芒果、羅勒（九層塔）和波羅蜜。
- 東南亞：蓮霧。

這些作物的引進大大豐富了臺灣的農業資源。

在臺灣南部，荷蘭人積極發展甘蔗和水稻的種植，建立了糖業和稻米出口的系統。這可以說是臺灣農業經濟的起步階段。同時，荷蘭人從福建招募漢人移民到臺灣南部開墾，並且引進黃牛和水牛來提高農業生產的效率。

雖然荷蘭和西班牙統治臺灣的時間不長，歐洲飲食文化對臺灣的影響有限。但是，由於基督教和天主教儀式中食用麵包和葡萄酒的習慣，臺灣在這個時期就已經開始製作麵包。根據荷蘭文獻的紀錄，當時在臺南地區已經有漢人受僱擔任麵包師傅，這顯示了歐洲飲食習慣對臺灣飲食文化的初步影響。

總體而言，雖然專門針對荷蘭與西班牙統治時期臺灣飲食文化的研究較為稀少，但上述文獻提供了該時期飲食文化變遷與特色的初步探討，對理解臺灣飲食文化的歷史發展具有參考價值。

參、明清時期臺灣飲食文化歷史變遷與特色

根據張玉欣（2004）的研究指出，明鄭時期（1661年~1683年）與清朝（1683年~1895年）是飲食文化融合的關鍵階段。大量中國大陸移民的遷入，使臺灣的飲食文化深受中國南方地區的影響。尤其明鄭時期，鄭成功帶領軍隊及隨行人員來臺，引進了福建、廣東等地的飲食習慣，包括閩南菜和客家飲食文化。清朝統治臺灣後，官方鼓勵開墾，吸引更多移民前來，進一步促進了多元飲食文化的交流與融合。

周勝方、洪久賢（2011）的研究指出，明清時期有大量漢族移民來到臺灣開墾，原住民受到漢人的影響，逐漸漢化。當時因為開墾不易，飲食較為簡單，閩、粵等漢民族的飲食習慣也逐漸成為主流。

根據李貴榮（2000）的研究指出，早在明清時期，中國大陸沿海居民就已經分批渡海來臺灣開墾。歷史記載顯示，1624年（明天啟四年），荷蘭人放棄澎湖，轉而佔領臺灣南部。之後，他們招募華人到臺南安平種植甘蔗和稻米，這通常被認為是漢人開始大規模開墾臺灣的起點。此後，臺灣經歷了多次移民潮。在明鄭時期（從清康熙元年到二十三年），移民到臺灣的人數已經超過二十萬，其中以來自福建南部（閩南）的人數最多。日治時期，日本人在1926年（昭和元年）調查移民的祖籍，發現超過98%的移民來自福建、廣東兩省。在

福建籍移民中，45%來自泉州，35%來自漳州，2%來自福州、永春、龍巖、興化，而 15%來自廣東的嘉應、惠州、潮州。因此，移民的飲食習慣自然也被保留下來，閩菜在臺灣落地生根並發展，是很自然的事情。

一、明清時期的飲食文化特色

• 主要食材與飲食結構

明清時期的臺灣，人們主要以米飯為主食，稻米漸漸變成最重要的糧食。由於地瓜和芋頭等作物能適應臺灣的氣候，因此也成為民間重要的副食品。動物性食品方面，因為臺灣的漁業資源豐富，所以魚類、貝類和海藻是很重要的食材。豬肉則是當時主要的陸地肉類來源。

• 烹調方式

根據李貴榮（2000）的研究指出，閩菜以擅長烹煮山珍海味而聞名，具有以下三大特色：

- 善用糖去除魚的腥味和肉的膻味，並用醋來增加清爽的酸味。
- 常用酒糟和大量的蝦油來調味。
- 湯菜種類豐富，且注重用湯來保持食物的原味，因此有「百湯百味」的說法。

閩菜的烹飪手法非常細膩，溜、蒸、炒、炸、燉、燻、煨等多種技法各有特色，其中又以炒、蒸、煨三種烹飪方式最為突出。

二、 小結

在明鄭到清領時期，來自中國大陸的漢人移民將閩菜、粵菜等飲食習慣帶進臺灣，奠定了現今臺菜和客家菜的基礎。

在移民潮、經濟發展和社會變遷的影響下，明清時期的臺灣飲食文化逐漸發展出具有本地特色的飲食習慣。這段時期的飲食文化不僅影響了當時的社會，也深刻地塑造了現代臺灣的飲食樣貌。未來的研究可以更深入地探討特定食材和料理的演變，藉此更深入地理解臺灣飲食文化的歷史。

肆、日治時期臺灣飲食文化歷史變遷與特色

張玉欣（2004）指出，甲午戰爭後，清朝簽訂馬關條約，將臺灣割讓給日本，開啟了長達五十年的日治時期（1895 年至 1945 年）。當時，許多日本人移居臺灣，將他們的生活習慣、教育文化帶到臺灣，並積極開發臺灣的糖業和酒業，將臺灣視為一個需要開發的殖民地。由於日本人的努力，許多日本生活習俗甚至語言開始滲入臺灣人民的生活，飲食文化也深受影響。

李貴榮（2000）根據日治初期日本學者在臺灣進行的風俗習慣調查報告和紀錄指出，臺灣人和日本人在飲食習慣上有很大的差異。例如，臺灣人不吃生食、冷食，而且喜歡食用內臟。片岡巖的記載顯示，早期臺灣人不論貧富，普遍不吃生食。因此，日本剛開始統治臺灣時，推廣生食文化，讓臺灣人非常不習慣。

李貴榮（2000）也指出，臺灣人不吃牛肉，並非因為不喜歡，而是因為牛在早期農業社會扮演重要角色，具有經濟價值。牛隻幫助人們耕作，而且孔廟祭祀也使用牛隻作為祭品，因此人們對牛產生敬畏之心，不敢輕易食用。在以農業為主的臺灣，開墾和農作都仰賴牛隻。但臺灣本地牛隻數量不多，主要的耕牛是早期荷蘭人從移民來臺的漢人非常珍惜牛，即使生活困苦，也不輕易宰殺食用。此外，宗教信仰也影響臺灣人食用牛肉的意願。印度將牛視為神聖動物的觀念，透過佛教傳入中國，進而間接影響來臺的漢人（邱淵惠，1997 年）。漸漸地，臺灣人開始將食用牛肉視為禁忌，特別是務農人家。

日本殖民統治臺灣期間，臺灣人的飲食習慣受到日本影響而逐漸改變。其中，最具代表性的例子就是牛肉鍋。這道料理打破了臺灣傳統不吃牛肉的習俗，顯示臺灣人開始接受日本的飲食習慣。食用牛肉，似乎也象徵著接受日本人帶來的現代化和進步（李貴榮，2000 年）。

伍、戰後臺灣飲食文化歷史變遷與特色

根據張玉欣（2004）的研究指出，二戰後日本戰敗，臺灣回歸中華民國。1949 年，國民政府在國共內戰中失利，遷至臺灣，同時也有大量來自中國的外

省籍軍人撤退到臺灣。由於當時的政府官員，如蔣中正等，多為外省人，他們的飲食習慣深深影響了臺灣的餐飲業。原本以閩南風味為主的臺菜逐漸衰退，取而代之的是外省菜，開啟了臺灣飲食文化的新時代。此外，外省人與本省人通婚，也讓外省菜餚漸漸融入臺灣家庭，變得更加普及。許多退役的外省軍人為了生活，開始販賣家鄉的特色小吃，這些小吃也慢慢在臺灣市場佔有一席之地。隨著中國各省的食物陸續傳入臺灣，臺灣的飲食文化受到中國菜的深刻影響，變得更加多元豐富。

根據許育純（2013）的研究指出，牛肉麵幾乎是臺灣最具代表性的麵食。雖然名為牛肉麵，但它並非源自中國四川，而是由在臺灣的四川人所發明。1945年臺灣光復後，來自四川的老兵將家鄉成都的「牛肉紅湯」改良為湯底，並加入滷牛肉、蔥蒜、辣椒等配料。這種口味深受大眾喜愛，許多老兵便開設牛肉麵店。經過數十年的發展，便形成了臺灣獨特的牛肉麵文化。因此，臺灣菜可說是匯集了中國各地飲食的精華，融合了南北口味，是中國飲食文化在臺灣的一次融合。後來，日本料理也與廣東菜、臺灣菜相互影響，創造出許多混搭式的菜色，例如日式生魚片搭配燒臘拼盤，或是魷魚螺肉蒜鍋等。這種日式、廣式、臺式菜色穿插搭配，呈現一種不受傳統框架限制的組合方式。中國各地菜色在保有各自風味的同時，也互相吸收、模仿，並與臺灣本土風味結合，逐漸發展出新的口味。

許育純（2013）的研究也顯示，戰後許多中國小吃傳入臺灣，種類繁多且普及。小吃不僅是當今臺灣餐飲的重要領域，也成為臺灣大眾文化的一大特色。臺灣小吃的興盛與臺灣的發展歷史息息相關。早期臺灣的居民，除了原住民以外，多為單身男性，難以自行炊煮，因此對快速、便宜的外食需求很高。加上臺灣氣候炎熱，民眾習慣在夜間外出，逛夜市、吃小吃便成為一種休閒娛樂。此外，早期臺灣人收入不高，價格低廉的小吃也成為中下階層重要的飲食選擇。

張玉欣（2004）的研究指出，蔣經國總統任內時常走訪民間，帶動地方特產和小吃的發展。此外，他也開放國人出國旅遊，促使國際飲食文化進入臺灣。許多國際連鎖餐飲企業也選擇在臺灣設點。這些因素使得臺灣的異國料理更加

豐富，美式、日式、韓式、東南亞和南歐（如葡萄牙、西班牙）等餐廳陸續出現，開啟了臺灣餐飲業的競爭時代。

第二節 飲食文化主題教材編寫相關研究

壹、飲食文化主題教材編寫相關研究分析

關於專門針對飲食文化所設計的華語教材編寫，以及更進一步，針對僅僅以臺灣飲食文化為主題的華語教材編寫進行深入研究的數量，可以說是非常有限，呈現明顯不足的狀況。為了更全面地了解目前的研究現況，筆者仔細查閱並參考了現有的相關研究文獻，試圖從中找出與臺灣飲食文化華語教材編寫，或者更廣泛地與飲食文化華語教材編寫相關的研究成果。在經過系統性的整理、歸納與分析之後，筆者將所統計出的結果詳細呈現如下：由於相關研究的缺乏，因此筆者盡可能地將相關文獻進行了詳盡的搜尋與比對。期望透過這樣的努力，能更清楚地掌握目前在臺灣飲食文化華語教材編寫領域的研究進度與發展方向，並為後續的研究提供更紮實的基礎與參考。因此，以下的統計結果是經過仔細分析與評估之後的呈現，希望能為本研究提供更深入的了解與啟發：

表 2-1

飲食文化主題的教材編寫相關研究統計（注：筆者自行整理）

順序	研究主題	作者	研究單位	出版日期
1	飲食華語課程教材設計—兼論網上輔助活動建構	方虹婷	國立臺灣師範大學 國際與社會科學學院華語文教學系	2006 年
2	華人食譜教材設計與教學成效研究	楊馨雅	國立政治大學 華語文教學博碩士學位學程	2019 年
3	針對韓籍初級學習者之臺灣飲食華語教材編寫	郭怡君	國立臺灣師範大學國際與社會科學學院華語文教學系	2021 年

綜合相關以上三篇學術論文的研究成果，本文彙整並歸納出前人研究之主要觀點與核心結論，以作為文獻探討以及後續研究設計與教材編寫之參考依據。

一、飲食華語課程教材設計—兼論網上輔助活動建構（方虹婷，2006年）

方虹婷（2006）的研究指出，隨著華語學習者人數增加，對華語教材的需求也日益提升。華語教學不應只著重於學習者日常會話的基礎能力，更應發展專業的教學內容，製作內容更豐富、主題更多樣化的華語教材，以滿足不同學習者的需求。

中華文化的美食聞名，作者認為以飲食為主題設計教材非常合適。然而，經過作者研究調查發現，無論在臺灣或中國大陸，「中國飲食文化」相關課程都非常稀少，這激發了作者研發相關華語課程與教材的興趣。

此研究旨在同時提升學習者的中國飲食文化知識和華語能力。透過學習這套教材，華語學習者能更深入認識中國飲食文化，並對相關文化領域有所了解，進而激發學習華語的興趣，提升華語程度，透過文化知識的提升來幫助語言能力的發展。

本研究以發展研究法為主要研究方法，並輔以文獻分析法與內容分析法進行理論與資料的整理與探討。此外，亦運用問卷調查法蒐集華語學習者對教材設計與主題內容的看法與需求。綜合文獻探討與調查結果，作者建構一套以中國飲食文化為主題的華語教材設計模式，並設計配合之線上學習輔助活動，以提升教材實用性與教學效益。

透過收集華語學習者的問卷調查結果顯示，受訪者對中國飲食文化表現出極大的興趣，並認同透過飲食文化學習華語能有效且有趣。同時，受訪者也認為目前相關的飲食文化華語教材不多，這證明了本教材具有設計與發展的潛力。

作者以中國飲食文化為內容，設計針對中高級華語課程的教材，利用中國豐富且悠久的飲食文化歷史，設計多樣的主題單元、課程架構和完整的課程活動，讓學習者能持續提高語言程度，並獲得飲食文化知識。此外，本研究還設計了搭配教材的線上輔助活動，以克服傳統紙本教材的篇幅限制，改變傳統課

堂的教學模式，增加師生互動和學生之間的互動，進而提升學習趣味性和學習動機。

本研究可應用於文化教學主題或是華語專題課程設計，但目前這類課程、教材或教學網站非常少見，因此值得未來研究者投入心力，研發相關課程和教材。

作者亦提出本研究具有一些研究結論、研究限制與未來發展建議：

- (一) 針對研究結論方面，作者指出目前華語教學領域尚缺乏針對特定文化主題所建立的系統性課程設計理論，而以「飲食華語」為主題所開發的專題課程，具備開創性與實驗性價值，未來在課程規劃中應更加重視實際教學應用的可行性與落實方式。在教材方面，作者強調「語言與文化整合型教材」可同時兼顧語言訓練與文化內涵的傳遞，文化主題教學不必與語言教學完全分開，尤其如飲食文化等貼近日常生活的題材，更適合作為語言學習進程中的中介橋樑，能自然地銜接語言能力的提升。在學習資源設計方面，作者認為結合多媒體和互動式學習素材，有助於提高學習者的學習動機和參與度。

總而言之，作者認為以特定文化主題開發課程具有高度教學價值。而「飲食華語」不僅具有示範性，亦顯示語言與文化整合教學模式的可行性，未來仍有發展潛力。

- (二) 對於研究限制部分，作者認為教材選用的單元主題和內容是否能完整呈現中國飲食文化，還需要諮詢飲食文化和華語教學專家的意見。此外，課程設計的連貫性以及對不同程度學習者的適用性，也需要經過實際教學後才能調整和修正。紙本教材和網路輔助活動的整合應用，目前只完成了部分實驗，還不能完全驗證教學流程的可行性，相關網路功能還需要時間實驗和優化。
- (三) 作者對本教材也提出一些發展建議：除了飲食文化主題，教材設計模式可以擴展到其他文化主題，例如中醫華語、節慶習俗華語、

觀光華語等，以豐富文化教學內容。同時，教材內容應該根據學習者的不同語言程度（如初級到中級）進行調整，使文化教學更普及和實用。作者還建議建立共享教材平臺，類似維基百科的資源系統，讓教師可以分享和獲取教材，減少重複備課的負擔。最後，教材和課程的開發應該透過專業團隊合作，結合課程設計專家、語言教學者、文化研究學者和資訊技術人員，以提高整體教學品質和教材完整度。

二、華人食譜教材設計與教學成效研究（楊馨雅，2019年）

作者指出本研究旨在以「食譜」為主題，設計華語教材，並將其融入教學內容。食譜不僅記錄了豐富的華人飲食文化，還能透過學習食材處理和烹飪技巧，提升華語學習者的語言技能和閱讀能力。藉由食譜，學習者可以認識中式菜餚的基本烹調方式、臺灣常見食材、常用調味料和食譜的書面用語。閱讀食譜能幫助學習者了解每道菜的由來和製作方式，避免吃到不適合自己的食材（例如，不吃豬肉者或素食者），同時也為中級程度的學習者提供閱讀和寫作的素材，學習如何精煉地表達個人意見。

作者認為食譜的特色在於，它不僅能幫助學習者認識食材，還能讓他們親手做出完整的料理，提高閱讀能力，並從實作中獲得成就感和樂趣。透過閱讀食譜，學習者可以了解當地常用食材和烹調方法，拓展與他人溝通的話題，進而以食會友，甚至能用中文書寫自己家鄉的菜色，與各國的學習者交流。本研究的目的是設計食譜閱讀的文化課程教材，著重練習食譜的語言和固定格式，提供閱讀材料，增加文化知識，認識中式料理，最終讓學習者能動手寫出自己國家的食譜。

本研究的主要目的是設計與學習者日常生活密切相關的課程內容，幫助學習者將課堂所學順利應用於實際的語言環境中。食譜教材的設計包含課文、生詞、句型、問題討論、小知識閱讀、書面語練習題、菜單閱讀及書寫食譜的學習單等內容。課堂教學中所使用的輔助工具包括圖片、影片以及線上學習遊戲，藉此提供多樣化的練習方式，使學習者能在文化課堂中全面發展聽、說、讀、

寫四項語言能力，並透過課堂活動進一步強化這些技能。為評估課程成效，研究過程中參考教師與學生的回饋，並運用華語中心提供的滿意度問卷、半結構式研究問卷、訪談紀錄與教學觀察日誌等資料進行分析。

本研究以中級以上程度的華語學習者為對象，進行兩次教材實驗，結果皆顯示良好成效。根據學習者的回饋，透過為期五週的小型免費課程，學習者在聽力、閱讀、口說與寫作方面皆有明顯進步。他們能逐漸聽懂在地人的口音與談話內容，理解菜單資訊，掌握食譜中的重點內容，並能清楚說出常見的烹調方式，不再僅以動作輔助表達。此外，學習者也能撰寫出結構清楚、內容豐富，且具個人風格的食譜，顯示本教材具有良好的學習效果。

作者針對食譜主題華語教材的研究，提出了一些研究成果與發展建議：

- (一) 對於研究成果方面，作者認為本飲食文化教材在內容上具有較高的文化代表性和實用性。教材利用食譜來擴展文化詞彙、慣用語和節慶飲食故事，幫助學習者了解華人社會的語言習慣，從而減少跨文化交流的障礙。教材設計強調針對性、實用性、趣味性和科學性，並提供多元練習以檢視學習成效。教材內容涵蓋聽、說、讀、寫等各項語言技能的訓練，並結合圖片、影片和線上遊戲等多元教學工具，以提高教學效果和學習興趣。
- (二) 在研究建議方面，作者建議未來的教學設計如果可以提供實際的烹調場地讓學習者操作，將有助於提升學習的樂趣和文化記憶。作者也強調應該結合已有的知識教學和實作活動，來增加學習效果和師生互動的機會。考慮到海外的教學環境，建議整理兩岸常見的飲食詞彙差異，幫助學習者和不同地區的華人進行有效的交流。此外，作者建議未來的教材開發可以採用跨領域的合作模式，邀請專業廚師、語言教師和文化研究者一起參與，來提升教材內容的專業性和多元性，並且透過團隊合作來擴展研究方向和教學資源，開發出更深入和更廣泛的教學材料。

三、針對韓籍初級學習者之臺灣飲食華語教材編寫（郭怡君，2021年）

本研究旨在幫助學習者在提升語言能力的同時，豐富飲食文化知識。不論是來臺旅遊、商務、探親、就學的韓國人，都能透過臺灣多元的美食滿足口腹之慾，並從本教材學習到實用且合宜的餐飲華語，進而提升華語程度，激發學習動機與興趣，培養對臺灣的好奇心，並對認識臺灣文化產生更廣泛的興趣。因此，為韓國學習者開發相應的餐飲華語教材是必要的，且不能延遲的。

本研究採用文獻分析法、內容分析法和問卷調查法為研究方法。透過文獻分析法，回顧與飲食文化、專業華語教學相關的研究，並進行客觀、系統性的分析。同時，採用內容分析法，分析餐飲華語相關教材，整理出餐飲華語教材應有的基本架構與內容，以便後續教材編寫。此外，對韓國人進行問卷調查，了解受訪者對餐飲華語教材的看法。教材範例設計完成後，將發放教材評估表，請華語教學專家對教材進行評估。

本研究的研究對象分為兩部分：一是填寫需求問卷的韓國華語學習者，以了解學習者對於飲食華語教材的需求與期望；二是對本教材設計範例的廣度與適切度進行評估的華語教學專家學者。研究工具為「問卷調查」，分為「需求問卷」和「專業華語教材評鑑表」兩部分。

為了作為飲食華語教材編寫的參考資料，研究者回顧了中國大陸、臺灣和韓國在文化教學上的實施原則，並歸納出七項餐飲華語教材的編寫與分析原則：針對性、實用性、時代性、趣味性、文化性、科學性及立體性。

大多數學習者認為，在飲食華語教材中應重視與飲食相關的「生詞」的聽說與閱讀教學。大多數學習者認為臺灣的菜名很難懂、使用點餐常用的中文「句式」點餐有一定的難度。學習者認為學習用餐禮儀是必要的。無論是學習者還是現有的良好教材，對於飲食華語教材期望都是重視「生詞」、「句型」與「文化點」的教學，同時培養語言「聽」與「說」的技能。

本教材設計為「以有趣、有效且實用的方式學習中文」，而過半數的受訪者認為透過「餐飲華語」學習中文有趣又有效的方式。零起點與初級學習者在

學習飲食文化相關知識的同時，又能建立基本華語技能，增加未來持續學習華語的動力。

整體來看，本教材受到華語教學專家與韓籍學習者的正面肯定。專家與學習者普遍認為此本教材具實用性與吸引力，是一本優質的華語教材。將「飲食文化」作為教材的主題，有助於提升學習者的興趣，同時能促進其實際語言運用能力，進而提高學習成效。研究結果也顯示，飲食文化主題作為獨立教材的可行性，可作為有需求學習者的學習資源。

另外，學習者普遍認為，教材中的生詞、句型和文化禮儀最重要，除了常見餐點與餐具用語外，兩岸在飲食詞彙上的差異也值得深入探討。此外，像是飲食禮儀、節慶飲食等文化知識，也應納入教材設計中，突顯臺灣飲食文化的特色與吸引力。作者亦建議，飲食文化教材不應侷限於餐廳情境或點餐用語，還可擴展至飲食歷史、發展、烹飪方式等內容，顯示飲食文化主題在華語教材設計上具備豐富的發展潛力。

作者對於本研究亦提出有關研究結論與研究建議之相關意見：

- (一) 在研究結論方面，作者指出目前「飲食華語」教材多附屬於餐飲、旅遊等專業用途的教科書中，獨立開發之教材仍屬稀缺。然而，本研究實證指出，獨立編寫之飲食華語教材具有高度教學價值，獲得專家與學習者的正面肯定。以飲食文化為切入點，能有效提升學習者的學習動機與語言使用的實用性。教材設計應強調基本詞彙、句型結構及飲食禮儀等實用技能的培養，並透過設置文化專欄，有助學習者理解在地生活與文化情境。在教材編寫原則方面，作者依據七大原則進行設計，分別為：針對性、實用性、時代性、趣味性、文化性、科學性與立體性；並建立系統化的教材開發流程，包括：理論分析→需求調查→課程架構設計→教材撰寫→專家評鑑→學習者回饋。教材內容融合臺灣、大陸及韓國相關研究成果，具備實務與理論參考價值。

- (二) 在研究限制的方面，作者提出：本研究對象以初級韓籍成人學習者為主，尚未包含兒童與青少年；學習者評鑑樣本僅 4 人，代表性有限。此外，研究成果主要適用於韓籍學習者，對其他國籍之適用性仍有待進一步驗證。
- (三) 在未來研究建議方面，作者建議未來可針對不同年齡層（如兒童與青少年）開發美食華語教材，並擴展至其他國籍的學習者，以提高教材的普適性。亦可深入探討兩岸常用的食物詞彙差異（如「湯匙」與「勺子」），加強傳統與節慶飲食文化的內容，擴展主題至食物的起源、烹飪技巧、以及飲食諺語，並建立更完整的教材評估機制，擴大樣本規模進行實證驗證。
- (四) 在教材發展方向方面，建議持續保留既有的實用導向優勢（如菜單解讀、點餐技巧等），同時加強文化面向的呈現（如餐飲禮儀、節慶飲食等），並發展多元化的教材呈現方式，避免侷限於單一的「美食旅遊」模式，進一步結合更多教學資源與數位教材設計，以提高整體教學成效與吸引力。

貳、小結

綜合三篇研究結果，飲食文化在華語教材編寫中具有關鍵角色，不僅具備高度的應用價值，還展示了可觀的發展潛力。研究顯示，飲食文化主題能有效融合語言學習與文化傳遞，增強學習動機，促進跨文化理解，特別是當涉及到貼近日常生活的內容時，這些主題具有引導學習的中介功能。學者普遍認為，將語言學習與文化整合的教材設計，不僅能提升語言能力，還能作為理解華人社會文化的重要橋樑。

此外，研究中指出了教材編寫過程中面臨的挑戰與限制。例如，飲食文化主題的專業教材相對稀缺，且受限於特定族群使用，教學評估樣本也較為有限。針對這些問題，研究建議未來應擴大教材的適用範圍，納入不同國籍和年齡層的學習者，以提高教材的普適性與多樣性。

在教材設計方面，學者們一致認為應採用系統化流程，從需求調查、課程架構設計、專家評鑑到學習者回饋等階段，確保教材具備針對性、趣味性、文化性與多元性。同時，研究也強調多媒體與互動式教學資源的應用能顯著提升學習成效，尤其是在現代化的教學環境中。

最後，研究還建議未來可進行跨領域合作，結合語言教學、文化研究、設計與技術等領域的專業知識，共同開發具文化深度與教學實效的華語教材，以達到更高效的學習效果和更廣泛的應用範圍。

第三節 總結

臺灣飲食文化的發展受到了原住民、荷西、明清、日本、戰後等不同時期的深刻影響，每個歷史階段對當地飲食的特色與形式都有重要貢獻。了解這些歷史背景有助於教材設計者在編寫課程時更好地呈現臺灣飲食文化的多元性與深度，從而提高教材的可信度與文化準確性。將這些歷史變遷融入教材，可以幫助學習者全面了解臺灣文化的發展過程，增進對學習內容的興趣與理解。

探討有關飲食文化相關研究論文，能了解未來臺灣飲食文化教材設計的潛力與挑戰：

- (一) 潛力：隨著臺灣飲食文化的全球化，將其融入華語教學能夠提升教材的吸引力，使學習者能夠更好地掌握語言與文化的雙重知識，尤其是結合實際的文化背景能夠有效提升學習者的語言能力。
- (二) 挑戰：如何將不同歷史階段的飲食文化簡化並有效地呈現給不同程度的學習者，同時將臺灣日常生活中的飲食文化融入教材，使學習者能夠更深入地理解並運用與臺灣飲食文化相關的華語。教材設計應在提升華語能力的同時，幫助學習者深入了解臺灣飲食文化，這需要研究者在教材編排上精心設計與考量。

總結來說，所探討之研究論文與臺灣飲食文化歷史變遷強調了臺灣飲食文化在華語學習中的重要性，並且提供了具體的教材設計策略。未來，將臺灣飲食文化的歷史脈絡與實用語言學習相結合，提升華語教材的多樣性、實用性與文化深度，對學習者的語言學習和文化理解具有重要的促進作用。



第三章 研究設計

本章分為三個部分，第一節為「研究方法」，說明本研究所採用的研究方法，包含文獻分析法、問卷調查法、深度訪談法。第二節為「研究流程」，說明本研究的整體流程與架構。第三節為「研究對象與工具」，說明本研究的主要研究對象，分為填寫問卷與深度訪談的研究對象，以全面探討受訪者對於本研究的主題的全面意見與背景，以及了解本研究所使用的研究工具有哪些。

第一節 研究方法

壹、文獻分析法

葉至誠、葉立誠（2011）的研究指出，文獻資料分析法是一種有系統且客觀的研究方法。這種方法透過明確定義、評估和綜合歸納文獻資料，來驗證歷史事件的真實性及相關結論。文獻資料分析法的主要價值在於：理解歷史發展的脈絡、掌握目前的研究現況、預測未來的趨勢。由於文獻資料完整記錄了過去在特定領域的研究範圍、內容架構、實施過程和理論成果，因此，對文獻進行二次分析對於各種調查研究的準備工作非常有價值。文獻資料就像一個持續累積的知識寶庫，有系統地保存著人類在各個時期所獲得的研究成果與經驗總結。

本研究旨在探討臺灣飲食文化教材的編寫設計研究。文獻探討聚焦於臺灣飲食文化的歷史演變，以及各時期受到的影響與獨特之處。臺灣飲食文化的歷史變遷可分為：原住民飲食文化、荷西時期飲食文化、明清時期飲食文化（閩菜傳入）、日治時期飲食文化、戰後臺灣飲食文化（外省菜傳入與興盛），以及新臺灣飲食期（1975 年至今）。每個階段都受到歷史因素的影響，而臺灣飲食的變遷也承載著各時期重要的飲食特色，對現代臺灣飲食文化的形成扮演了關鍵角色，並成為其發展的重要因素。

此外，本研究還分析了先前三位研究者關於飲食文化、臺灣飲食文化、飲食文化教材編寫設計以及飲食相關課程設計的研究，作為重要的參考資料。筆

者從現有的學術論文中，選取了五篇與本研究主題最相關的論文，進行系統且客觀的探討與分析。這三篇論文包括：《飲食華語課程教材設計—兼論網上輔助活動建構》（方虹婷，2006）、《華人食譜教材設計與教學成效研究》（楊馨雅，2019）、《針對韓籍初級學習者之臺灣飲食華語教材編寫》（郭怡君，2021）。透過探討分析這些學術論文的研究內容、研究成果、研究建議與研究限制，為本次研究提供了許多參考價值，以及未來的建議、啟發與發展方向。

貳、需求問卷調查

葉至誠、葉立誠（2011）指出，問卷調查法（questionnaire survey）是一種用來收集資料的工具，常用於統計或調查，主要針對個人行為、現況態度等進行測量。問卷調查法是透過問卷向受訪者了解社會現象與行為狀態的一種有效方式，在社會學、心理學及各類社會問題研究中廣泛應用。問卷調查方法具有與其他調查方式不同的特點，並有其特定的操作流程。問卷調查的過程包括問卷的準備、問卷設計與發放，其中問卷設計是關鍵步驟，高品質的問卷設計是問卷調查成功的一半，直接影響整體調查結果的有效性與可靠性。

本研究採用問卷調查作為主要資料收集方法。在問卷設計階段，研究者參考葉至誠、葉立誠（2011）提出的問卷設計原則，首先明確研究目的，並充分了解調查主題、對象和範圍等基本要素，以確保問卷內容的有效性和可靠性。

研究對象設定為越南華語學習者，樣本來源包括越南本地及在臺學習者。為全面了解不同年齡層學習者的觀點，研究不設年齡限制，受訪者年齡分佈為20歲以上至39歲以下。

本研究的需求問卷調查結構包含四個部分：

- （一） 個人背景資料：收集性別、年齡、在臺身分、華語程度、居住狀況及來臺目的等資訊；
- （二） 臺灣文化與臺灣飲食文化認知評估：測量受訪者對臺灣文化及飲食文化的了解程度與興趣程度；
- （三） 教材需求調查：探討學習者對臺灣飲食文化華語教材的具體需求與期望；

(四) 開放性問題：提供受訪者自由表達問卷未涉及之意見及建議。

透過系統化的問卷設計，本研究能有效收集越南學習者對臺灣飲食文化的認知狀況、學習興趣及教材需求等關鍵數據。這些資料將為後續教材開發編寫提供真實依據，有助於設計更符合學習者需求的華語教材內容。



表 3-1

需求問卷調查內容解釋（注：筆者自行整理）（續下頁）

部分	詳細問項	題目目的
基本資料	性別	了解受訪者背景特徵與基本資料
	年齡	
	在臺灣的身份	
	華語程度	
	目前是否居住在臺灣	
	來臺灣的原因	
臺灣文化與臺灣飲食文化	您喜歡臺灣的哪種文化特色？	此部分旨在探討受訪者對臺灣飲食文化各面向的興趣與看法，包括代表性飲食、文化場域、特色食品及個人偏
	您喜不喜歡臺灣飲食？	
	您覺得哪道菜最能代表臺灣的飲食文化？提到臺灣時，您會立刻想到哪道菜？	
	臺灣的水果（如芒果、鳳梨、西瓜、釋迦等）能否代表臺灣飲食的特色？	
	臺灣的特色小吃大多可以在夜市找到，所以，如果了解臺灣的飲食文化，可以去夜市逛逛。您同意這樣的說法嗎？	

	<p>如果想品嚐與了解臺灣的飲食文化，您會選擇哪一種？是觀光客常選的有名餐廳（如鼎泰豐），還是許多臺灣人喜歡的小巷子裡的小吃店？</p> <p>臺灣早餐也是臺灣飲食文化的重要代表之一。</p> <p>您覺得哪一道臺灣早餐最能代表臺灣早餐的必吃經典？</p> <p>您最喜歡哪一道臺灣早餐？</p> <p>每個國家的節日都有代表性的傳統食物，臺灣也不例外。例如，過年吃魚、餃子、年糕等；中秋節烤肉、吃月餅、蛋黃酥、柚子等；端午節吃粽子等。每道食物在各個節日中都有其特殊的意義。您對這些臺灣節日的傳統飲食感興趣嗎？</p> <p>提到臺灣，大部分人會想到珍珠奶茶。但您是否知道，臺灣的茶文化也很有特色，與日本或中國的茶文化有所不同？雖然受到日本和中國的影響，臺灣的茶文化已經發展出獨特的人文特色。臺灣茶文化中的茶史、茶葉、茶藝和飲茶風氣都有其獨特之處。您對臺灣的茶文化有興趣嗎？</p> <p>臺灣古早味甜點/點心在臺灣飲食文化中扮演著重要角色，不僅承載了臺灣的獨特風味，也反映了深厚的飲食文化特色。這些甜點/點心不僅美味，還讓許多人回想起童年的美好回憶。請問您吃過臺灣古早味的甜點/點心嗎？</p> <p>如果已經吃過臺灣古早味點心/甜點了，您最喜歡臺灣的哪個古早味甜點/點心？</p>	<p>好，以評估其對不同飲食文化元素的認同與接受程度，作為教材設計與內容取材的參考依據</p>
臺灣飲食	<p>當您學習一門新語言時，您會想了解那個國家的文化嗎？</p>	

文化華語	學習華語並了解臺灣文化，您覺得如何？	此部分旨在蒐集受訪者對臺灣飲食文化華語教材的需求與內容建議，包括教材主題、架構設計、輔助資源、呈現方式及單元選擇，以作為教材編寫時提升實用性與吸引力的重要參考。
教材的編	如果有一本專門介紹臺灣飲食文化的華語教材，您會想學嗎？	
寫	您希望哪個教材的架構和內容出現在本教材中？	
	如果教材附有音檔的 QR Code，掃描後即可進行聽力練習，您希望哪些內容會加上音檔的 QR Code？	
	教材需要附上圖片，以使內容更生動，提高其吸引力。	
	在教材裡使用的飲食圖片，您比較喜歡哪種方式？	
	課文和對話內容是否需要附加中越翻譯？	
	教材設計的架構是從臺灣北部到南部，每個地區會介紹當地的特色美食，並且可以加入每個地區的景點介紹。	
	每個地區可以附加餐飲店推薦，作為文化內容的補充。	
	教材總共有 20 個單元，如果從中選出 3 個單元進行完整設計並進行試教，您會選擇介紹臺灣哪些地區的飲食文化和景點？（選三個最喜歡的答案）。	
	教材總共有 20 個單元，如果從中選出 3 個單元進行完整設計並進行試教，您希望介紹臺灣的哪些飲食？（選三個最喜歡的答案）。	
	每個單元都會補充一些文化知識，您希望介紹哪些內容？（可多選）。	

開放式問題	受訪者感興趣並希望進一步了解的臺灣飲食文化內容	此部分旨在蒐集受訪者對臺灣飲食文化的興趣及教材增補建議，以提升教材完整性與實用性
	對臺灣飲食文化華語教材可增加內容的建議	

詳細之問卷調查內容請看附錄。



參、深度訪談法

葉至誠、葉立誠（2011）指出，訪談調查是最基本的一種社會調查方法，能幫助人們了解社會。這種方法是依據預先設定的調查目的和提綱，由訪談員與受訪者面對面交談，以獲取與研究主題相關的資料。使用訪談法需要掌握一定的原則和技巧。更詳細地說，研究者為了蒐集更深入的研究資料，會事先規劃訪談題目，然後通過深度訪談獲取必要的資訊。這些資訊經過記錄、整理、分析和比較，最終形成研究成果。深度訪談法的目的在於讓受訪者可以更自由地回答問題。它的優點是可以蒐集到受訪者對於調查問題的情感、態度和價值判斷。同時，受訪者也能在不受限制的情況下，充分且詳細地報告事件或表達意見。

葉至誠、葉立誠（2011）認為，訪談調查法有優點也有缺點，以下是一些重點。優點是，面對面的訪談可以引導受訪者更完整地回答問題，研究者也能掌握訪談的進度，而且訪談方式彈性很高。此外，訪談法可以幫助評估資料的有效性和可靠性，並根據情況調整調查過程、擴大調查範圍，適用於各種不同的調查對象。缺點方面，研究者需要特別留意。例如，研究者和受訪者在社會文化背景、人生觀、價值觀和社會經驗上可能有所不同，這些差異可能會影響受訪者對社會現象的看法，導致研究者在記錄時因為主觀判斷而產生誤差。

本研究的訪談內容分為三個主要部分：一、受訪者背景；二、對臺灣飲食文化的經驗與觀點；三、對臺灣飲食文化華語教材編寫的看法與建議。

第一部分為受訪者背景，主要透過自由回答的方式蒐集基本資料，包括性別、年齡、目前在臺灣的身分（如工作或就學）、華語程度、學習動機及學習年限等資訊；同時也探討與臺灣有關的經歷，例如來臺目的、在臺學習或工作後的計畫，以及初次來臺的印象等。這些資料有助於了解受訪者背景，並進一步分析其背景對飲食文化接受程度或偏好所造成的影響，例如不同年齡層對臺灣飲食的態度差異，或來臺時間長短對飲食適應歷程的影響。

第二部分著重於臺灣飲食文化的認知與經驗，訪談內容涵蓋臺灣特色飲食項目，如臺灣小吃、夜市文化、早餐習慣與珍珠奶茶等。選擇珍珠奶茶作為題

目之一，因為珍珠奶茶已成為臺灣飲食文化的重要象徵。此部分亦探討受訪者對臺灣飲食的適應情形，從中可分析其喜好與接受度，並作為未來教材設計的參考依據。

第三部分聚焦於臺灣飲食文化華語教材的編寫建議，內容涵蓋受訪者是否曾接觸過相關教材、對那些教材內容的意見（如文化內容的準確性與實用性、語言生詞與語法的解釋與理解性、課堂活動與練習的設計有效性等），以及未來教材在架構與內容上的期待。此外，此部分亦調查受訪者對此類教材的學習動機、語言能力提升的看法，並收集對教材輔助工具的需求（如影片、遊戲、語音檔等）。

最後，研究者請受訪者選擇三個希望介紹的臺灣飲食主題與相關地區，並說明其選擇的理由。同時，也請受訪者對文化延伸內容提出建議（例如節慶飲食文化、飲食歷史與餐飲禮儀等）。

透過有系統的訪談設計，本研究能夠全面了解受訪者的背景特徵、對臺灣飲食文化的認知經驗與其對臺灣華語教材的需求與期望，為後續教材開發提供重要參考依據與靈感。

表 3-2

深度訪談調查內容解釋（注：筆者自行整理）（續下頁）

問卷部分	題目	詳細問題	題目目的
受訪者背景	個人資料	性別/年齡/目前在工作或學習	了解受訪者的個人背景、華語程度與學習動機，以及與臺灣的相關經歷，作為後續分析的基礎資料。
	華語學習相關	華語程度/學習華語的動機/學習華語多久	
	與臺灣相關的經歷	<ul style="list-style-type: none"> • 在臺灣的身份（如學生、工作者等） • 選擇來臺灣學習/工作之原因 • 完成學業後，是否計劃留在臺灣工作 • 初到臺灣時的最初印象 	
臺灣飲食	臺灣飲食	<ul style="list-style-type: none"> • 是否喜歡臺灣飲食文化 • 最具代表性的臺灣菜與選擇原因 	本題旨在評估受訪者對臺灣飲食文化的興趣與認識，並了解其感受及對其特色與代表性的理解。

文化 相關 訪談	臺灣夜市	<ul style="list-style-type: none"> • 是否喜歡臺灣夜市 • 曾去過的夜市 • 對夜市氣氛的感受 • 夜市特色及吸引力 • 夜市消費頻率 • 最喜歡的夜市小吃及原因 • 是否認同夜市在臺灣飲食文化中的重要性 • 是否認為夜市食物代表臺灣飲食文化 	這個題目旨在深入了解受訪者對臺灣夜市文化、早餐和珍珠奶茶的喜愛程度與認識。透過了解他們對這三者的廣泛知識，可以評估他們對臺灣飲食文化的了解程度。
	臺灣早餐	<ul style="list-style-type: none"> • 是否認同臺灣早餐屬於臺灣飲食文化及原因 • 最具代表性的臺灣早餐及原因 	
	臺灣珍珠奶茶	<ul style="list-style-type: none"> • 珍珠奶茶成為臺灣代表飲品的原因 • 越南與臺灣珍珠奶茶的差異與偏好及原因 • 在臺飲用珍珠奶茶的頻率 	
	飲食適應歷程	<ul style="list-style-type: none"> • 初到臺灣對飲食文化的第一印象 • 適應臺灣飲食所需時間與挑戰 • 影響適應速度的因素 • 容易或難以接受的臺灣飲食及例子 	此題目調查旨在了解受訪者對臺灣飲食的適應程度，進而評估其對臺灣飲食的喜好以及對臺灣飲食文化的興趣。

臺灣 飲食 文化 教材 編寫	既有教材 使用經驗	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否使用過臺灣飲食文化相關教材/資源 ● [若肯定] 對教材的評估（文化內容、語言講解、活動設計） 	此部分旨在了解受訪者是否學過飲食文化相關教材，並根據其經驗蒐集對文化內容、語言、語法及活動設計的意見，作為教材設計的參考。
	學習意願 調查	<ul style="list-style-type: none"> ● 學習臺灣飲食文化華語教材的意願（1-5分） ● 影響學習意願的因素 	本題旨在了解受訪者對臺灣飲食文化主題華語教材的需求與學習意願，並探討影響意願的因素，以評估教材的實用性與可行性。
	教材架構 期待	<ul style="list-style-type: none"> ● 理想的臺灣飲食文化教材核心內容 	本部分旨在了解受訪者對臺灣飲食文化華語教材內容與架構的期望與建議，作為本研究教材設計的重要參考，以提升其可行性與實用性。
	輔助工具 需求	<ul style="list-style-type: none"> ● 希望配備的輔助學習工具及其提升學習效果的方式 	
	單元設計 優選-地區	<ul style="list-style-type: none"> ● 選擇介紹的臺灣地區飲食文化與景點及原因 	
	單元設計 優選-飲食	<ul style="list-style-type: none"> ● 選擇介紹的臺灣飲食及原因 	
	文化延伸 內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 建議教材涵蓋的其他文化知識 ● 其對語言與文化學習的價值 	

	<p>教材學習 效果評估</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 教材對學習動機的影響程度（1-5分） • 教材對語言能力提升的幫助程度（1-5分） • 具體作用機制 	<p>本題旨在了解受訪者對教材可行性與實用性的看法，並評估其在提升學習動機、語言能力及推廣應用上的潛力。</p>
--	----------------------	--	--

詳細之問卷調查內容請看附錄。



肆、教材評鑑表

為驗證教材內容之可行性與適切性，本研究所使用之教材評估表係參考並改編自林敏（2006）提出華語教學專家之「由教師評估的對外漢語教材估量表」以及華語學習者之「由學習者評估的對外漢語教材估量表」，並邀請具有實務教學經驗之華語教師以及越南籍華語學習者進行評分與回饋，據以作為教材調整與優化之參考依據。

評鑑表共包含八個構面：教材整體編排、詞彙與解說、課文、對話、語法解（注）釋、練習、文化內容、教材形式等，合計 50 項指標。為獲取更深入的評估意見，評估表亦加上三道開放式問題。

每項指標皆採五點量表評分，評分標準為：5 分「非常符合」、4 分「符合」、3 分「普通」、2 分「不符合」、1 分「非常不符合」。最終將所有項目得分加總作為教材整體品質之評量依據：200 分至 250 分為「優秀教材」、150 分至 200 分為「良好教材」、150 分以下則視為「待改進教材」（郭怡君，2021）。

一、華語專家老師評鑑表與開放式問題

表 3-3

林敏（2006）改變後之「由教師評估的對外漢語教材估量表」（續下頁）

整體編排						
序號	內容評估	態度和/或看法				
		1	2	3	4	5
1	教材的框架很清楚					
2	我知道教材主要教學生什麼					
3	教材內容的難易程度與學生的華語基礎相符					
詞彙及解說						

4	每課的生詞數量對學生來說是合適的（太多/太少）					
5	生詞是學生在交際中有用的					
6	生詞在課文中的重現率很高，足以讓學生記住它們					
7	生詞的越南文翻譯是準確的。（若您非越南籍教師，可略過此項）					
8	對詞語的用法、使用條件與場合有準確的說明和足夠的例句					
9	教材附有總詞表，方便學生查找與複習					
課文						
10	課文的內容是有意義的、實用的					
11	課文的內容和學生的年齡和心態相符					
12	課文裡所涉及的文化內容是學生感興趣的					
13	課文的話題多樣化、範圍廣，且對學生有吸引力					
14	課文的長度是合適的					
15	課文中句子的長度是合適的					
對話						
16	對話的內容是有意義的、實用的					
17	對話的內容和學生的年齡和心態相符					
18	對話的長度是合適的					
19	對話中句子的長度是合適的					
20	對話中的語言為日常生活中常用的表達方式					
語法解（注）釋						

21	對語法的解釋說明是條理清晰的，學生可以看明白					
22	對應的外語翻譯是準確無誤的，可以理解的，不存在模糊之處					
23	對語法的解釋說明有相應的、足夠的例子可以幫助和加深學生的理解					
24	對語法的解釋說明沒有很多專門的概念和術語					
25	解釋說明中有對該語法現象的使用場合和情境的說明					
練習						
26	練習的數量是合適的（太多/太少）					
27	練習是有意思、學生喜歡做的					
28	練習對生詞有很好的覆習作用					
29	練習對語法有很好的覆習作用					
30	練習的形式是多樣的					
31	練習富有層次：理解性—機械性—活用性 練習					
32	題目的指令很清晰明確					
33	練習有參考答案					
34	有階段復習或總覆習的材料和練習					
文化內容						
35	文化內容的正確性與完整性					
36	文化主題安排具系統性與連貫性					
37	文化講解清晰、語言易懂					
38	文化呈現多元觀點，避免刻板印象					

39	文化與語言教學的結合程度（含語境應用）					
40	學習者理解與應用能力（可實際運用）					
41	文化內容貼近課程主題，涵蓋應有要點					
42	文化學習的啟發性與反思性					
43	文化情境呈現真實性					
44	是否提供學習者所需的文化背景補充與延伸資源					
45	文化相關插圖或視覺元素的輔助效果					
形式						
46	版面設計好，字體大小合適、易讀，能清晰區分每個部分					
47	書的色彩和諧、合適					
48	插圖和內容配合緊密，增加內容的可讀性、生動性					
49	頁面編排合理，內容和題目之間不必頻繁翻頁					
50	每行之間及頁邊留有空間可供我備課時作筆記					

華語專家老師評鑑之開放式問題

1. 您覺得本教材最突出的特點是什麼？（包括優點和缺點）
2. 通過本教材的學習，您覺得學生能達到應有的進步嗎？
3. 您覺得在修訂時教材應作哪些改變或調整，從而使它更適合學生的需要？

二、華語學習者評鑑表與開放式問題

表 3-4

林敏（2006）改變後之「由學習者評估的對外漢語教材估量表」（續下頁）

整體編排						
序 號	內容評估	態度和/或看法				
		1	2	3	4	5
1	教材的框架很清楚					
2	我知道教材主要教我什麼					
3	教材清楚告訴我學完教材後我的華語水平是什麼程度					
詞彙及解說						
4	每課的生詞數量對我來說是合適的（太多/太少）					
5	生詞是我在交際中有用的					
6	生詞在課文中反覆出現，足以讓我記住它們					
7	我覺得生詞的越南文翻譯是準確的					
8	教材清楚地告訴我生詞怎麼用和在什麼情況下用					
9	我希望教材有方便我查找的總詞表					
課文						
10	課文中的語言對我來說是實用的					
11	課文的內容和我的年齡和心態相符					
12	課文涉及的文化內容是我感興趣的					
13	話題範圍廣，能幫助我增進對所學語言社會情況的了解					
14	課文的長度是合適的					
15	課文中句子的長度是合適的					

對話						
16	對話的內容是有意義的、實用的					
17	對話的內容和學生的年齡和心態相符					
18	對話的長度是合適的					
19	對話中句子的長度是合適的					
20	對話中的語言為日常生活中常用的表達方式					
語法解(注)釋						
21	對語法的解釋說明是條理清晰的，我可以看明白					
22	語法解釋的外語翻譯是準確的，我可以看明白					
23	對語法的解釋說明有合適、足夠的例子可以幫助我理解					
24	對語法的解釋沒有很多專門術語					
25	語法解釋清楚地告訴我在什麼情況下該用這種語法結構					
練習						
26	練習的數量是合適的(太多/太少)					
27	練習有意思，是我喜歡做的					
28	練習對生詞有很好的覆習作用					
29	練習對本課所學的語法有很好的覆習作用					
30	練習有多樣形式					
31	練習的排列是從易到難的					
32	题目的指令很清楚					
33	我希望練習有參考答案					
34	我希望有階段覆習或總覆習的材料和練習					
文化內容						
35	文化內容的正確性與完整性					

36	文化主題安排具系統性與連貫性					
37	文化講解清晰、語言易懂					
38	文化呈現多元觀點，避免刻板印象					
39	文化與語言教學的結合程度（含語境應用）					
40	學習者理解與應用能力（可實際運用）					
41	文化內容貼近課程主題，涵蓋應有要點					
42	文化學習的啟發性與反思性					
43	文化情境呈現真實性					
44	是否提供學習者所需的文化背景補充與延伸資源					
45	文化相關插圖或視覺元素的輔助效果					
形式						
46	版面設計好，字體大小合適、易讀，能清晰區分每個部分					
47	書的色彩和諧、合適					
48	插圖和內容配合緊密，增加內容的可讀性、生動性					
49	頁面編排合理，內容和題目之間不必頻繁翻頁					
50	每行之間及頁邊留有空間可供我作筆記					

華語學習者評鑑之開放式問題

1. 你覺得這本教材的最突出特點是什麼？（包括優點和缺點）
2. 用這本教材學習之後，你覺得自己有進步嗎？有達到你想要的學習目標嗎？
3. 你覺得在修訂時教材應做哪些改變或調整，從而使它更適合你的需要？

第二節 研究流程

研究聚焦於臺灣飲食文化華語教材的開發，採用系統化的研究流程，共分為八個階段：

- (一) 第一階段為研究規劃，主要確定研究主題、目的與框架，以闡明本研究的學術價值與實務意義。
- (二) 第二階段進行文獻探討，包含兩個重點：首先分析臺灣飲食文化的歷史演變過程及其時代特徵；其次整理分析現有關於飲食文化教材設計相關學術論文的科研成果，作為後續研究的基礎。
- (三) 第三階段實施需求調查，採用混合研究方法：
 - 問卷調查：收集受訪者背景資料、對臺灣飲食文化的認知程度及臺灣飲食文化華語教材需求
 - 深度訪談：從問卷受訪者中隨機選取 5 位進行面對面訪談，深入了解特定需求
- (四) 第四階段進行需求分析，對所收集的調查資料進行系統性整理與解讀，明確學習者的實際需求與期望。
- (五) 第五階段進行教材設計，根據前期文獻探討分析與調查結果，開發以臺灣飲食文化為主題的華語教材，確保教材內容符合學習者的實際需求。
- (六) 第六階段組織教材評鑑，邀請華語教學專家與華語學習者對教材的內容架構、教學設計等提供專業意見。
- (七) 第七階段實施教材修正，根據評估回饋優化教材內容，提升教材適用性。
- (八) 第八階段總結研究成果，分析研究限制，並提出未來研究方向建議。

本研究採用嚴謹的研究設計，以確保教材開發過程符合科學原理且合理。最終目標是開發出能有效滿足學習者實際需求的教材。

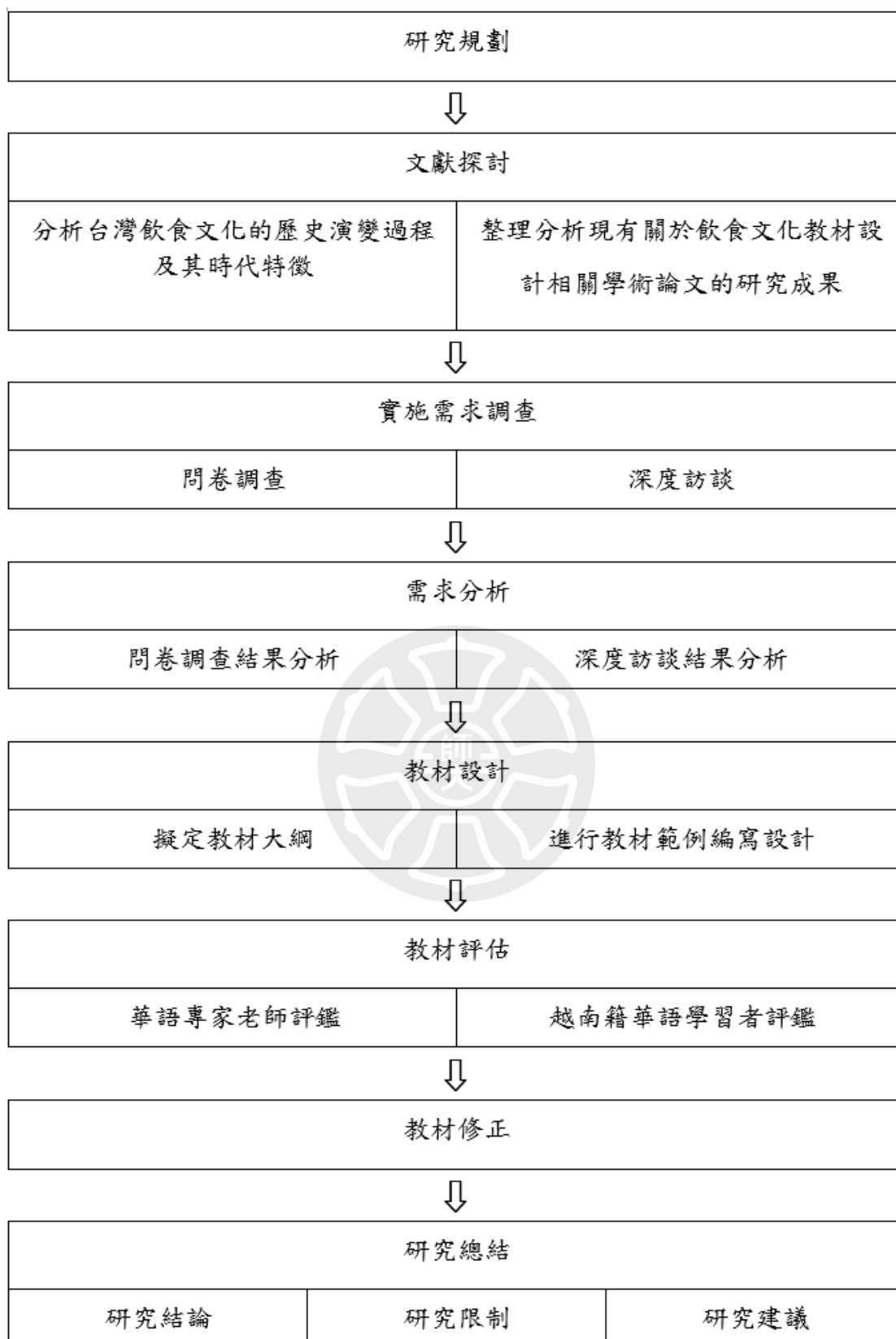


圖 3-1 研究流程（注：筆者自行繪製）

第三節 研究對象

本研究以越南華語學習者為研究對象，探討臺灣飲食文化華語教材設計的相關議題。研究對象包含在臺灣及越南兩地的越南籍華語學習者，採用混合研究方法，分別透過問卷調查與深度訪談蒐集資料。以下將詳細說明研究對象的選擇與分佈。

壹、需求問卷調查之研究對象

在問卷調查研究對象的選取方面，本研究主要考量目前居住於臺灣與越南兩地的華語學習者，且不設華語程度限制。此設計旨在納入包含零起點學習者在內的各程度越南籍華語學習者，以全面了解不同背景學習者對臺灣飲食文化的認知程度，以及對相關教材的需求與期望。

根據受訪者居住地區，可將研究對象分為以下兩類：

一、臺灣地區受訪者

此類受訪者包含就讀於大學語言中心、大學部、碩士班學生，博士班學生、以及新住民與在職人士等不同群體。由於其在臺停留時間、華語程度及飲食適應程度不一，對臺灣飲食文化的興趣與教材需求亦有所不同。此群體已實際接觸臺灣飲食文化，其意見具實務參考價值，能為臺灣飲食文化華語教材設計提供具體建議。

二、越南地區受訪者

此類受訪者可進一步區分為：

(一) 曾來過臺灣的受訪者

此群體可能已完成學業返回越南，他們與目前居住在臺灣的受訪者相似，對臺灣飲食有實際接觸經驗，因此意見具實證基礎。

(二) 從未來過臺灣的受訪者

此群體可能尚未接觸過臺灣飲食，主要透過網路資訊或親友分享認識臺灣飲食文化，因此對臺灣飲食的認識有限。然而，他們對於臺灣飲食文化華語教

材的意見與需求值得參考，有助於評估臺灣飲食文化對未曾來過臺灣的學習者的吸引力，以及他們對這類教材的學習期望。

此分類方式有助於比較不同背景學習者在飲食文化認知與教材需求上的差異，為教材設計提供多元參考依據。

表 3-5

居住在臺灣地區之越南籍受訪者統計（注：筆者自行整理）（續下頁）

序號	性別	年齡	華語程度	在臺灣的身份	現居地
1	男	20歲 - 29歲	高級	大學部學生	臺灣
2	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
3	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
4	男	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
5	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
6	女	30歲 - 39歲	初級	博士班學生	臺灣
7	女	30歲 - 39歲	中級	大學國語中心	臺灣
8	女	20歲 - 29歲	中級	大學國語中心	臺灣
9	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
10	男	20歲 - 29歲	中級	大學國語中心	臺灣
11	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
12	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣
13	女	20歲 - 29歲	高級	大學國語中心	臺灣
14	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
15	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
16	男	39歲以上	中級	在職人士	臺灣
17	女	20歲 - 29歲	中級	大學國語中心	臺灣
18	男	30歲 - 39歲	初級	大學國語中心	臺灣

19	女	20歲 - 29歲	中級	大學國語中心	臺灣
20	男	20歲 - 29歲	中級	大學國語中心	臺灣
21	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
22	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
23	男	30歲 - 39歲	高級	博士班學生	臺灣
24	女	30歲 - 39歲	中級	大學部學生	臺灣
25	女	20歲 - 29歲	高級	大學國語中心	臺灣
26	女	20歲 - 29歲	中級	大學國語中心	臺灣
27	女	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	臺灣
28	女	20歲 - 29歲	初級	大學國語中心	臺灣
29	女	30歲 - 39歲	中級	大學國語中心	臺灣
30	女	20歲 - 29歲	高級	大學部學生	臺灣
31	男	20歲 - 29歲	零起點	碩士班學生	臺灣
32	女	30歲 - 39歲	中級	碩士班學生	臺灣
33	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣
34	男	20歲 - 29歲	初級	博士班學生	臺灣
35	男	20歲 - 29歲	初級	在職人士	臺灣
36	男	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	臺灣
37	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
38	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
39	女	20歲 - 29歲	高級	大學部學生	臺灣
40	女	20歲 - 29歲	高級	在職人士	臺灣
41	女	30歲 - 39歲	高級	博士班學生	臺灣
42	男	20歲 - 29歲	零起點	博士班學生	臺灣
43	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
44	女	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	臺灣

45	男	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	臺灣
46	男	20歲以下	零起點	大學部學生	臺灣
47	女	30歲 - 39歲	零起點	博士班學生	臺灣
48	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣
49	女	20歲 - 29歲	初級	大學部學生	臺灣
50	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
51	男	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
52	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
53	女	20歲 - 29歲	初級	博士班學生	臺灣
54	男	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
55	男	20歲以下	中級	大學部學生	臺灣
56	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
57	女	30歲 - 39歲	中級	博士班學生	臺灣
58	女	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	臺灣
59	男	30歲 - 39歲	初級	碩士班學生	臺灣
60	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
61	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣
62	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
63	女	20歲以下	初級	大學部學生	臺灣
64	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
65	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
66	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
67	女	30歲 - 39歲	初級	博士班學生	臺灣
68	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣
69	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
70	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣

71	女	20歲 - 29歲	高級	大學部學生	臺灣
72	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
73	女	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	臺灣
74	男	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
75	女	30歲 - 39歲	高級	大學部學生	臺灣
76	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
77	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
78	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
79	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
80	女	20歲 - 29歲	高級	大學部學生	臺灣
81	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
82	女	20歲 - 29歲	中級	大學國語中心	臺灣
83	女	20歲以下	中級	大學部學生	臺灣
84	男	30歲 - 39歲	高級	博士班學生	臺灣
85	男	39歲以上	初級	博士班學生	臺灣
86	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
87	女	30歲 - 39歲	零起點	博士班學生	臺灣
88	女	20歲以下	中級	大學部學生	臺灣
89	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
90	男	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
91	女	30歲 - 39歲	高級	博士班學生	臺灣
92	女	20歲 - 29歲	中級	大學部學生	臺灣
93	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
94	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣
95	男	20歲 - 29歲	零起點	大學部學生	臺灣
96	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣

97	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
98	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣
99	男	30歲 - 39歲	中級	在職人士	臺灣
100	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	臺灣
101	女	39歲以上	中級	博士班學生	臺灣
102	男	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	臺灣
103	男	20歲 - 29歲	高級	在職人士	臺灣
104	男	20歲 - 29歲	初級	博士班學生	臺灣
105	女	30歲 - 39歲	中級	新住民	臺灣
106	女	20歲 - 29歲	高級	大學部學生	臺灣
107	女	30歲 - 39歲	中級	在職人士	臺灣
108	女	20歲以下	高級	大學部學生	臺灣
109	男	20歲以下	中級	新住民	臺灣
110	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	臺灣
111	女	20歲 - 29歲	中級	碩士班學生	臺灣

表 3-6

居住在越南地區之越南籍受訪者統計（注：筆者自行整理）（續下頁）

序號	性別	年齡	華語程度	在臺灣的身份	現居地
1	女	30歲 - 39歲	高級	碩士班學生	越南
2	女	30歲 - 39歲	中級	大學國語中心	越南
3	女	30歲 - 39歲	高級	在職人士	越南
4	男	20歲以下	中級	大學部學生	越南
5	女	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	越南
6	女	20歲 - 29歲	初級	碩士班學生	越南
7	女	20歲 - 29歲	高級	碩士班學生	越南
8	男	39歲以上	中級	大學國語中心	越南

9	女	20 歲 - 29 歲	高級	碩士班學生	越南
10	男	20 歲 - 29 歲	中級	在職人士	越南
11	男	20 歲 - 29 歲	高級	大學國語中心	越南
12	女	20 歲 - 29 歲	中級	在職人士	越南
13	女	20 歲 - 29 歲	中級	從未來過臺灣	越南
14	男	20 歲 - 29 歲	高級	大學國語中心	越南
15	男	20 歲 - 29 歲	高級	碩士班學生	越南
16	女	20 歲 - 29 歲	中級	大學國語中心	越南
17	女	30 歲 - 39 歲	中級	從未來過臺灣	越南

壹、深度訪談之研究對象

在參與問卷調查的受訪者中，本研究選取 5 位目前居住於臺灣且華語程度達中級以上的學習者作為深度訪談對象。選擇在臺居住者主要基於三項考量：其一，便於進行面對面訪談，確保訪談品質；其二，這些受訪者已實際接觸臺灣飲食文化，能提供具體的飲食體驗描述；其三，具備在地生活經驗，對臺灣飲食有親身感受。

此外，限定受訪者華語程度在中級以上，主要因其對教材內容與架構具有較佳的理解能力，能提出更具參考價值的教材設計建議。受訪者選取方法不僅確保研究可行性，更能提升訪談資料的品質與實用性，為後續教材設計開發提供可靠的參考依據。

表 3-7

深度訪談受訪者統計訪者統計（注：筆者自行整理）

序號	性別	年齡	國際	華語程度	在臺灣的身份	現居地
A	男	30 歲 - 39 歲	越南	高級	博士班學生	臺灣
B	女	20 歲 - 29 歲	越南	高級	碩士班學生	臺灣
C	女	20 歲 - 29 歲	越南	高級	碩士班學生	臺灣
D	女	20 歲 - 29 歲	越南	高級	碩士班學生	臺灣
E	女	20 歲 - 29 歲	越南	高級	碩士班學生	臺灣

貳、教材評鑑之研究對象

一、華語教學專家評鑑者

本研究共邀請四位華語教學專家參與本教材之評鑑。就性別分布而言，女性評鑑者三位（佔 75.0%），男性一位（佔 25.0%）。在國籍方面，其中兩位專家來自臺灣，另兩位為越南籍教師。在學歷背景方面，兩位臺灣籍評鑑者目前為國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班在學學生，另兩位越南籍評鑑者則為國立臺灣師範大學華語文教學系之博士班研究生。四位皆具備專業華語教學訓練背景，學術歷程與研究領域與本教材內容高度相關，使其評鑑意見更具理論深度與實務參考價值。四位教師皆具備豐富之華語教學經驗，教學年資介於2年至9年不等，累積多年實務教學歷練，並曾指導來自美國、美籍華裔、印尼、菲律賓、越南、加拿大、泰國、西班牙、德國等多國背景之學習者。其教學場域亦橫跨臺灣、越南與美國等地，展現出其國際化與多元文化教學經歷。

綜觀其背景，四位教師不僅具備深厚之語言教學專業能力，亦具跨文化溝通與教材使用之實務經驗。由於其服務對象多為來自不同文化背景之學習者，因此在教學實踐中經常涉及文化內容之引導與詮釋。基於此，受邀專家對本教材之內容設計與文化呈現提出之評鑑意見，具高度專業性與實務參考價值，對於未來教材修訂與優化提供了具體且具建設性的建議。

表 3-8

教材評鑑專家基本資料整理（注：筆者自行整理）（續下頁）

編碼	國籍	性別	最高學歷	教學單位與地區	華語教學經歷
A1	臺灣	女	國立臺灣師範大學華語文教學系碩士	臺灣 美國	<ul style="list-style-type: none"> • 教學年數3年 • 學生為美國學生及在美華裔
A2	臺灣	女	國立臺灣師範大學華語文教學系碩士	臺灣	<ul style="list-style-type: none"> • 教學年數2年 • 在臺師大進修推廣部擔任華語老師

					<ul style="list-style-type: none"> • 學生國籍為印尼、菲律賓、越南、加拿大、泰國、西班牙、德國、美國
A3	越南	女	國立臺灣師範大學華語文教學系博士	越南 臺灣	<ul style="list-style-type: none"> • 在胡志明市 SHZ 市商業華語培訓中心擔任了 9 年華語老師 • 在臺灣橋先部擔任過華語老師 • 參加文藻暑期華語密集計畫 Project GO 擔任美國學生的小老師 • 在萬能科技大學國籍專修部擔任華語老師 • 在健行科技大學擔任華語老師
A4	越南	男	國立臺灣師範大學華語文教學系博士	越南	<ul style="list-style-type: none"> • 教學年數 7~8 年 • 在越南胡志明市鴻龐國際大學擔任華語老師 • 學生為越南學生

二、華語學習評鑑者

本研究共邀請六位越南籍華語學習者參與教材評鑑。從性別分布來看，女性評鑑者佔多數（5 人，83.3%），男性則佔少數（1 人，16.7%）。在年齡方面，所有受訪者年齡皆介於 20 至 29 歲之間（6 人，100.0%）。對於華語學習經驗而言，其中兩位學習者學習華語未滿一年（33.3%），其餘四位則具有一至兩年的學習經歷（66.7%）。

在就學背景方面，一位受訪者目前為就讀於臺灣某大學之正式大學生，其餘五位則為就讀於臺灣某大學附設國語中心之語言學習者。整體而言，受訪者皆為年輕世代且具學生身分，多數來臺時間不超過兩年，對臺灣飲食文化已有初步接觸與基本認識，但是可能對其深層文化內涵之了解尚屬有限，尚有進一步探索之空間。透過本次教材評鑑，預期能引發學習者對臺灣飲食文化之興趣，進而提升其學習動機與文化理解。

表 3-9

教材評鑑之華語學習者背景資料（注：筆者自行整理）

編碼	性別	年齡	目前職業	華語學習時間
S1	男	20 歲-29 歲	臺灣某所大學之在學學生	1 年-2 年
S2	女	20 歲-29 歲	就讀於臺灣某大學附設國語中心之語言學習者	1 年-2 年
S3	女	20 歲-29 歲	就讀於臺灣某大學附設國語中心之語言學習者	1 年-2 年
S4	女	20 歲-29 歲	就讀於臺灣某大學附設國語中心之語言學習者	1 年-2 年
S5	女	20 歲-29 歲	就讀於臺灣某大學附設國語中心之語言學習者	1 年以下
S6	女	20 歲-29 歲	就讀於臺灣某大學附設國語中心之語言學習者	1 年以下

第四章 研究分析

本章旨在分析研究結果，包含問卷調查與深度訪談兩部分之資料分析。全章分為兩節：第一節探討分析問卷調查結果，第二節則分析深度訪談內容。研究所得之調查結果將作為後續教材設計之重要參考依據，以確保教材內容符合實際需求。

第一節 需求問卷調查結果分析

本研究採用問卷調查法，旨在了解越南籍華語學習者對臺灣飲食文化的認知程度，以及對相關教材的學習需求。調查目的在於設計一套結合臺灣飲食文化的華語教材，使學習者能在語言學習過程中同時增進對臺灣飲食文化的認識。

調查工具採用 Google 表單進行線上問卷施測，共回收 128 份有效問卷。在回收的問卷中有兩個問題的結果存在差異，無法進行分析，已剔除；其餘項目符合研究要求，可進行問卷結果分析。問卷資料以 SPSS 統計軟體進行描述性統計分析，所得結果將作為後續教材設計之重要依據。

壹、受訪者之基本資料

一、性別

本研究共回收有效問卷 128 份，其中，女性受訪者佔 73.4%（共 94 人），男性受訪者佔 26.6%（共 34 人）。此結果顯示，女性受訪者明顯多於男性，比例接近三比一。從樣本組成來看，女性華語學習者對本研究主題的參與程度較高，可能反映女性對飲食文化教材的興趣較高，或女性學習者在整體華語學習族群中占較大比例。

二、年齡

從年齡層分布來看，受訪者以 20 歲至 29 歲之間者最多，佔總數的 65.6%（共 84 人），其次為 30 至 39 歲者，佔 25.0%（共 32 人）。20 歲以下受訪者佔 6.3%（共 8 人），39 歲以上者僅佔 3.1%（共 4 人）。

此結果顯示，多數受訪者集中於年輕族群，尤其是 20 至 29 歲的學習者，可能與目前華語學習者年齡層分布有關，也與本研究問卷發放對象以大專校院學生與語言中心學習者為主的取樣方式有關。

三、受訪者之華語程度

在調查受訪者的華語程度時，結果顯示，具中級華語程度的受訪者為 52 人，占總人數的 40.6%；高級程度者有 49 人，占 38.3%；初級程度者為 21 人，占 16.4%；表示「我不會華語」者有 6 人，占 4.7%。整體而言，具備中級以上華語能力的受訪者共計 101 人，占全部樣本的 78.9%。此結果說明，多數受訪者具有一定程度的華語溝通與理解能力，能理解華語教材的內容與結構，因此他們對本研究所設計教材的內容與架構，能提供具有參考價值的意見與建議，並有助於教材的閱讀與評估。

此外，仍有部分受訪者屬於初級程度或尚未具備華語能力，顯示教材在內容設計上，應兼顧不同語言程度的學習者，特別是初學者的學習需求與挑戰。儘管本研究以中級華語學習者為主要對象，但這兩類學習者的回饋同樣具有參考價值，未來在編寫針對初級與零基礎學習者的臺灣飲食文化教材時，可作為重要依據。這些學習者對臺灣飲食文化同樣抱持高度興趣，並期望透過教材內容提升自身對飲食文化的理解與華語能力。

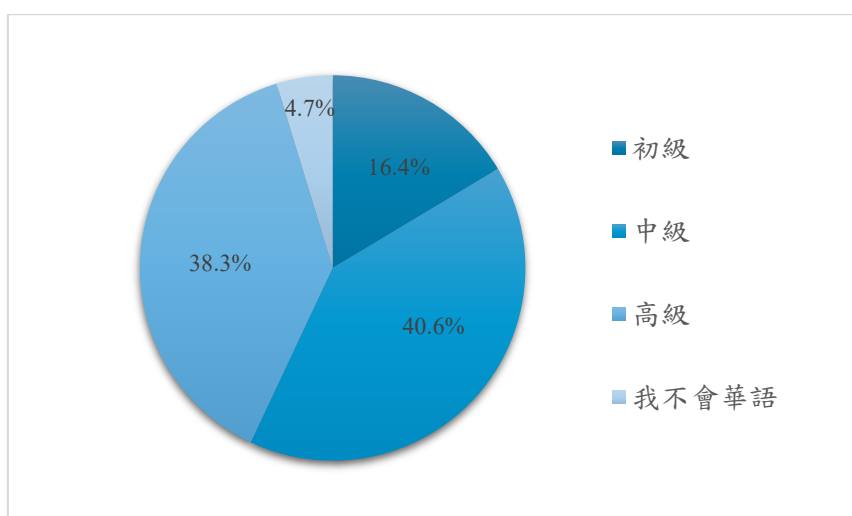


圖 4-1 受訪者華語程度之統計（注：筆者自行繪製）

四、受訪者目前所在地之分析

從「是否目前在臺」的調查結果來看，共有 111 人（86.7%）表示目前居住在臺灣，僅有 17 人（13.3%）目前不在臺灣。這說明問卷樣本以目前實際在臺灣生活或學習的華語學習者為主，這些受訪者對臺灣飲食文化的接觸相對頻繁，因此對教材內容的實用性、真實性可提出較具參考價值的建議。

五、來臺目的之分析

在問卷調查中在問受訪者有關「來臺目的」時，最多受訪者中來臺為為讀碩士班，共 51 人（39.8%），其次為就讀大學 32 人（25.0%），學習華語 19 人（14.8%），就讀博士班 15 人（11.7%），工作目的者為 9 人（7.0%），另有 2 人（1.6%）尚未來過臺灣。從數據顯示，此研究之受訪者大多數來臺目的以學術進修為主，尤其是碩士與大學層級。此族群具有一定的學術學習能力與語言程度，對教材內容的組織、難易度與文化方面有更高的理解與評論能力，有助於提升本研究教材設計的深度與實用價值。

貳、臺灣文化與臺灣飲食文化

一、受訪者對臺灣文化特色之偏好分析

針對第九項目「您喜歡臺灣的哪種文化特色？」這項問卷調查，結果顯示受訪者對臺灣的多元文化展現高度興趣，尤其以夜市文化、飲食特色和風景名勝最受歡迎。因為此題為多選題，顯示多數受訪者同時被多種文化特色所吸引。

其中，最多人選擇的是「臺灣夜市」，有 97 人（75.8%），這表示夜市不僅是臺灣平民飲食文化的重要場所，也是外國人認識臺灣生活方式的代表。其次是「飲食」，有 88 人（68.8%）選擇，這說明臺灣豐富多元的美食文化是吸引外國人來臺的重要因素。「風景名勝」也有 87 人（68.0%）選擇，顯示臺灣的自然景觀和旅遊資源對外國人很有吸引力。

在文化方面，「臺灣傳統節日」受到 52 人（40.6%）的關注，說明傳統節慶是臺灣文化的重要象徵，具有很高的文化吸引力。「藝術」也有 38 人（29.7%）選擇，顯示臺灣的藝術發展也受到越南籍學習者的關注。「臺灣歷

史」和「臺灣原住民文化」分別獲得 21 人 (16.4%) 和 17 人 (13.3%) 的認同，反映出部分受訪者對臺灣的歷史和多元族群文化具有一定的興趣。

另外，在「其他」選項中，有受訪者提到喜歡臺灣電影 (0.8%，1 人) 和交通便利性 (0.8%，1 人)，認為這兩者也是臺灣的特色文化之一。雖然提到這兩項的比例不高，但也顯示臺灣的電影和交通對受訪者來說具有一定的吸引力。

整體而言，調查結果反映出學習者對臺灣文化的興趣多集中於可直接體驗，尤其是夜市、飲食與旅遊景點等內容。此一趨勢對於華語教材設計具有實質參考價值，顯示在編寫相關教材時，若能結合具體而富有生活感的臺灣文化元素，將有助於提升臺灣在國際華語學習市場的競爭力，將更能引發學習者的學習動機與臺灣文化認識。

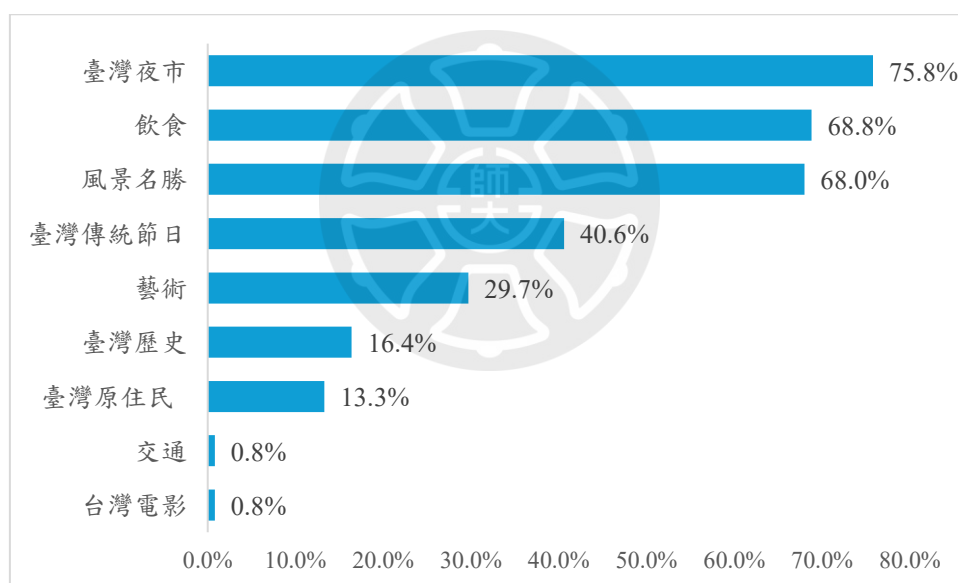


圖 4-2 受訪者對臺灣文化特色之偏好統計 (注：筆者自行繪製)

二、受訪者對臺灣飲食文化之整體偏好與代表性認知

表 4-1

問卷調查項目-受訪者對臺灣飲食之喜愛情況分析 (注：筆者自行整理)

(續下頁)

10. 您喜不喜歡臺灣飲食？				
非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡

25	67	35	1	0
11. 您覺得哪道菜最能代表臺灣的飲食文化？提到臺灣時，您會立刻想到哪道菜？				
小籠包				7
臭豆腐				29
雞排				4
鹹酥雞				4
蔥抓餅				0
珍珠奶茶				38
刮包				1
牛肉麵				21
滷肉飯				0
蛋餅				0
豆花				0
鳳梨酥				7
九分芋圓				1
蚵仔煎				0
麻油				0
臺南牛肉湯				1
花生捲冰淇淋				0
肉圓				1
滷味				5
剉冰				0
大腸蚵仔麵線				1
地瓜球				1
大腸包小腸				0
芒果冰				1

福州世祖胡椒餅	0
車輪餅	0
雞蛋糕	0
木瓜牛奶	0
米糕	0
油飯	1
火鍋類	2
潤餅	1
豬血糕	0
蛋餅	0
生煎包	0
油條和豆漿	2

此問卷調查的第 10 題目「您喜不喜歡臺灣飲食？」主要調查受訪者對臺灣飲食的整體喜好情況，以了解其對臺灣飲食文化的接受度與興趣。根據問卷結果，絕大多數受訪者對臺灣飲食持正面態度。其中，52.3%（67 人）表示「喜歡」臺灣飲食，19.5%（25 人）表示「非常喜歡」，兩者合計高達 71.8%，顯示出臺灣飲食對越南籍學習者具有高度吸引力。另有 27.3%（35 人）選擇「普通」，表示態度較為中立，可能代表這部分受訪者尚未對臺灣飲食建立明確偏好，或僅接觸部分飲食項目。而選擇「不喜歡」者僅佔 0.8%（1 人），且無人表示「非常不喜歡」，整體接受度甚高。

此結果說明，臺灣飲食文化對越南籍受訪者而言普遍具有正面吸引力，有助於提升其學習動機與文化參與意願。未來在華語教材設計中，若能適當融入臺灣飲食主題，不僅能引發學習者華語學習動機，亦有助於促進其對臺灣文化的進一步理解與興趣。

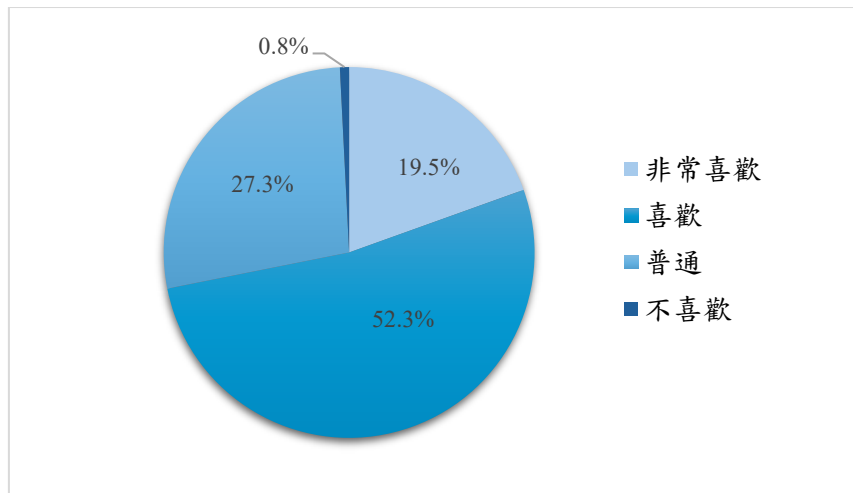


圖 4-3 受訪者對臺灣飲食文化之喜愛分析（注：筆者自行繪製）

本問卷的題目「覺得哪道菜最能代表臺灣的飲食文化？提到臺灣時，您會立刻想到哪道菜？」為單選題，探討越南籍受訪者對臺灣代表性料理的認知情況。調查結果顯示，受訪者的選擇呈現明顯集中趨勢，某些特定料理獲得較高比例的認同。此現象反映這些菜餚在國際學習者心中具有較強的文化代表性，可能與其知名度。數據結果有助於理解越南籍學習者對臺灣飲食文化的認知模式，可作為後續教材設計之參考依據。

首先，珍珠奶茶以 29.7%（38 人）的比例成為受訪者最常聯想到的臺灣飲食，顯示它已是臺灣飲食文化的代表。臭豆腐（22.7%，29 人）和牛肉麵（16.4%，21 人）緊隨其後，同樣是外國學習者心中代表臺灣風味的重要食物。其他具代表性的食物包括小籠包和鳳梨酥（各占 5.5%，7 人）、滷味（3.9%，5 人）、雞排和鹹酥雞（各占 3.1%，各 4 人），以及火鍋和油條豆漿（各占 1.6%，各 2 人）等。這表示部分越南籍學習者對臺灣常見的小吃或早餐文化也有一定程度的認識和喜愛。

此外，約有十道料理（如臺南牛肉湯、潤餅、九分芋圓、芒果冰、刈包、地瓜球、大腸蚵仔麵線、油飯、肉圓）各僅獲得 1 人（0.8%）的支持，還有一些受訪者沒有選到的飲食料理，這反映出這些菜餚雖然在臺灣本地具有代表性，但在外國學習者中的知名度或文化連結度相對較低。

總體而言，調查結果顯示，受訪者普遍對臺灣的特色飲品和夜市美食有較高的文化認同和深刻印象。這不僅顯示臺灣飲食文化推廣的成果，也為未來華

語教材融入飲食主題提供了依據。建議未來的教材設計可以優先考慮具有高識別度的飲食元素，以提高學習者的文化興趣和學習動機。

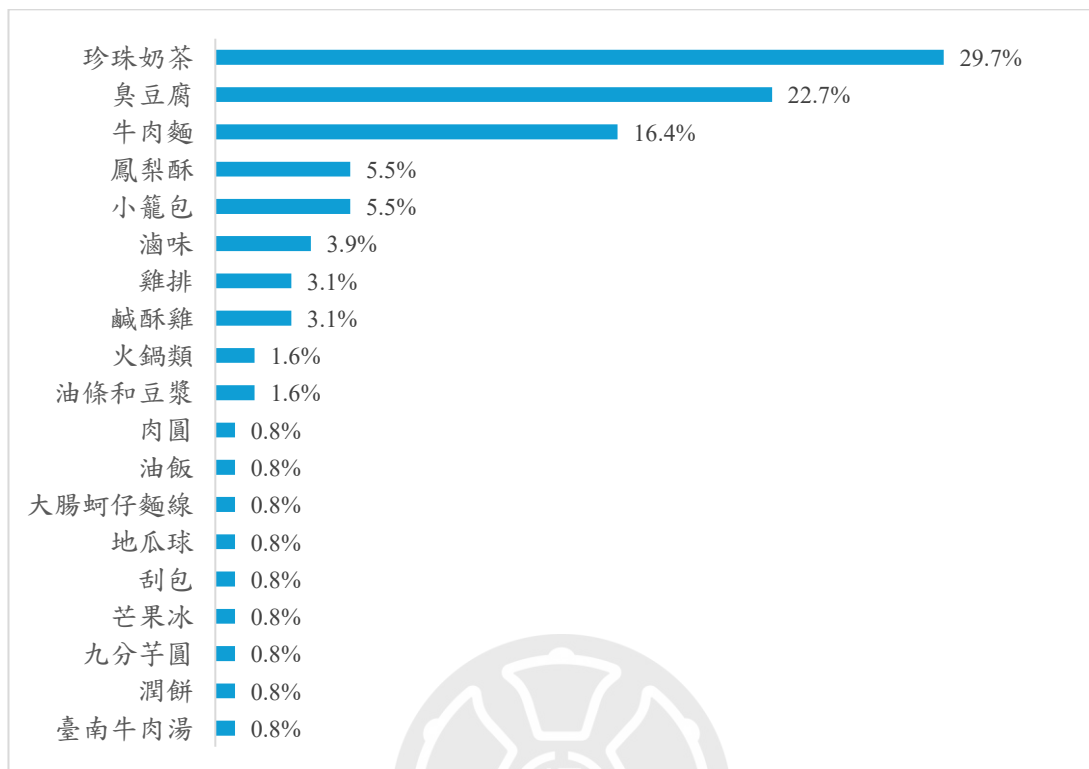


圖 44 最具代表性臺灣飲食之問卷結果分析（注：筆者自行繪製）

本研究調查了受訪者對於第 12 題「臺灣的水果（如芒果、鳳梨、西瓜、釋迦等）能否代表臺灣飲食的特色？」的認同度，目的是了解水果在臺灣飲食文化中的文化代表性。整體而言，多數受訪者持肯定態度。

具體來說，27.3%（35 人）「非常同意」，36.7%（47 人）「同意」，總計 64.0% 的受訪者肯定臺灣水果在飲食文化中的代表地位。這表示多數受訪者認為臺灣水果不僅品質好、獨特種類，還在文化傳播和國際認知上扮演重要角色，足以代表臺灣飲食特色。同時，25.8%（33 人）表示「普通」，可能表示部分受訪者對水果的文化意涵沒有明確的想法，或者認為水果的文化代表性不如其他飲食類型（如小吃、傳統料理）。值得注意的是，仍有 9.4%（12 人）表示「不同意」，0.8%（1 人）表示「非常不同意」，總計約一成的受訪者對此持否定態度。這可能表示部分受訪者認為，雖然水果在臺灣飲食中很有特色，但其「文化性」不如節慶飲食、傳統料理等強烈。

總之，本題目調查結果顯示，多數受訪者高度肯定並認同水果是臺灣飲食文化的一部分。未來在教材設計和文化教學中，臺灣水果不僅可以作為認識在地農產品的資料，也有潛力成為飲食文化單元中吸引人的教學內容。

三、受訪者對臺灣飲食文化場域之偏好與認知

此題目調查受訪者關於「臺灣的特色小吃大多可以在夜市找到，所以，如果了解臺灣的飲食文化，可以去夜市逛逛。您同意這樣的說法嗎？」，探討受訪者是否認同夜市是為認識臺灣飲食文化的重要途徑，旨在了解夜市在臺灣飲食文化中的意義與作用。調查結果顯示，大部分受訪者都非常認同夜市是認識臺灣飲食文化的有效方式。

明確地說，59.4%（76 人）「非常同意」，35.2%（45 人）「同意」，總計有 94.6% 的受訪者認為逛夜市能有效了解臺灣飲食文化。這表示夜市在學習者心中不僅代表臺灣飲食文化，更是結合生活、地方特色與多元小吃的文化場所。僅 3.1%（4 人）覺得「普通」，2.3%（3 人）「不同意」，沒有人「非常不同意」。這表示只有少數人質疑夜市與飲食文化的關聯性，顯示夜市作為正面文化體驗場所的形象已普遍存在於越南籍學習者心中。

總而言之，調查結果顯示夜市在臺灣飲食文化教學中具有潛力與價值。夜市不僅提供豐富且平價的在地美食，也展現了臺灣的生活步調與人際互動方式。因此，華語教材設計可將夜市相關內容作為文化單元的核心，以提高學習動機和文化理解的深度。

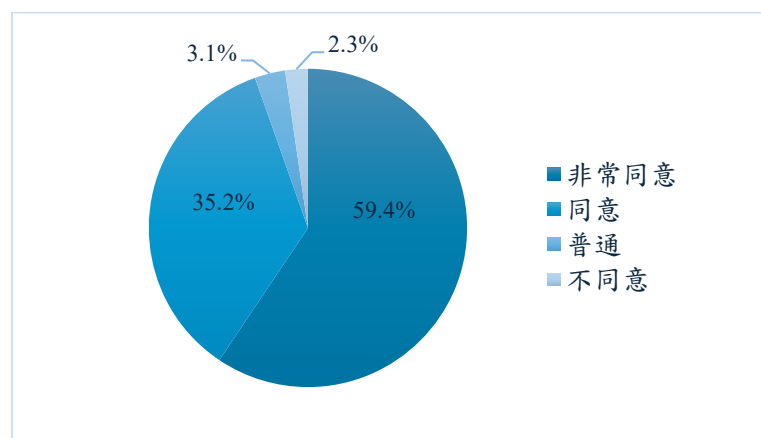


圖 4-5 受訪者對「了解臺灣飲食文化可從夜市著手」之同意程度分析
（注：筆者自行繪製）

此問卷調查題目在了解越南籍受訪者對臺灣不同餐飲類型的喜好，進而探討受訪者的文化體驗方式。調查結果顯示，受訪者普遍對在地小吃店有濃厚興趣。具體來說，54.7%（70 人）的受訪者選擇「許多臺灣人喜歡的巷仔口裡的小吃店」，這表示大多數受訪者希望透過深入體驗當地小吃店，來了解臺灣的飲食文化。相對地，只有 3.1%（4 人）選擇「觀光客常去的知名餐廳」，比例非常低，顯示品牌知名度或高價餐飲對這些受訪者的吸引力較小。此外，42.2%（54 人）的受訪者表示兩種選擇都可以接受，這反映出部分受訪者在文化體驗上較有彈性，願意同時嘗試主流和小吃等在地飲食。

總體而言，調查結果表明，在地小吃作為臺灣飲食文化的代表，在越南籍受訪者心中佔有重要地位，並突顯了其在文化教學和教材設計上的應用潛力。未來，華語教材若能加入更多關於巷仔口裡小吃店的內容，不僅有助於提升學習者的文化參與感，也能促進他們對臺灣社會生活的深入理解。

四、訪者對臺灣早餐文化之理解與偏好

表 4-2

問卷調查項目-受訪者對臺灣早餐之喜愛情況統計（注：筆者自行整理）

（續下頁）

16. 您覺得哪一道臺灣早餐最能代表臺灣早餐的必吃經典？	
油條和豆漿	40
蛋餅	56
漢堡	3
三明治	10
飯糰	12
鹹豆漿	4
我都不吃早餐	1
無印象	1

我不太清楚，因為我很少在傳統早餐店用餐，大多是在便利商店購買早餐	1
17. 您最喜歡哪一道臺灣早餐？	
油條和豆漿	25
蛋餅	52
漢堡	12
三明治	11
飯糰	24
鹹豆漿	1
鍋貼	1
無	1
少吃早餐且無特別偏好	1

此題目調查受訪者關於受訪者對臺灣早餐文化之理解與偏好的看法，從此了解學習者對於早餐文化在臺灣整體飲食文化中重要性的認知。調查結果顯示，大多數受訪者都非常認同臺灣早餐在臺灣飲食文化中具有代表性。

具體而言，在第 15 題有 39.1% (50 人) 的受訪者「非常同意」，42.2% (54 人) 的受訪者「同意」，合計 81.3% 的受訪者認為臺灣早餐不僅具有日常生活中的特色，也在臺灣飲食文化中扮演著重要的角色。這個結果顯示，臺灣早餐文化已被大多數受訪者視為深入了解臺灣在地飲食文化的重要因素。

另一方面，有 15.6% (20 人) 的受訪者表示「普通」，這可能表示他們對臺灣早餐文化的了解還不夠深入，或者還沒有形成明確的喜好。只有 3.1% (4 人) 表示「不同意」，而且沒有人選擇「非常不同意」，這顯示否定意見的比例非常低，可見臺灣早餐在飲食文化中普遍獲得高度肯定。

總之，研究結果顯示臺灣早餐文化對受訪者具有一定的吸引力與認同感。因此，在華語教學與教材編寫上，如果能夠善用臺灣早餐這個文化資源，設計

結合語言學習與日常飲食經驗的教學內容，將有助於提高學習者的學習動機與文化理解。

在詢問「最具代表性的臺灣早餐」時，受訪者對幾種常見的早餐選項有明顯偏好。其中，「蛋餅」最受歡迎，獲得 43.8%（56 人）的選擇，顯示其在受訪者心中是臺灣早餐的代表。其次是「油條和豆漿」，有 31.3%（40 人）選擇，這也是廣為人知的傳統早餐，也是臺灣早餐的代表之一。

其他選項包括「飯糰」（9.4%，12 人）、「三明治」（7.8%，10 人）、「鹹豆漿」（3.1%，4 人）和「漢堡」（2.3%，3 人），這顯示部分受訪者也認為這些食物是臺灣具代表性的早餐。

此外，有少數受訪者透過「其他」選項填寫了個人經驗或習慣，例如「我不太清楚，因為我很少在傳統早餐店用餐，大多是在便利商店購買早餐」、「我都不吃早餐」和「無印象」，各佔 0.8%（1 人）。這些回答顯示，部分受訪者可能因為生活習慣、文化接觸或飲食習慣等因素，對臺灣早餐文化的熟悉度較低。

總體而言，調查結果顯示，蛋餅與油條豆漿是目前受訪者普遍認可的臺灣經典早餐代表，具有高度的文化代表性，為未來在華語教材中設計相關文化內容提供了實證依據。

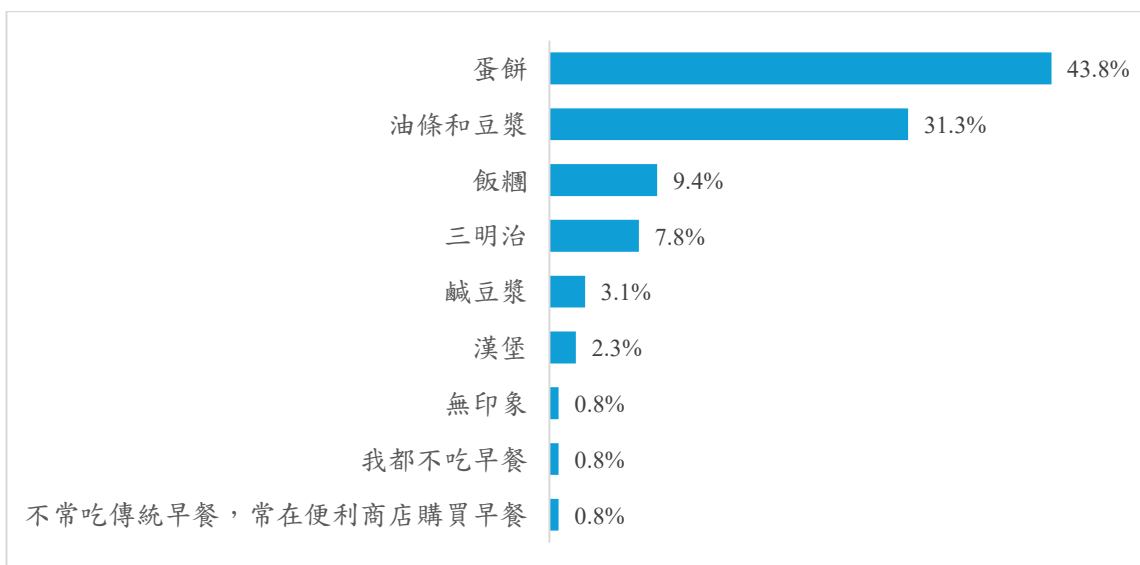


圖 4-6 受訪者心中最具代表性的臺灣經典早餐分析（注：筆者自行繪製）

在詢問「你最喜歡哪一道臺灣早餐？」時，每位受訪者只能選擇一個答案，並提供「其他」選項讓大家自由填寫。調查結果顯示，大家對臺灣早餐的喜好有明顯的趨勢，但也呈現出一定的多樣性。

其中，「蛋餅」最受歡迎，有40.6%（52人）選擇，可見蛋餅在大家心中具有高度的代表性與接受度，也反映了它在臺灣早餐文化中的重要地位。其次是「油條和豆漿」（19.5%，25人）、「飯糰」（18.8%，24人），這些傳統的臺式早餐同樣受到許多人喜愛，顯示傳統飲食仍然很有吸引力，並且帶有文化認同感。

在比較少人喜歡的選項中，「漢堡」（9.4%，12人）和「三明治」（8.6%，11人）也佔有一定的比例，顯示有些人比較喜歡西式的早餐，反映出早餐飲食習慣的多元化。此外，「鹹豆漿」和「鍋貼」分別只獲得0.8%（各1人選）的票數，屬於相對少數人的偏好。

值得注意的是，有三位受訪者選擇了「其他」類型的回答，包括「無」、「我平常比較少吃早餐，也沒有遇到特別吸引我的早餐」等，各佔0.8%。這些回應表示，仍然有少部分人對臺灣早餐的興趣比較低，或是還沒有建立特定的飲食偏好。

總體來說，這次調查結果不僅呈現了臺灣早餐選項中的代表性項目，也反映了受訪者在傳統和西式飲食喜好之間的分布情況，對於探討臺灣早餐文化的接受度具有參考價值。

五、受訪者對臺灣節慶飲食、茶文化與古早味點心之興趣分析

本研究透過第18題問卷調查，了解受訪者對臺灣節日傳統飲食的興趣，旨在探討其文化吸引力與興趣度。調查結果顯示，受訪者普遍對此主題展現高度興趣與正面態度。

具體來說，40.6%（52人）的受訪者表示「非常喜歡」，43.8%（56人）表示「喜歡」，兩者合計高達84.4%。這表示大多數受訪者對臺灣春節、中秋節、端午節等傳統節慶的飲食文化有濃厚興趣與好感，並且認同這些食物所代表的文化意涵與情感價值。

另一方面，14.8%（19 人）的受訪者選擇「普通」，僅有 0.8%（1 人）表示「不喜歡」，沒有人選擇「非常不喜歡」。這表示雖然少部分受訪者對臺灣節慶飲食的興趣較為中性或偏低，但整體而言，負面評價的比例非常低，可見此類飲食文化在受訪者心中已建立穩固的正面形象。

總而言之，這項調查結果顯示臺灣節慶飲食在學習者或文化參與者心中具有相當的文化吸引力與認同潛力，並反映出傳統飲食作為文化傳遞媒介的重要性，為未來教材設計與文化教學方向提供具體的實證基礎。

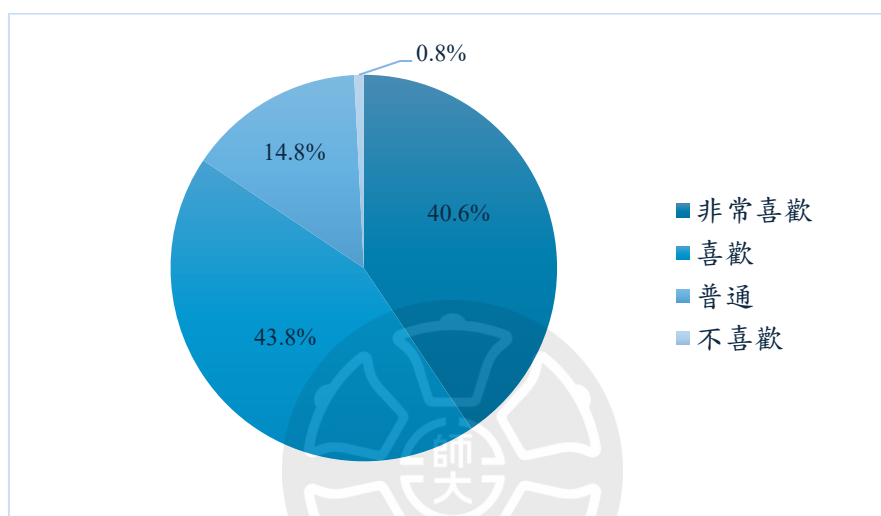


圖 4-7 受訪者對臺灣節日傳統飲食之興趣程度分析（注：筆者自行繪製）

臺灣茶文化歷史悠久，具有鮮明的在地特色。它的發展融合了以下幾個方面：傳承自中國的茶文化、日治時期建立的制度化影響，以及臺灣本土自然條件與人文精神的轉化與創新，最終形成了獨特的飲茶風格。臺灣茶的種類豐富，包括高山茶（例如阿里山茶、梨山茶）、烏龍茶（例如包種茶、東方美人），以及紅茶（例如日月潭紅玉）。本問項調查受訪者對臺灣茶文化的興趣，以了解其作為臺灣飲食文化一部分的吸引力與文化潛力。調查結果顯示，大多數受訪者對臺灣茶文化持正面態度，整體反應非常積極。

具體數據方面，39.1%（50 人）表示「非常喜歡」臺灣茶文化，43.8%（56 人）表示「喜歡」，合計 82.9%。這表示絕大多數受訪者對臺灣茶文化有濃厚興趣。儘管珍珠奶茶是臺灣在國際上的常見印象，但臺灣深厚且獨特的茶文化也逐漸受到重視與認同。

另一方面，14.1%（18人）的受訪者選擇「普通」，僅3.1%（4人）表示「不喜歡」，沒有人選擇「非常不喜歡」。這表示對臺灣茶文化持中性或負面看法的人較少，反映出茶文化在越南籍學習者或受訪者心中擁有良好的形象與文化吸引力。

總體而言，調查結果顯示臺灣茶文化不僅傳承了中國和日本的文化傳統，更展現了在地轉化和人文發展的特色，具備成為文化學習和國際交流的重要內容的潛力。未來在華語教學或文化教材設計中，可以加強介紹茶文化的歷史、實踐和精神內涵，以加深學習者對臺灣文化多樣性的理解與興趣。

六、受訪者對臺灣古早味點心之興趣分析

本研究問卷中第20題與第21題分別為：「臺灣古早味甜點／點心在臺灣飲食文化中扮演著重要角色，不僅呈現出獨特的風味，也反映了深厚的文化底蘊。這些甜點／點心除了美味可口外，也常喚起人們對童年時光的回憶。請問您曾經品嚐過臺灣古早味甜點／點心嗎？」以及「若您已經吃過臺灣古早味甜點／點心，請問您最喜歡哪一種？備註：若尚未品嚐，可略過此題。」然而，研究者在整理分析資料時發現，兩題之間的回應結果出現顯著不一致，導致此部分資料的信度與效度存在疑慮，可能不適合納入正式分析。

以太陽餅為例，第20題顯示有83位受訪者表示曾經吃過，另有45位受訪者表示從未品嚐。然而，在第21題針對太陽餅的喜好程度回應中，卻出現共102筆資料，包括19位表示「非常喜歡」、34位「喜歡」、45位「普通」、3位「不喜歡」、以及1位「非常不喜歡」，總數超出實際表示吃過的人數達19位。類似的情況也發生在其他選項中，僅有「鳳梨酥」一項的資料完全一致，顯示118人曾經品嚐，且同樣有118人於第21題提供回饋。

基於上述資料不一致的情形，推測可能因問卷設計邏輯未嚴格限制跳題條件，導致部分未實際吃過某項甜點的受訪者亦填答了後續問題，進而影響整體資料的可信度。因此，在本研究中，此兩題數據將不列入後續統計與分析範圍。

未來進行類似主題之問卷設計時，建議可強化題目之邏輯跳題設定與說明，以確保受訪者填答順序合理、回覆內容一致，進而提升資料的整體品質與研究之參考價值。

參、臺灣飲食文化華語教材的編寫

一、學習動機與文化結合的態度

在調查「學習新語言時，您想了解該國文化嗎？」這個問題時，結果顯示大多數受訪者認為學習語言和理解文化密切相關。其中，55.5%（71 人）表示「非常喜歡」同時了解該國文化，39.1%（50 人）表示「喜歡」，總計 94.6% 的受訪者對此持正面態度。接著，有 5.5% 的受訪者（7 人）選擇「普通」，表示他們對文化理解的需求沒有那麼強烈，但仍可接受。值得注意的是，沒有人選擇「不喜歡」或「非常不喜歡」，表示幾乎沒有人完全排斥文化學習。

這個結果表明，對大多數學習者來說，學習語言不僅是學習語言技能，也包含認識該語言的文化。融入文化內容有助於提高學習動機，加強對語言的理解和應用，從而提升整體學習效果。這種趨勢為規劃文化導向教材（例如臺灣飲食文化華語教材）提供了強而有力的理論基礎和學習需求支持。

針對「學習華語並了解臺灣文化，您覺得如何？」這個問題，結果顯示大部分受訪者都非常贊成將華語學習和臺灣文化理解結合在一起。其中，65.6% 的受訪者（84 人）表示「非常同意」，32.8%（42 人）表示「同意」，總計 98.4% 的受訪者認為學習華語時了解臺灣文化是有幫助的，此一結果反映出受訪者普遍對臺灣文化抱持濃厚興趣，並支持將文化內涵納入華語教學的內容設計中，作為深化語言學習效果的重要途徑。另外，只有 1.6% 的受訪者（2 人）選擇了「普通」，沒有人選擇「不同意」或「非常不同意」，這表示幾乎沒有人反對這種學習方式。

這個結果顯示文化在語言學習中扮演著重要的角色。特別是在華語教學中，臺灣文化被認為可以幫助學習者更好地理解語言，並提高學習興趣。調查結果也說明，將文化學習納入華語教材，尤其是以臺灣文化為核心的內容，學習者接受度很高，而且具有實施的可能性，對未來的教材開發很有參考價值。

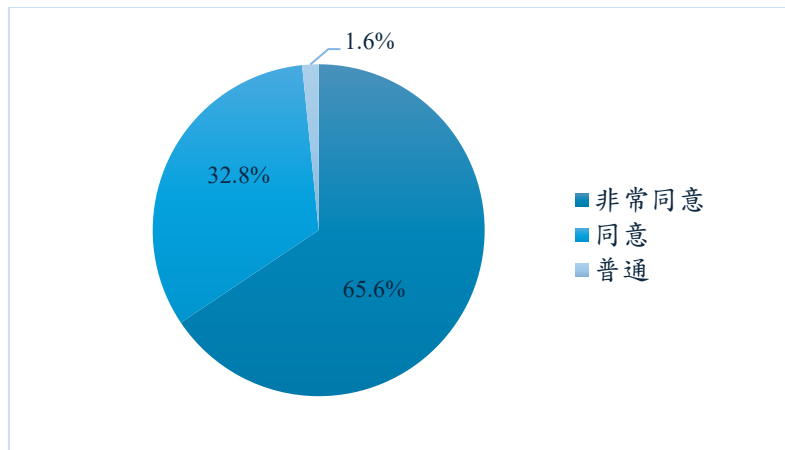


圖 4-8：受訪者對於學習華語並了解臺灣文化之同意程度分析

(注：筆者自行繪製)

針對「如果有一本專門介紹臺灣飲食文化的華語教材，您會想學嗎？」此一問項，調查結果顯示，受訪者對專門介紹臺灣飲食文化的華語教材表現出高度的學習興趣。其中，有 53.1% 的受訪者（68 人）表示「非常同意」，34.4%（44 人）表示「同意」，兩者合計達 87.5% 的受訪者（112 人）表示願意學習，顯示臺灣飲食文化主題對大多數外籍學習者俱有吸引力。另外，有 11.7% 的受訪者（15 人）持中立意見，僅 0.8%（1 人）表示「不同意」，且沒有人表示「非常不同意」。

總而言之，這項調查顯示，專門介紹臺灣飲食文化的華語教材受到絕大多數外籍學習者的歡迎。此結果為開發相關教材提供了實證依據，可以進一步詳細地設計教材內容，以滿足不同學習者的需求。

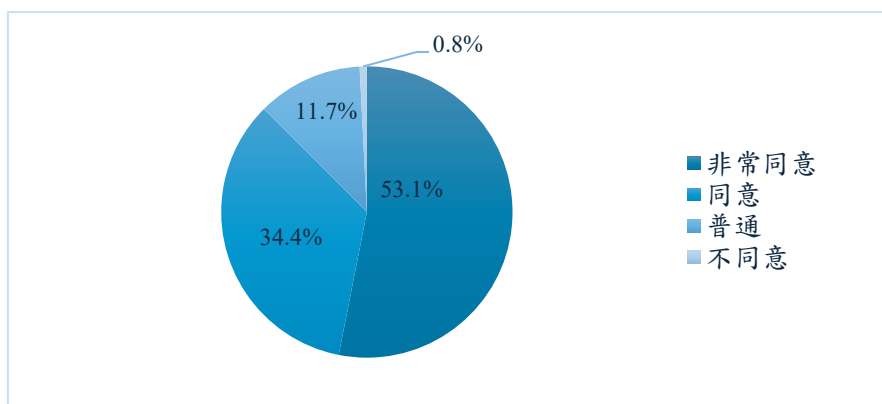


圖 4-9 受訪者對於臺灣飲食文化華語教材之學習願意程度分析

(注：筆者自行繪製)

二、教材整體設計需求與功能性期待

表 4-3

問卷調查項目-受訪者對教材設計內容與架構之建議統計（注：筆者自行整理）

（續下頁）

25.您希望哪個教材的架構和內容出現在本教材中？					
● 學習目標					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	64	47	14	3	0
比例	50.0%	36.7%	10.9%	2.3%	0.0%
● 暖身活動/熱身話題					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	54	46	24	4	0
比例	42.2%	35.9%	18.8%	3.1%	0.0%
● 課文					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	78	43	6	1	0
比例	60.9%	33.6%	4.7%	0.8%	0.0%
● 場景對話					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	80	41	6	1	0
比例	62.5%	32.0%	4.7%	0.8%	0.0%
● 詞語解釋					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	87	35	5	1	0
比例	68.0%	27.3%	3.9%	0.8%	0.0%
● 詞語例句					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意

選擇人數	85	35	8	0	0
比例	66.4%	27.3%	6.3%	0.0%	0.0%
• 詞語練習					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	78	37	13	0	0
比例	60.9%	28.9%	10.2%	0.0%	0.0%
• 專有名詞					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	73	34	20	1	0
比例	57.0%	26.6%	15.6%	0.8%	0.0%
• 句型					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	78	38	12	0	0
比例	60.9%	29.7%	9.4%	0.0%	0.0%
• 文法					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	80	34	13	1	0
比例	62.5%	26.6%	10.2%	0.8%	0.0%
• 文法練習					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	74	38	13	2	1
比例	57.8%	29.7%	10.2%	1.6%	0.8%
• 閱讀理解					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	80	39	8	1	0
比例	62.5%	30.5%	6.3%	0.8%	0.0%
• 聽力理解					

	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	77	43	7	1	0
比例	60.2%	33.6%	5.5%	0.8%	0.0%
• 寫作練習					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	67	36	21	3	1
比例	52.3%	28.1%	16.4%	2.3%	0.8%
• 問題討論					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	68	34	25	1	0
比例	53.1%	26.6%	19.5%	0.8%	0.0%
• 看圖說一說					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	63	50	13	1	1
比例	49.2%	39.1%	10.2%	0.8%	0.8%
• 小組討論					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	62	40	22	4	0
比例	48.4%	31.3%	17.2%	3.1%	0.0%
• 課室活動					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	62	39	23	3	1
比例	48.4%	30.5%	18.0%	2.3%	0.8%
• 真實材料					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	85	30	12	0	1
比例	66.4%	23.4%	9.4%	0.0%	0.8%

● 補充文化知識					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	81	37	9	1	0
比例	63.3%	28.9%	7.0%	0.8%	0.0%
● 聽力理解文本					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	60	42	24	1	1
比例	46.9%	32.8%	18.8%	0.8%	0.8%
● 練習解答					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	57	50	17	3	1
比例	44.5%	39.1%	13.3%	2.3%	0.8%
● 生詞索引表					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	70	42	15	1	0
比例	54.7%	32.8%	11.7%	0.8%	0.0%
26.如果教材附有音檔的 QR code，掃描後即可進行聽力練習，您希望哪些內容會加上音檔的 QR code？					
● 課文					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	76	33	19	0	0
比例	59.4%	25.8%	14.8%	0.0%	0.0%
● 對話					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	91	30	7	0	0
比例	71.1%	23.4%	5.5%	0.0%	0.0%
● 生詞					

	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	67	40	19	2	0
比例	52.3%	31.3%	14.8%	1.6%	0.0%
• 聽力練習					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	85	33	10	0	0
比例	66.4%	25.8%	7.8%	0.0%	0.0%
• 補充文化知識					
	非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
選擇人數	59	47	21	1	0
比例	46.1%	36.7%	16.4%	0.8%	0.0%

調查 128 位受訪者針對第 25 題目「您希望哪個教材的架構和內容出現在本教材中？」進行的問卷調查，旨在了解其對教材架構與內容的偏好，問卷提供 23 個選項，包含學習目標、暖身活動、課文、場景對話、詞語解釋、詞語例句、詞語練習、專有名詞、句型、文法、文法練習、閱讀理解、聽力理解、寫作練習、問題討論、看圖說一說、小組討論、課室活動、真實材料、補充文化知識、聽力理解文本、練習解答及生詞索引表。調查結果顯示，受訪者對問卷中提出的教材設計內容與架構普遍抱持高度興趣與正面評價。各選項的「非常同意」與「同意」人數均超過 100 位，僅「暖身活動/熱身話題」的贊同比例較低，為 78.1% (100 人)，其中 42.2% (54 人) 表示「非常同意」，35.9% (46 人) 表示「同意」。在持中立態度的受訪者中，「暖身活動/熱身話題」、「專有名詞」、「寫作練習」、「問題討論」、「小組討論」、「課室活動」、「聽力理解文本」等選項的「普通」選擇比例均超過 15.6% (20 人)，其中「專有名詞」的比例最低，為 15.6% (20 人)。對於「不同意」與「非常不同意」的選項，受訪者選擇比例極低，最高僅占 3.1%。選擇「不同意」或「非常不同意」人數超過 3 人的選項包括：學習目標 (2.3%)、暖身活動/熱身話題 (3.1%)、文法練習 (2.4%)、寫作練習 (3.1%)、小組討論 (3.1%)、課室活動

(3.1%) 及練習解答 (3.1%)。綜上所述，對教材內容與架構持負面意見的比例甚低，這些數據對於教材設計具有實際參考價值，能為本研究教材設計內容與架構提供依據，從而開發出符合學習者需求與興趣的教材。

針對第 26 題關於「如果教材附有音檔的 QR code，掃描後即可進行聽力練習，您希望哪些內容會加上音檔的 QR code？」，本研究調查了 128 位受訪者，了解他們認為教材中哪些部分應該加入音檔 QR Code。調查項目包括課文、對話、生詞、聽力練習和補充文化知識。總體來看，大多數受訪者都非常支持為這些教材內容附有音檔，顯示學習者非常需要語音資源。

首先，「對話」部分獲得最高的支持度，71.1% 的受訪者 (91 人) 表示「非常同意」，23.4% (30 人) 表示「同意」，總計 94.5%。這表明學習者非常重視教材中對話的音檔材料。

「聽力練習」也獲得高度支持，66.4% (85 人) 表示「非常同意」，25.8% (33 人) 表示「同意」，總計 92.2%。這進一步說明，聽力練習內容搭配音檔有助於提高聽力練習效果。

在「課文」部分，59.4% (76 人) 選擇「非常同意」，25.8% (33 人) 選擇「同意」，總計 85.2%。雖然支持度略低於對話和聽力練習，但仍顯示受訪者普遍需要課文配音檔。

關於「生詞」，52.3% (67 人) 表示「非常同意」，31.3% (40 人) 表示「同意」，總計 83.6%，支持比例也相當高。但有 1.6% (2 人) 表示「不同意」，是所有選項中唯一出現反對意見的，這可能表示部分學習者認為單字音檔並非必要。

至於「補充文化知識」，46.1% (59 人) 表示「非常同意」，36.7% (47 人) 表示「同意」，總計 82.8%。相較於其他項目，這個比例略低，表明學習者雖然也希望文化內容搭配音檔，但不如對語言學習核心內容的需求那麼強烈。

總之，受訪者普遍支持教材中加入音檔，特別是對話和聽力練習最受歡迎，顯示學習者優先考慮提升聽說能力。這項結果為教材設計提供了重要的參考，

在進行本研究的華語教材編寫時，應考慮搭配音檔 QR Code，以提升學習資源的完整性和實用性。

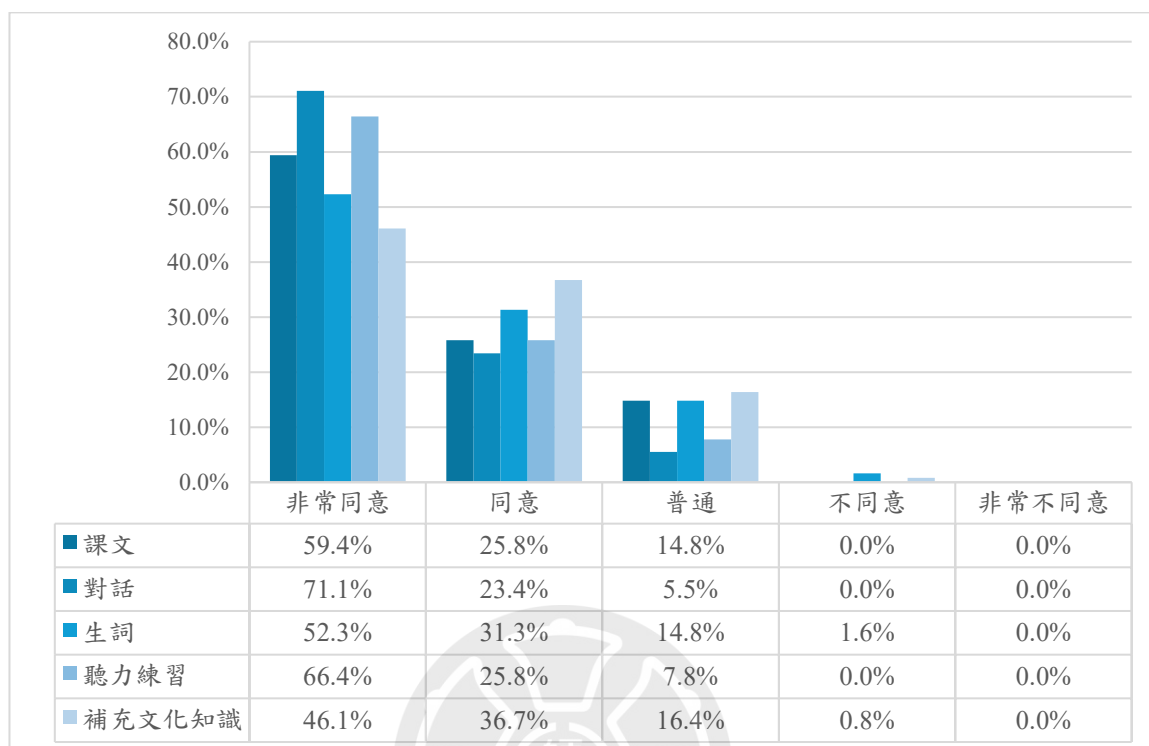


圖 4-10 受訪者對於教材內容會加上音檔 QR Code 之希望度分析

(注：筆者自行繪製)

關於第 27 題項「教材是否需要附上圖片以提高吸引力」的問題，共有 128 位受訪者參與回答。調查結果顯示，大多數受訪者都認為教材需要配圖。其中，76.6% (98 人) 表示「非常同意」，21.9% (28 人) 表示「同意」，總計 98.5% 的受訪者支持教材配圖。只有 1.6% 的受訪者 (2 人) 選擇「普通」，沒有人選擇「不同意」或「非常不同意」。

這個結果顯示，圖片在語言教材中不僅能幫助理解，還能提高學習動機和興趣。學習者普遍希望教材包含視覺元素，這也表示圖像在語言和文化學習中扮演重要的整合角色。因此，未來的教材設計應將適當且具文化意涵的圖片視為基本且必要的元素，以提升教材的吸引力與教學效果。

為了了解學習者對教材中飲食圖片呈現方式的偏好，本研究設計了問卷調查：「教材裡的飲食圖片，您比較喜歡哪種方式？」。共有 128 位受訪者參與

了這項調查。結果顯示，69.5%的受訪者（89 人）表示「兩種都可以」，代表大多數學習者對於插畫和攝影圖像都抱持開放態度，沒有特別偏好哪一種。另外，有 21.1%的受訪者（27 人）明確表示偏好「照片」，顯示部分學習者比較喜歡真實、具體的視覺素材。只有 9.4%的受訪者（12 人）選擇「畫畫」，代表純插畫風格的接受度相對較低。

這個結果顯示，在教材設計中彈性運用不同的圖像形式是很重要的。因為大多數學習者對於圖片風格沒有嚴格的限制，所以筆者可以據主題和學習情境的需求，靈活選擇插畫、照片，或是兩者都使用，以加強教材的視覺效果和文化傳達力。這也提供了教材開發者在選擇圖像素材時的一個參考依據。

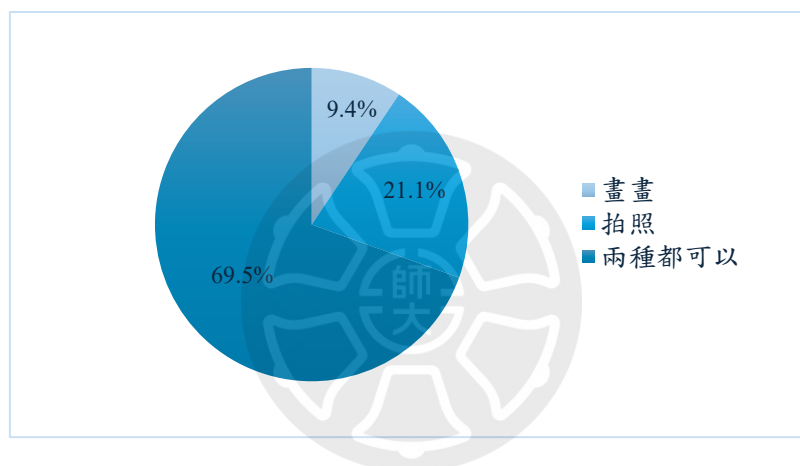


圖 4-11 教材裡之飲食圖片類別使用分析（注：筆者自行繪製）

關於「課文和對話內容是否需要附加中越翻譯」的問題，總共收集到 128 份問卷。結果顯示，58.6%的受訪者（75 人）認為「需要」中越翻譯，而 41.4%（53 人）認為「不需要」。進一步分析不同華語程度學習者的選擇，發現即使是中高級程度的學習者，也有相當比例支持提供翻譯。

在認為「需要中越翻譯」的 75 人中，包含 3 位完全不會中文者、17 位初級學習者、31 位中級學習者和 24 位高級學習者。這表示不只是中文能力還不穩定的初學者，連具備中高級程度的學習者也普遍認為翻譯有助於理解教材。這可能反映出，有些學習者過去在學習中級教材時，因為缺乏翻譯的幫助而感到難以理解，因此認為即使到了較高的程度，中越翻譯仍然具有參考價值。

另一方面，選擇「不需要翻譯」的有 53 人，包含 3 位不會中文者、4 位初級學習者、21 位中級學習者和 25 位高級學習者。雖然中高級程度的學習者中，也有一部分人傾向於不使用翻譯的沉浸式學習方式，但整體來說，選擇這個選項的人數還是少於支持翻譯的人，顯示翻譯在教材設計中仍然很重要。

總結來說，問卷結果指出，雖然翻譯的必要性可能因語言程度而有所不同，但即使是中文能力較高的學習者，也可能因為過去的學習經驗和理解上的需求，而比較支持附加中越翻譯。未來在設計教材時，如果能夠提供翻譯作為輔助資源，將有助於提升整體學習效果和教材的實用性。

第 30 問項關於「以臺灣地理區域為核心架構，從北到南介紹各地特色美食，並結合當地景點資訊」的設計。調查結果顯示，絕大多數受訪者對此設計概念表示支持。其中，63.3% (81 人) 非常同意，32.8% (42 人) 同意，合計 96.1%。另有 3.9% (5 人) 持中立態度，沒有人表示反對。

這個結果表明，受訪者普遍贊同透過地域性結構，引導學習者認識臺灣各地飲食文化與觀光資源的教學設計。結合飲食與景點介紹，不僅有助於提升學習者的文化興趣和地域認知，也能使語言學習活動更貼近生活情境，進而強化跨文化理解和語言運用能力。根據調查結果顯示的高支持度，建議未來臺灣飲食文化主題教材的編寫，可以採用由北到南的區域性結構作為編排依據，並適當加入各地具代表性的美食與景點介紹，以滿足學習者對教材內容多樣性和文化連結的期望。

第 31 問項對於「每個地區可以附加餐飲店推薦，作為文化內容的補充」的教材設計，調查結果顯示大多數受訪者支持這項建議。其中，64.1% (82 人) 「非常同意」，27.3% (35 人) 「同意」，合計 91.4%，呈現一面倒的支持。另外，8.6% (11 人) 認為「普通」，沒有人表示「不同意」或「非常不同意」。

由此可知，在華語教材中加入各地區餐飲店推薦，不僅被認為實用且能補充文化內容，還可能有效提高學習者對教材的興趣和文化參與感。這類資訊能幫助學習者在生活中體驗教材介紹的飲食文化，也能強化語言學習與地方文化的連結，進而促進跨文化理解與交流。

總結以上結果，建議未來教材設計可以有系統地加入各地區餐飲店推薦，作為延伸閱讀或補充內容，以符合學習者的實際需求，並增加教材的文化深度和生活應用性。

在針對「教材總共有 20 個單元，如果從中選出 3 個單元進行完整設計並進行試教，您會選擇介紹臺灣哪些地區的飲食文化和景點？」的問項中，本研究邀請 128 位受訪者進行多選作答。結果顯示，受訪者對教材中地區主題的偏好呈現明顯的集中趨勢，尤其是以北部與南部主要城市為主。

臺北獲得最高比例的支持（84.4%，108 人），因為臺北是臺灣的首都，擁有豐富多元的飲食文化和觀光資源，臺北的飲食文化融合了歷史和現代創意，形成了獨特的美食景象，吸引了許多遊客，非常適合開發教材。臺南（57.8%，74 人）和高雄（46.1%，59 人）的支持度緊隨其後。臺南市素有「美食之都」的美譽，也是臺灣歷史悠久的城市。臺南的飲食文化充滿人情味和歷史感，是體驗臺灣傳統飲食文化融合的理想城市。高雄是臺灣第二大城市和重要的港口城市，這裡可以品嚐到道地的臺灣美食和融合多元文化的創意料理。臺南和高雄都位於臺灣南部，擁有深厚的歷史文化和強烈的地方飲食特色，顯示受訪者對結合文化深度和在地美食的內容非常感興趣。

臺中市則獲得 40.6%（52 人）也收到比較多受訪者的選擇，排名第四，代表中部地區的飲食文化有潛力納入教材。花蓮（19.5%，25 人）、宜蘭（14.8%，19 人）與新北（14.8%，19 人），緊隨其後，顯示部分受訪者對東部和北部特定地區仍有興趣。雖然比例較臺灣主要都市略低，但仍呈現一定程度的偏好，顯示多元地區主題在教學設計上具有開發潛力。

至於得票率相對較低的地區，如新竹（8.6%，11 人）、臺東（7.8%，10 人）、嘉義（5.5%，7 人）、南投（4.7%，6 人）、苗栗（3.1%，4 人）及屏東（0.8%，1 人）等，儘管選擇人數較少，亦代表部分受訪者對於這些地區獨特的飲食與文化表現仍保有好奇與興趣。

整體而言，調查結果顯示受訪者傾向選擇具有代表性且文化資源豐富地區。然而，來自各地的票選也突顯出臺灣不同區域的飲食與文化多樣性，未來教材

設計可在主題取向上兼顧區域代表性與文化深度，提升教學內容的包容性與吸引力。

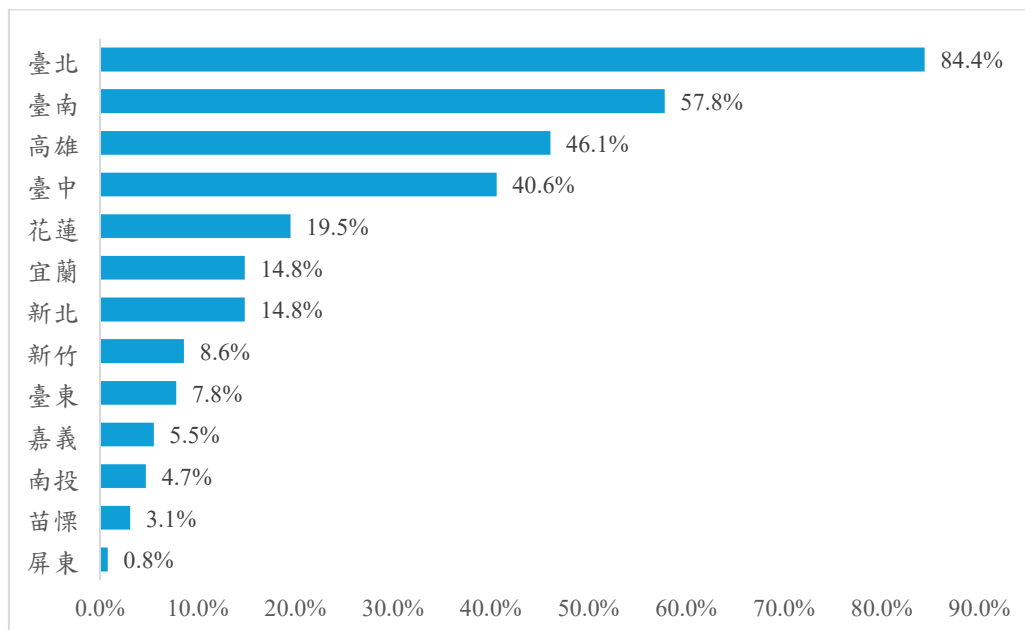


圖 4-12 受訪者對教材單元中臺灣地區飲食文化選擇之統計

(注：筆者自行繪製)

關於問項「教材總共有 20 個單元，如果從中選出 3 個單元進行完整設計並進行試教，您希望介紹臺灣的哪些飲食？」的多選題調查中，共有 128 位受訪者參與。結果顯示，大家對具代表性的臺灣飲食文化很感興趣，尤其喜歡在國際間較知名的料理和街頭小吃。

臭豆腐以 43.0% (55 人) 的支持率位居第一，這表示這種氣味和風味強烈的臺灣特色小吃，對外國學習者來說具有很高的文化辨識度和吸引力。牛肉麵和小籠包以 37.5% (48 人) 的支持率緊隨其後，顯示這兩種結合本地口味和中華料理傳統的食物，已成為臺灣飲食文化的重要代表。珍珠奶茶 (36.7%，47 人) 和雞排 (26.6%，34 人) 也是受歡迎的選項。珍珠奶茶代表臺灣在手搖飲品領域的創新和流行文化輸出，雞排則是街頭飲食文化的重要代表。此外，鳳梨酥 (19.5%，25 人) 和臺灣早餐 (16.4%，21 人) 也獲得相當高的票數。鳳梨酥常被視為伴手禮代表，而臺灣早餐則包含蛋餅、油條和豆漿、漢堡、三明治等多樣組合，充分展現了臺灣庶民飲食的豐富性。

得票數中等的項目，如臺灣茶文化（15.6%，20 人）、滷肉飯（14.8%，19 人）和火鍋類（12.5%，16 人），反映受訪者對臺灣飲食文化的高度關注，教學設計可考慮納入多元飲食選擇。其他如臺灣古早味甜點（10.9%，14 人）、鹹酥雞（9.4%，12 人）、蚵仔煎（8.6%，11 人）、滷味（8.6%，11 人）和芋圓（7.8%，10 人）等項目，則突顯了臺灣夜市和地方小吃的多元魅力。值得注意的是，儘管狀元餅（0.8%）、剉冰（2.3%）和米糕（3.1%）等傳統食物的得票數較低，但仍可作為區域文化的補充教材，增添地方特色和深度。

總體而言，受訪者普遍偏好兼具代表性、美味和文化意涵的臺灣美食。這顯示，如果未來的教材設計能聚焦於臭豆腐、牛肉麵、小籠包等高識別度的料理，並輔以地方小吃和飲食文化背景的說明，將更能引發學習動機和文化興趣，提升華語教學的多元性和文化內涵，并能提升學習者的學習動機。



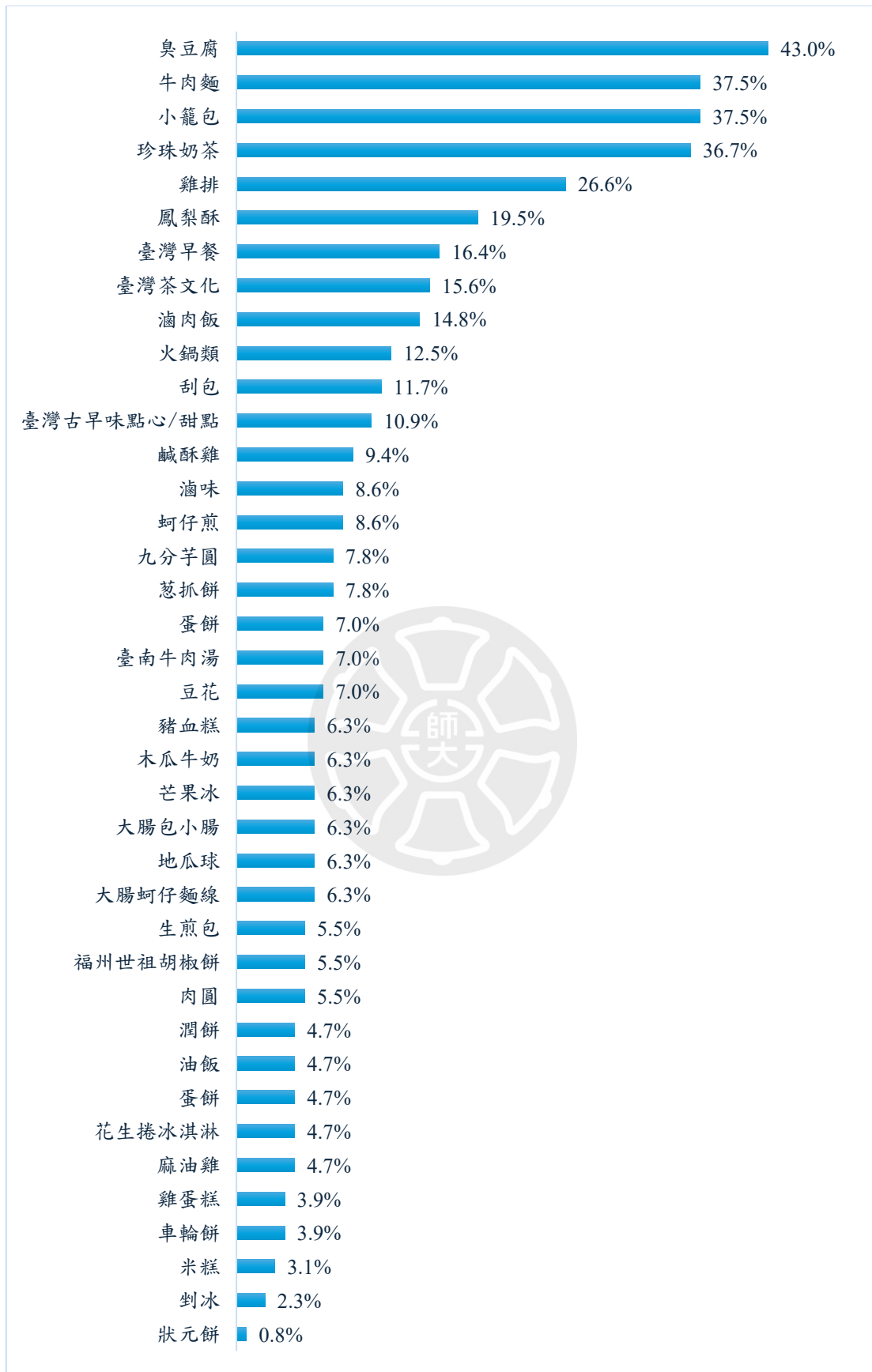


圖4-13 受訪者在教材單元中對臺灣飲食主題之選擇統計
(注：筆者自行繪製)

肆、開放式問題

本次問卷調查設計中包含兩個開放式問題，旨在讓受訪者自由表達其對臺灣飲食文化之看法，以及針對華語教材中有關臺灣飲食文化內容編寫的相關建議。此部分提供空間讓受訪者補充問卷中未涵蓋之觀點或意見。根據回收之問卷結果顯示，多數受訪者均積極作答，內容詳實，並提出具參考價值的建議與回饋，以下為各項意見的彙整與分析結果：

一、對臺灣飲食文化之開放式問題回饋

針對第 35 問項「關於臺灣飲食文化，您還有什麼感興趣的內容想進一步了解嗎？」這個問題，共有 128 位受訪者回答了此問題，其中 61 位表示沒有意見，另外 67 位填寫了意見。受訪者的回饋可歸納為九個主要主題。以下將針對每個主題，分析受訪者的具體意見：



表 4-4

開放式問答中受訪者對深入了解臺灣飲食文化之回應分析（注：筆者自行整理）（續下頁）

歸類大主題	受訪者回饋之內容	回饋內容分析
地方飲食特色與區域文化	地方代表性小吃的由來與變遷：受訪者顯示臺灣各地都有獨特的美食，例如基隆廟口的天婦羅、彰化的肉圓、臺南的牛肉湯等。這些小吃的歷史背景、發展過程，以及在不同地區的變化，是很值得深入了解的	反映受訪者探索臺灣「地域性飲食文化背景」的動機，並關注飲食與旅遊體驗的連結。受訪者也關注臺灣各地的飲食特色與水果。
	夜市文化的發展與差異：受訪者顯示夜市是臺灣的重要特色，所以受訪者想知道不同夜市的小吃有什麼不同，以及夜市文化是如何發展起來的。或者，想更深入了解臺灣夜市的飲食文化	
	各地餐飲與觀光景點的結合：受訪者顯示想知道如何前往臺灣的特色美食地點與景點，並了解臺灣在地的特色元素，例如車站的紀念章、各式各樣的自動販賣機等。此外，想知道每個地區必吃的美食，甚至想了解臺中為什麼有「老婆餅」	
	臺灣各地之特色水果	
	地方飲品與飲料文化：來臺灣必喝的著名飲料店有哪些？除了茶和珍珠奶茶之外，還有哪些其他飲品？在飲料店該如何點飲料？想了解不同飲品的發展歷史和配方特色	

節慶飲食與宗教文化	<p>傳統節慶與節令飲食：探討節慶與食物的關聯和特色，例如端午節吃粽子、中秋節烤肉、過年圍爐等。內容包含各地節慶飲食的特色、節慶飲食習俗的由來，以及不同地區的變化</p> <p>臺灣的特色信仰</p>	問卷調查顯示，受訪者對臺灣節慶的飲食文化、相關習俗與禁忌及臺灣信仰等議題感興趣，希望能深入了解
飲食文化的歷史演變與跨文化影響	<p>臺灣與中國飲食的異同：比較臺灣和中國的飲食差異。同時探討臺灣人過去和現在的飲食習慣</p> <p>外來飲食對臺灣影響：想探討外來飲食如何影響臺灣美食，例如日本料理、東南亞風味，以及近年流行的韓國炸雞、美式漢堡等，這些飲食如何在臺灣飲食市場發展，甚至成為臺灣人喜愛的口味？同時也想了解以及日本飲食和素食對臺灣的影響</p> <p>歷史背景如何影響飲食：探討臺灣的歷史如何影響臺灣飲食的演變與發展</p> <p>新住民美食文化融入：隨著新住民在臺灣越來越多，可以討論新住民的多元文化美食如何影響臺灣飲食文化</p>	受訪者對於臺灣飲食文化歷史性與多元性的文化理解，並關注臺灣飲食文化與中國飲食文化的差異
飲食與健康	<p>養生飲食與食材選擇：受訪者想了解臺灣人對「養生」的重視如何體現在食物選擇上</p> <p>熱量、肥胖與飲食健康：受訪者想探討料理及整體餐食的熱量，分析臺灣飲食文化對健康與腸胃系統的影響，並了解臺灣人口的肥胖比例，以及臺灣人的飲食習慣與風俗如何影響健康。受訪者也想了解與健康相關的臺灣飲食</p>	受訪者關心飲食與健康的影響，想了解臺灣人對飲食與健康的想法，以及臺灣人的營養飲食觀點，飲食的衛生

	關於飲食的衛生與安全	與安全也是受訪者關注的方面
飲食行為與社會習慣	餐桌規範與用餐禮儀：受訪者想了解餐桌規則、作客禮儀、邀請臺灣人用餐的方式，以及用餐禁忌	受訪者希望學習具有實用性的飲食文化，並透過飲食建立社會連結，特別是對用餐相關的規範、禮儀及點餐文化有深入了解的需求
	點餐方式與餐廳文化：受訪者對以下內容感興趣：臺灣人外食的點餐習慣（如餐點編號、常見的蔬肉搭配、佐餐飲品）；臺灣餐廳評價方式；學生喜愛的高 CP 值小吃店；臺灣上班族午餐文化；以及各種菜餚的點餐與食用方式。	
	自助餐文化與午餐習慣	
料理製作與食譜知識	傳統與創意料理製作：介紹知名料理的製作方式，以及食物的製作方法。臺灣有許多傳統料理，如客家菜、原住民料理。現在也有許多人改良傳統口味，例如創意滷肉飯或新式素食料理。受訪者希望能多了解這些轉變。另外，也想了解佛跳牆、東坡肉等傳統菜餚	此主題顯示受訪者對以下內容感興趣：料理製作、食譜、調味料的使用方式，以及料理和調味料的文化意涵，所以受訪者顯示想深入了解這些相關內容
	食譜與料理教學：受訪者想知道食譜，以及這些料理的製作方式，並學習如何製作簡單的臺灣料理	
	常見食材與調味料：受訪者想了解臺灣人偏好的口味與料理風味，以及這些料理的文化意涵。另外，也想知道臺灣人常用的食材與調味料。臺灣飲食常用芝麻油和醬油，建議將這兩個原料納入教材，讓學生更了解臺灣的調味料使用習慣	

語言、符號與飲食菜名	<p>創新料理：探討為了迎合年輕族群喜好而產生的新式料理，以及傳統與現代飲食風格的融合</p> <p>語言教學與飲食連結：研究與菜名相關的語言現象。臺灣有許多有趣的菜名，但如果直接翻譯成越南語，可能會讓人感到困惑。因此，可以考慮將這些菜名融入教材，例如「棺材板」、「螞蟻上樹」等</p>	此主題的結果反映出受訪者對臺灣飲食文化中「創新性」與飲食專有名詞感興趣，希望深入了解這些內容
文化意義與象徵詮釋	<p>食物的文化意涵與地區代表性：受訪者顯示想了解某道料理的文化意義，為什麼它在當地如此受歡迎</p> <p>飲食所體現的生活方式：飲食展現了什麼樣的生活方式和風俗習慣？</p>	結果顯示受訪者對深層文化意涵、飲食相關的生活風俗習慣、與地區飲食的文化意義感興趣，想深入了解這些內容
補充資訊與跨領域跨文化連結	<p>餐飲價格資訊：受訪者希望更詳細地了解餐飲的價格</p> <p>飲食與觀光、文創活動：可以介紹與飲食相關的體驗活動，並結合觀光，例如製作牛舌餅</p> <p>休閒活動：除了飲食文化，受訪者對臺灣當地的其他休閒活動也感興趣，例如唱歌、具臺灣特色的娛樂等</p> <p>飲食文化對外傳播與國際形象：介紹臺灣飲食文化在其他國家的演變或變體，並將臺灣飲食與鄰近國家進行比較，向世界推廣臺灣飲食文化</p>	受訪者對飲食體驗活動感興趣，同時對臺灣其他休閒活動也有興趣，並且想了解臺灣飲食文化在其他國家的發展情況

整體而言，受訪者對臺灣的飲食文化展現出濃厚的興趣。他們不僅僅是品嚐美食，還深入研究飲食背後的歷史、地區特色、地方認同、信仰儀式、節慶習俗、健康概念和生活風格等，這表明飲食是承載豐富文化意涵的媒介。特別的是，許多受訪者認為飲食文化是了解臺灣社會和日常生活的良好起點，並且具有語言教學的潛力，不僅能提升語言學習者的溝通能力，還能加強文化理解和跨文化比較的技能。此外，受訪者也觀察到臺灣當代飲食的變化和融合現象。這些都顯示出受訪者對臺灣飲食文化的濃厚興趣和深入觀察，並且展現了臺灣飲食文化作為華語教學素材的發展潛力，有助於提升學習者的學習動機。

二、對臺灣飲食文化華語教材設計之建議與回饋

針對第 36 問項「關於華語教材設計內容（如課文、場景對話、詞語、文法、練習等...），您希望臺灣飲食文化華語教材還可以包含哪些內容？」這個問題，共有 128 位受訪者回答了此問題，其中 80 位表示沒有意見，另外 48 位填寫了意見。受訪者所提出的建議與意見，整體可歸納為五大主題類別，涵蓋語言學習設計、文化教學深度、教材形式與活動設計等層面。以下為各主題類別之整理與詮釋，適用於後續進一步分類分析與論述撰寫：

（一）多元媒體搭配

受訪者在多元媒體搭配教材方面，主要建議包括：使用圖片、搭配影片以增加教材的生動性、加入錄音練習以提升聽說能力。有受訪者建議在教材中加入旅遊地圖，以提高學習者的學習動機。關於教材中的影片，有受訪者建議可以透過文化情境設定動畫故事，這有助於詞彙記憶，並有利於進行跟讀練習，特別有益於口說訓練。這種方式可以結合媒體與課堂活動，提升學習效果和動機。此外，有受訪者針對教材使用的圖片提出延伸建議，認為「鑒於本教材以臺灣飲食文化為主題，使用者多為具備中文基礎且對文化感興趣的學習者，因此教材內容應多融入文化元素與豐富圖像，以激發學習動機與好奇心，不宜過度著重詞彙與語法訓練」。

在課堂遊戲方面，受訪者對遊戲的類型和設計也提供了豐富的建議，他們認為運用遊戲元素可以增加學習趣味。受訪者建議了一些有趣的遊戲類型，對未來教材遊戲設計很有參考價值，例如：提供一道料理，請學習者列舉製作該料理所需的食材；描述臺灣菜的內容、材料，然後讓大家猜是什麼菜；一個人說一個人演，說一段暗喻的句子或問題讓學生猜。受訪者認為，如果教材加入遊戲，規劃迷你測驗或具創意的教學活動，避免傳統教學方式，可以提升課堂教育的趣味性，進而提高學習者的學習動機。

（二） 課堂活動建議

普遍受訪者認為，課堂活動應該結合實地體驗，以增加語言學習的真實性和實用性。例如，有受訪者建議利用角色扮演，讓學生模擬在夜市購物或在餐廳點餐。這種活動能幫助學生將語言運用和實際生活連結。這種以任務為導向（task-based learning）的學習方式，不但能提升語言運用的靈活度，也能培養學生的社交和應對能力。

此外，有受訪者建議安排實地觀察任務，例如親自去夜市或餐廳點一道臺灣菜，然後寫下體驗心得。這能幫助學生在真實的環境中運用課堂所學，並透過寫作整合和反思語言的輸入和輸出過程，進一步加強學習效果。

為了促進學生之間的互動，受訪者建議設計開放式討論問題，例如「你最喜歡的臺灣小吃是什麼？為什麼？」，引導學生分享個人經驗和意見。這類活動能激發情感上的連結，並培養口語表達和語言邏輯組織能力。

針對口語能力的培養，有受訪者提出可以透過演戲的方式，設計與課程主題相關的情境練習，例如如何點餐、向店家詢問價格、向路人問路到餐廳等。這些生活化的情境貼近學習者的實際需求，有助於增強他們使用語言的自信心和實用性。

最後，有部分受訪者建議可以透過「看圖寫作」的活動，引導學生觀察和表達。這有助於訓練學生的敘述能力和書面表達技巧，並培養他們結合圖片和文字的語言處理能力。

總而言之，受訪者提供的活動設計建議強「真實語境中的互動」，對於以臺灣飲食文化為核心的華語教材設計，具有很高的參考價值。這些建議不僅呼應溝通導向教學法和任務導向學習法的理念，也為此研究的教材編寫在活動設計方面提供了實際的參考方向。

(三) 校外教學建議

除了課堂活動教學建議外，受訪者還建議增加校外教學，讓學生親身體驗臺灣文化。例如，有受訪者建議安排學生到傳統市場或超市買菜，並在過程中運用課堂所學的語言，例如詢問價錢：「這個芒果多少錢？」、「這條魚怎麼賣？」、「我要半斤地瓜。」，或是練習量詞：「一碗飯」、「一杯豆漿」、「一塊蛋糕」。

校外教學時，也可設計課外活動來練習口語表達。例如，提供臺北夜市地圖，讓學生扮演美食專家或遊客，與同學一起蒐集夜市美食資訊，整理後在課堂上與同學和老師分享，或寫成文章分享夜市體驗與美食評價。

總之，受訪者建議的校外教學目的在於讓學生在真實情境中運用所學語言，練習將輸入轉化為輸出，並透過分享和寫作，提升口語和寫作能力，進而提高學習效果和動機。

(四) 華語教材內容設計

受訪者針對華語教材內容設計提出了具體的意見和建議，主要集中在內容編排、對話、生詞/成語、語法、練習、暖身活動和翻譯輔助功能等方面。

在內容編排方面，若針對初級教材，建議加入漢字學習單元。此外，可以將二十課劃分為四到五個單元，每個單元結束後可以設置語法總結。每個單元總結還可以加入單元相關的延伸閱讀內容，方便學習者自主學習或為下一階段的學習做準備。如果以季節分類料理，可以規劃為十六課，對應四季，每季四課。

在對話方面，建議在對話內容中引導學生使用具體的句子，讓他們在真實情境中模擬練習，了解句子在具體場景中的用法。例如，在夜市買小吃時可以

使用「這個要加辣嗎?」、「請幫我少冰,謝謝!」,在餐廳點餐時可以使用「請問今天的特餐是什麼?」、「可以換成白飯嗎?」、「請問你要大杯還是小杯?」、「這道菜有一點辣,你可以接受嗎?」、「我要去冰、少糖」,或者與朋友討論美食時可以用「這家滷肉飯很有名!你吃過嗎?」,訂外送或外帶時可以使用「我要一份雞排,外帶,謝謝。」。對話內容還可以納入臺灣特色餐廳的用語,如「內用還是外帶?」、「小辣、中辣、大辣?」等。這些實用方法能讓學生運用所學知識。

在生詞/用詞/成語方面,建議教材納入常見的與飲食相關的成語、俗諺、詩詞,以增添文化深度,例如:「吃軟不吃硬」(指比較容易接受溫和的方式,而不是強硬的態度)、「人是鐵,飯是鋼,一頓不吃餓得慌」(表示吃飯的重要性)。

在生詞用語方面,建議可以納入臺灣特色詞彙與用語,例如:特色小吃「鹽酥雞、蚵仔煎、米粉湯、刈包、臭豆腐」、飲料用語「半糖少冰、去冰、加珍珠、無糖、熱飲」、地方特色「臺南牛肉湯、彰化肉圓、嘉義雞肉飯」。也有受訪者建議,教材的生詞部分可以多介紹臺灣常見的食物名稱,如「蚵仔煎」、「滷肉飯」、「鹽酥雞」、「珍珠奶茶」,並且解釋或介紹這些食物的知名度、食物背景的故事或地區特色,讓學習者可以深入且多方面地了解這些食物。

在教材中的練習部分,建議增加聽力訓練與小組合作練習。造句練習和回家作業也是受訪者強調教材中應該包含的練習。另外,在課後練習部分,建議各單元可以規劃複習與總結內容,以強化學習成果;或者可以收錄數篇與臺灣飲食文化相關的優質評論文章,放在書末作為延伸閱讀,也可以作為課後檢視學習成效的參考。

另外,受訪者建議,除了中越翻譯內容,教材也能以中英雙語呈現,方便不同背景的學習者理解和應用。這樣不僅越南學習者可以使用,其他國家的外籍學習者也能使用,進而擴大臺灣飲食文化華語教材的使用範圍,讓更多不同國籍的學習者了解臺灣飲食文化。

總而言之，受訪者對於教材的內容編寫提供了很有參考價值的意見和建議。受訪者非常重視教材的練習部分，不僅是課堂練習，課後練習也受到了關注，以提升學習者的學習效果。受訪者提供的建議都具有參考價值，未來設計教材時可以參考。

(五) 補充文化知識

關於補充文化知識，受訪者在前一個問題中已提到許多內容，像是餐桌禮儀、夜市文化、食譜、料理做法、各地特色美食，以及飲食文化的歷史與演變等等。這顯示他們對飲食文化補充知識很感興趣，並且想深入了解臺灣飲食文化的相關知識。此外，受訪者認為，因為教材是為越南學生設計的，所以可以適度加入一些越南文化元素，並比較越南和臺灣飲食文化的異同，藉此強調臺灣飲食文化中與越南學生生活經驗相似、容易引起共鳴之處。

第二節 深度訪談結果分析

為深入了解受訪者對臺灣飲食文化之興趣程度，並進一步探討其對於臺灣飲食文化華語教材的需求與建議，筆者自參與問卷調查的 128 位受訪者中，選出五位受訪者進行深度訪談。這五位受訪者目前皆就讀於國立臺灣師範大學碩士班或博士班，其中包括四位碩士班學生與一位博士班學生，華語程度皆屬高級程度。

受訪者來臺時間自半年至三年不等，語言學習背景與在臺生活經驗亦各具差異，這些因素可能影響其對臺灣飲食文化的適應狀況、飲食偏好，以及對教材設計之需求與觀點。

壹、受訪者基本資料與來臺學習動機

本研究所進行之深度訪談對象共計五位，皆為目前就讀於國立臺灣師範大學華語文教學系之越南籍學生，包含一位博士班學生與四位碩士班學生，華語程度均達高級水準。其學習動機、學習年資、來臺時間與個人背景略有差異，具備代表性與多樣性。各受訪者基本資料如下：

一、編號 A 受訪者

該受訪者為男性，目前就讀於國立臺灣師範大學華語文教學系博士班，華語學習年資為十二年，語言能力達高級程度。因對華語語言充滿熱愛與興趣，進而選擇投入華語教學之專業領域，並以此作為研究與職涯發展方向。受訪者之年齡介於 30 至 39 歲，來臺就學已逾兩年。受訪者表示對臺灣的整體印象良好，認為臺灣社會安全、交通便利，且生活環境舒適宜人。在生涯規劃方面，其表示完成學業後可能返回越南任教，亦考慮留臺發展，若能於臺灣尋得華語教學相關職缺，將有意願繼續留臺任職，或進一步攻讀學位。

二、編號 B 受訪者

該受訪者為女性，現為國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班學生，累積十年華語學習經驗，語言能力已達高級程度。其學習動機源自對華語語言及中華文化之濃厚興趣，故選擇來臺深造。受訪者年齡介於 20 至 29 歲，來臺時間已超過三年。受訪者指出選擇臺灣作為留學地點的主要原因包括：臺灣生活環境清幽、治安良好、購物與夜市文化豐富，且就業機會充足。其期望畢業後能在臺灣工作以累積相關實務經驗，拓展職涯發展機會。

三、編號 C 受訪者

該受訪者為女性，目前為國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班學生，具備十年華語學習經驗，語言程度為高級。其學習動機源於對中華文化的高度興趣，並期望未來能投入華語教學相關職涯。年齡介於 20 至 29 歲，來臺就學時間已逾三年。受訪者表示，曾參與臺灣某大學舉辦之短期遊學團，對臺灣文化與生活留下深刻印象，進而決定赴臺攻讀碩士學位。其未來計畫為畢業後留臺就業，尋求更廣泛的職涯機會與發展空間。

四、編號 D 受訪者

該受訪者為女性，目前就讀於國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班一年級學生，具備十年華語學習經驗，語言能力達高級程度。其學習動機萌生於幼年時期對武俠影劇的興趣與對漢字的喜愛。年齡介於 20 至 29 歲，來臺時間約半

年。受訪者曾任職於越南境內之臺商企業，透過與臺灣同事互動而進一步接觸與了解臺灣文化，並因地理位置接近及文化適應性高，選擇來臺進修碩士學位。未來規劃包括畢業後留臺工作，以累積職場經驗並深化語言實用能力。

五、編號E受訪者

該受訪者為女性，目前就讀於國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班一年級學生，具備七年華語學習經歷，語言能力已達高級程度。其學習華語之動機來自鄰居姐姐曾赴臺留學，受其分享經驗影響，對臺灣文化與生活產生濃厚興趣，進而立志學習華語並赴臺就學。年齡介於 20 至 29 歲，目前來臺時間約一年。受訪者表示，未來考慮繼續攻讀更高學位，或尋求於臺就業機會，以持續拓展個人專業能力與實務經驗。

綜合上述五位受訪者之背景資料可知，皆為目前就讀於國立臺灣師範大學華語文教學系之越南籍碩、博士班學生，華語學習年資皆達七年以上，語言程度普遍為高級程度，展現穩固的語言基礎與高度學習動機。年齡層多介於 20 至 29 歲，僅有一位博士班學生為 30 至 39 歲。來臺時間從半年至三年不等，呈現不同的在臺適應階段與生活經驗。影響其選擇來臺就學之因素主要包括：對華語與中華文化具有濃厚興趣、對臺灣社會環境（如安全性、生活便利性）之正面評價、曾參與臺灣短期交流或有朋友留學經驗等，進而強化其赴臺深造之意願。在未來規劃方面，多數受訪者傾向於畢業後繼續留臺發展，無論是尋求華語教學相關工作機會，或是進一步攻讀學位，顯示其對於在臺學術與職涯發展潛能抱持高度期待。

貳、臺灣飲食文化相關訪談

為深入了解受訪者對臺灣飲食文化的興趣與相關經驗，筆者特別設計數項訪談題目，聚焦於受訪者對臺灣飲食文化的偏好程度，以及其對臺灣夜市、早餐與珍珠奶茶等具代表性的飲食現象之興趣與實際經驗。選擇此三項主題作為深度訪談的核心，主要考量其在臺灣飲食文化中的代表性與指標性意義。夜市作為臺灣傳統小吃集中販售的重要場域，長期以來吸引大量本地民眾與國際觀

光客；臺式早餐則在日常飲食中扮演重要角色，為多數外國學習者所關注，尤以蛋餅、飯糰、油條與豆漿等品項最具特色與人氣；至於珍珠奶茶，更被視為臺灣最具代表性的飲品之一，常成為國際間辨識臺灣的文化符號之一。

透過上述主題，訪談亦延伸探討受訪者來臺後的飲食適應情況，包括其對臺灣飲食文化的接受程度、在適應過程中所遭遇的挑戰、以及個人對臺灣飲食的喜好與觀感。此類訪談內容不僅有助於描繪學習者在跨文化飲食經驗中的適應歷程，更可作為設計臺灣飲食文化華語教材之實證依據。透過受訪者的回饋，能進一步掌握其對哪些飲食主題較感興趣、哪些食物獲得較高的接受度與喜愛程度，以及可能較不受歡迎的項目，從而協助教材編寫者選擇貼近學習者需求與興趣的內容，提升教材的文化適切性與學習成效。

一、臺灣夜市深度訪談分析

「夜市是臺灣具有代表性的文化，展示了當地的生活樣貌和飲食特色。我曾經去過臺北的幾個有名夜市，如寧夏、饒河和公館。夜市熱鬧且食物多樣，不僅有傳統臺灣小吃，如地瓜球、大腸包小腸，還有新住民的料理。除了美食，夜市還有各種攤位和服裝店，是一個讓人休閒放鬆的地方。我最喜歡的食物是地瓜球和大腸包小腸，這些真的是很具臺灣特色。對外國人來說，夜市是了解臺灣文化的好地方」。

（編號 A 受訪者）

「我很喜歡臺灣的夜市，去過不少地方，例如師大夜市、公館、饒河、南機場、樂華和中壢夜市。夜市氛圍熱鬧，食物又多又便宜，逛夜市是體驗臺灣生活文化的好方式。大家排長隊買食物也很有趣，這是臺灣的一種文化特色。我常買雞排、排骨酥和珍珠奶茶，最喜歡的應該是珍珠奶茶，尤其是喜歡嘗試新口味或新店。夜市在臺灣飲食文化中很重要，許多道地的小吃都可以在那裡找到」。

（編號 B 受訪者）

「我很喜歡逛臺灣的夜市，去過不少地方，例如師大夜市、饒河夜市、寧夏夜市、公館、樂華，還有南機場夜市和逢甲夜市。夜市的小吃超多，幾乎所有臺灣有名的小吃都能找到。我最喜歡地瓜球，外脆內 Q，甜度剛好，不油膩。夜市在臺灣的飲食文化中很重要，不僅是吃東西的地方，也是了解臺灣生活和飲食習慣的好機會。去一次夜市就能感受到臺灣的在地味道」。

(編號 C 受訪者)

「我很喜歡臺灣的夜市，像師大和西門町，氣氛熱鬧又有活力。夜市有很多傳統小吃，像小籠包、臭豆腐、牛肉麵和珍珠奶茶，讓人不僅能品嚐美食，還能了解臺灣的飲食文化和生活方式。夜市不只吸引觀光客，本地人也很喜歡去，真的是臺灣的文化特色之一」。

(編號 D 受訪者)

「我超喜歡臺灣的夜市，像士林、饒河、師大夜市我都去過。夜市氣氛很好，常常下課或下班後去逛，食物種類多又便宜，像地瓜球特別好吃。我覺得夜市不只是臺灣人喜歡，外國遊客來也一定會去。來臺灣前我參加過旅行團，行程裡幾乎都有夜市，這就顯示夜市在臺灣文化中的代表性。雖然夜市各有特色，但並不是所有的臺灣美食都能在夜市找到」。

(編號 E 受訪者)

總結而言，受訪者普遍對臺灣夜市抱持高度興趣與好感，認為夜市是臺灣最具代表性的文化場域之一，不僅能集中展現臺灣在地的飲食文化與庶民生活樣貌，也是一個融合多元文化、充滿活力與人情味的公共空間。在飲食方面，受訪者一致認為夜市美食種類豐富、價格便宜，並指出其中多數為臺灣傳統小吃，如地瓜球、大腸包小腸、雞排、排骨酥、臭豆腐、小籠包、牛肉麵與珍珠奶茶等，具備強烈的在地風味。

根據受訪者經驗，夜市不僅是臺灣飲食文化的代表，也是學習者接觸臺灣生活方式的重要窗口。因此，在設計飲食文化華語教材時，夜市主題不僅能引

發學習興趣，更能結合語言功能、文化知識與跨文化理解能力的培養，具有教育價值的教材發展方向。

二、臺灣早餐深度訪談分析

臺灣早餐在臺灣飲食文化中佔有重要地位。針對此主題所進行之深度訪談，旨在探討受訪者對臺灣早餐的認識與興趣，進而了解其對臺灣飲食文化的理解與關注程度。

以下陳述五位受訪者對臺灣早餐的興趣與意見：

「我平常不太吃早餐，不過有幾次早起去買吃看看。發現很多人早餐會吃蛋餅、油條，還會搭配豆漿，這真的是很有臺灣早餐特色的組合」。

（編號 A 受訪者）

「我覺得臺灣早餐是臺灣飲食文化中的一部分，像蛋餅就超有代表性的，幾乎每家早餐店都有賣，大家早上都喜歡吃蛋餅」。

（編號 B 受訪者）

「我覺得臺灣早餐很有特色，是飲食文化的一部分，很多觀光客都會來體驗。油條和豆漿很有代表性，許多朋友都說來臺灣一定要吃。不過我自己最喜歡的還是蛋餅，覺得很好吃」。

（編號 C 受訪者）

「我覺得臺灣早餐是臺灣飲食文化的一部分，很多人都喜歡吃傳統早餐，像蛋餅、飯糰、豆漿、紅茶和鍋貼，幾乎每家早餐店都有賣」。

（編號 D 受訪者）

「我覺得臺灣早餐很重要，是每天必吃的一餐。我最喜歡飯糰，既好吃又便宜，CP 值高。蛋餅也是大家都會點的經典」。

（編號 E 受訪者）

綜合上述訪談結果可知，多數受訪者皆認同臺灣早餐具有代表性與文化意義，並對其保有一定程度的認識與興趣。雖受訪者之理解深度略有差異，然其整體展現出對臺灣早餐文化的高度關注。此結果顯示將臺灣早餐納入華語教材主題具有發展潛力，亦顯示學習者對臺灣本地文化議題之學習需求。

三、臺灣珍珠奶茶深度訪談分析

此部分訪談會了解受訪者對臺灣珍珠奶茶的了解與興趣，以下陳述了筆者跟五位受訪者之深度訪談內容：

「我大概在 2000 年左右就在越南喝過珍珠奶茶。臺灣的奶茶口味多樣，甜度和冰塊可以調整，這與越南的奶茶不同。現在我每週大概喝四杯，變成了習慣」。

(編號 A 受訪者)

「臺灣的飲食文化非常豐富，珍珠奶茶是其中的代表。它的茶味濃，甜度和冰塊可以調整，符合我的口味。我每週會喝四杯，也喜歡試試不同品牌的飲料」。

(編號 B 受訪者)

「珍珠奶茶現在非常流行，大家來臺灣都想試試看。比起越南的珍珠奶茶，臺灣的茶味更濃，喝起來更好。我以前一週喝一杯，最近減肥，改成每週喝五杯」。

(編號 C 受訪者)

「大學時我第一次喝珍珠奶茶，來臺灣後發現街上有很多奶茶店。臺灣的奶茶茶味清爽，不會太甜，與越南的奶茶比，臺灣的更合我的口味。不過因為不能喝鮮奶，我每月才喝一杯」。

(編號 D 受訪者)

「臺灣是奶茶的發源地，大家提到臺灣自然會想到珍珠奶茶。臺灣的奶茶茶味濃且不甜，我不常喝奶茶，每月喝一杯」。

(編號 E 受訪者)

綜合上述訪談結果顯示，五位受訪者皆對珍珠奶茶抱持高度好感，並普遍認同其為臺灣最具代表性的飲品之一。雖然在來臺之前已於越南嘗試過珍珠奶茶，但多數受訪者仍認為在臺所飲用之珍珠奶茶風味更為正統。此差異主要反映在甜度可調整與茶味濃郁等因素，顯示臺灣珍珠奶茶在品質與文化象徵層面皆具優勢。

四、飲食適應歷程深度訪談分析

「剛來臺灣時，我覺得食物味道比較清淡，還不太習慣，會加自己帶的越南調味料。雖然現在住了兩年，但對一些常用的調味料還是不太習慣。臺灣的麵類蔬菜少，我很喜歡吃青菜，這點還有點不習慣。不過我很喜歡臺灣的湯和湯麵，特別是雞湯」。

(編號 A 受訪者)

「來臺灣時，第一印象是食物比我習慣的鹹，花了兩個月才慢慢適應。現在我開始喜歡吃炸的東西，但臭豆腐我還是無法接受，味道真的很難適應」。

(編號 B 受訪者)

「我覺得臺灣食物有點油，像燙青菜也會有油。剛來時會吃自己喜歡的東西，後來逐漸習慣。珍珠奶茶和火鍋是最喜歡的，臭豆腐則還是無法接受，便當的滷蛋和滷肉味道對我來說不合口味」。

(編號 C 受訪者)

「剛來時不太習慣蔬菜少，尤其是便當或麵裡的青菜，後來多嘗試不同料理就習慣了。不過，我還在慢慢適應臺灣料理的單一調味方式，很多菜吃起來味道有點相似」。

(編號 D 受訪者)

「我對飲食適應得快，但臺灣菜普遍比較油，蔬菜也少，這是我比較不習慣的地方。雖然和越南飲食相似，但還是有些差異影響吃飯的感覺」。

(編號 E 受訪者)

從五位受訪者的訪談結果綜合分析可發現，儘管個別學習者在適應臺灣飲食文化的過程中經歷有所不同，但普遍反映出對「油脂含量較高」以及「蔬菜攝取不足」的困難。此一趨勢顯示，這兩項特徵為越南籍學習者在接觸臺灣飲食時較常面臨的挑戰。此外，亦有受訪者指出，臺灣料理在調味上相對清淡，且調味種類較為單一，與越南料理口味濃重、風味多元的飲食習慣存在差異，進而影響其對臺灣飲食的接受程度。

儘管如此，多數受訪者表示，透過主動挑選符合個人口味的食物，他們逐漸能夠適應當地飲食環境。整體而言，雖然初期在文化差異上存在一定程度的飲食適應挑戰，但隨著時間的推移，多數學習者最終能夠逐步接受並融入臺灣的飲食文化。

綜上所述，越南學習者在適應臺灣飲食文化的經驗，不僅揭示了跨文化適應歷程中的具體困難與調整策略，也為華語教材設計提供了實質參考。特別是在文化內涵說明的深度、語言功能的實用性、教學活動的規劃，以及文化差異的包容與呈現等層面，此類經驗有助於提升教材的文化敏感度與真實生活的連結性，進而促進學習者的語言習得與跨文化理解能力。

參、臺灣飲食文化教材編寫相關訪談

一、既有臺灣飲食文化華語教材相關使用經驗

在針對「在您的華語學習過程中，是否曾使用與臺灣飲食文化相關的教材或教學資源？」此一問項進行訪談時，五位受訪者中僅有編號 D 者表示曾接觸過含有臺灣飲食文化內容的華語教材，其餘四位皆表示未曾使用過相關教材。值得注意的是，即使編號 D 受訪者曾接觸該類教材，其內容也僅為課程中的一小部分，並非以臺灣飲食文化為主題的完整教材。編號 D 受訪者具體說明如下：

「教材裡面只有一小部分提到臺灣夜市，不是整本書都在講臺灣的飲食，所以學到的真的不多。我是用《當代中文》來自學的，有時候就很容易跳過這些內容，沒特別注意」。

(編號 D 受訪者)

由上述訪談結果可知，現有華語教材中涉及臺灣飲食文化之內容相當有限，多數僅作為附帶的文化補充資訊，並未成為教材核心。此一設計使得學習者在自學或課堂學習過程中，容易忽略相關內容，進而限制了其對臺灣飲食文化的深入理解。因此，未來若能發展以臺灣飲食文化為主軸之專門華語教材，將具有高度的發展潛力與應用價值，特別是在文化教學與跨文化理解的推動層面。

二、受訪者之學習意願調查

針對本研究所設計之訪談問項：「若有一本專門介紹臺灣飲食文化的華語教材，您的學習意願為何？（請以 1 至 5 分進行評分），並請具體說明影響您學習意願的關鍵因素（例如：對文化的興趣、教材的實用性等）」進行訪談時，五位受訪者皆提供了具體回應與個人看法，其陳述內容如下所示。

「如果是專門講飲食的教材，我覺得在學校或華語中心推廣有點侷限，只講吃的話不夠全面。若是把飲食當作文化的一部分，整體講的是文化，那就比較合理，我會給 3 到 4 分」。

(編號 A 受訪者)

「如果有這樣的教材，我會很想學，因為內容有趣又實用，我會給 5 分」。

(編號 B 受訪者)

「因為我已經在臺灣一段時間了，現在也差不多習慣臺灣的食物了，但剛來時會對這種教材感興趣，因為可以了解臺灣飲食、怎麼點餐和食物來源，對交流也有幫助。我會給 4 分」。

(編號 C 受訪者)

「學生常希望學到更多飲食文化相關內容，像是如何點餐。這類文化課程有趣且實用，學了後能直接用在生活裡。如果是這樣的教材，我會給5分」。

(編號D受訪者)

「學語言需要了解文化，專門介紹飲食的教材很有趣，也能讓學習更有動力。我會推薦給朋友，覺得很實用，會給5分」。

(編號E受訪者)

綜合受訪者意見可知，多數受訪者對於此類以臺灣飲食文化為主題的教材表達出高度學習意願，並認為此類教材內容具有趣味性，有助於提升學習動機。透過華語學習與文化知識的結合，不僅能促進語言能力的發展，同時也有助於學習者對臺灣飲食文化的理解，因此多數受訪者在評分時給予高度肯定（多為5分）。

然而，其中一位受訪者所提出的觀點具有參考價值。該受訪者指出，若教材內容僅侷限於臺灣飲食文化，應用範圍可能較為有限。相較之下，若教材能擴展至涵蓋更廣泛的臺灣文化面向，例如原住民文化、新住民相關文化、歷史脈絡的發展與變遷，乃至於日常生活中的文化意涵，則其使用情境與應用性將更為廣泛。

此建議對於未來教材的設計具有重要啟示。在文化知識的呈現上，若能涵蓋多元面向，使學習者除飲食文化外，亦能對臺灣整體文化有更深入的理解，將有助於提升其跨文化素養與語言運用能力，進一步增強學習動機與學習成效。

三、教材架構期待與輔助工具需求之訪談結果分析

針對本研究所設計之訪談問項：「基於您的學習需求，您認為理想的臺灣飲食文化教材應包含哪些核心內容？」與「若教材需配備輔助學習工具，您最希望包含哪些類型？」進行訪談時，五位受訪者皆提供了具體回應與個人看法，其陳述內容如下所示。

「設計教材時，要先確定重點是聽、說、讀、寫哪一方面，然後可以加入更多輔助聽力練習工具或文化相關影片，像是介紹臭豆腐的影片，這樣能提升學習效果」。

(編號 A 受訪者)

「教材裡的課文、例句、語法都很重要。如果能加入餐廳介紹、夜市地點或食物做法的影片，會讓教材更有趣，更貼近生活」。

(編號 B 受訪者)

「基本教材內容像是課文和語法很重要，能加一些介紹食物或做菜的影片，會讓教材更生動。安排文化體驗活動也能讓學生更了解臺灣的飲食文化」。

(編號 C 受訪者)

「如果是文化相關教材，應該重點介紹實用的句型，像在餐廳點餐或介紹食物的句子。生詞和說話練習很重要，影片輔助能增加吸引力，遊戲會讓學習更有動力」。

(編號 D 受訪者)

「飲食文化教材應該簡單，讓學習者輕鬆學，不會有壓力。輔助工具如影片能幫助學生在任何時候練習，增加詞彙量，也能讓學習更輕鬆」。

(編號 E 受訪者)

本研究中，受訪者對於「理想的臺灣飲食文化教材應包含哪些核心內容」以及「希望搭配哪些輔助學習工具」所提出的建議，對教材內容與架構設計具有高度參考價值，亦為未來教材開發提供了具體的方向與啟發。首先，在教材核心內容方面，編號 A 受訪者指出，教材設計應依學習者需求明確設定教學重點，無論是聽、說、讀、寫，皆應根據主要目標加強相關內容，以提高學習效率；編號 D 受訪者則建議，在語言知識方面不必過度強調語法講

解，反而應聚焦於常用、實用的句型介紹，以強化學習者實際運用語言的能力；編號 E 受訪者亦認為，飲食文化教材應以文化介紹為主軸，語言內容應簡明易懂，避免過於繁複的語法與練習設計，降低學習者壓力，提升學習意願與參與度。

在輔助學習工具的部分，編號 B 受訪者建議，可加入介紹相關料理之餐廳地點與夜市位置等生活化資訊，以提升教材的真實性與實用性；編號 C 受訪者則強調文化體驗活動的重要性，建議透過安排與課程主題相關之活動，加深學習者對臺灣飲食文化的理解與興趣。此外，多位受訪者亦提到影片資源的價值，認為可透過料理介紹、夜市紀錄或本地人分享等影片素材，使教材更具互動性與吸引力。

綜上所述，五位受訪者從教材架構與輔助工具等面向所提出的具體建議，皆可作為設計以臺灣飲食文化為主題之華語教材的重要參考依據。

四、單元設計優選-地區與飲食

本研究針對教材單元設計內容進行深度訪談，訪談問題聚焦於教材所涵蓋之地區與飲食主題。具體訪談題項包括：「若教材共設計二十個單元，若需選出三個單元進行完整設計，您會選擇介紹臺灣哪些地區的飲食文化與景點？為什麼？」以及「若教材共設計二十個單元，若需選出三個單元進行完整設計，您希望介紹哪些臺灣飲食？為什麼？」兩項。透過此兩題之探究，邀請受訪者進一步說明其所偏好的地區與飲食，並說明其納入教材之理由與考量。

總結五位受訪者的回饋與個人看法，以下呈現其選擇地區與飲食主題之具體說明，作為未來臺灣飲食文化華語教材設計時在主題選擇方面提供參考依據。

「我很喜歡臺北，這裡的飲食多元，除了臺灣本地的食物，還有一些新住民的料理。我會選小籠包、滷味和臭豆腐。小籠包的吃法很特別，滷味雖然味道一般，但看到排隊的人會很好奇，臭豆腐是臺灣代表性食物，我想了解一下」。

(編號 A 受訪者)

「我喜歡臺北、臺中和臺南，這樣可以了解各地的飲食文化。我會選雞排、奶茶和豆花，這些都是我最喜歡的食物，也很能代表臺灣」。

(編號 B 受訪者)

「我會選臺北，因為很多觀光客來這裡。雖然還沒去過臺中和臺南，但聽說那裡的飲食也很有特色。我會選珍珠奶茶、雞排和蔥油餅來介紹，這些食物都很有臺灣特色」。

(編號 C 受訪者)

「我會選臺北、臺中、臺南，這樣可以更全面了解臺灣的飲食文化。我會選小籠包、臭豆腐和牛肉麵，這些食物都很好吃且有代表性」。

(編號 D 受訪者)

「我喜歡臺北、臺中和臺南。關於食物，我喜歡牛肉麵、珍珠奶茶和割包，這幾樣食物都很好吃且有代表性」。

(編號 E 受訪者)

根據五位受訪者的回饋，可以歸納出在設計以臺灣飲食文化為主題的教材時，臺北、臺中與臺南是最受受訪者選擇的三個地區。受訪者普遍認為這三地分別代表北、中、南，能夠呈現臺灣飲食文化的地區多樣性與地區特色。

在具體飲食的選擇上，受訪者提及的代表性料理包括：小籠包、臭豆腐、牛肉麵、雞排、珍珠奶茶、豆花、割包、滷味與蔥油餅等。其中，珍珠奶茶、牛肉麵與雞排最常被提及，顯示這些食物不僅深受受訪者喜愛，也被視為最能代表臺灣飲食文化、適合向外國學習者介紹的項目。

五、文化延伸內容之訪談結果分析

本研究對於文化延伸面向進行深入訪談，探討受訪者對於飲食文化以外相關文化內容之學習需求與看法。具體訪談問題為：「除了飲食之外，您認為教材還應涵蓋哪些文化知識內容？（例如：節慶中的飲食文化、飲食的歷史來源與演變、用餐禮儀等），請說明這些內容對於語言與文化學習的價值為何？」

本項訪談旨在了解學習者對於華語教材中文化知識的期望與需求。以下整理受訪者對該議題所提供的具體建議與回饋。

「我想了解臺灣不同季節和節日的食物及其故事，還有臺灣本地和新住民飲食文化的融合」。

(編號 A 受訪者)

「我想知道食物的來源，推薦餐廳、食譜，以及有名的夜市、點餐和買飲料的方法，這些有助於更了解臺灣文化」。

(編號 B 受訪者)

「希望教材能介紹臺灣人常去的餐廳、在地的小店，還有點餐和買飲料的方式，這樣教材會更實用」。

(編號 C 受訪者)

「教材如果能介紹節慶飲食、食物的歷史背景，還有臺灣與其他國家飲食文化的差異，會讓我們更了解文化」。

(編號 D 受訪者)

「希望教材介紹每個節慶的料理和活動，這樣可以幫助我們了解節慶的傳統和飲食文化」。

(編號 E 受訪者)

根據受訪者的回饋，可以發現學習者對於飲食文化教材中涵蓋的文化延伸內容有高度的興趣，並提出了多項具體且實用的建議。首先，多位受訪者希望了解臺灣節慶飲食的習俗與由來，並希望介紹節日當天的活動、料理及其背後的歷史背景，認為這樣的內容能幫助學習者更好地掌握文化脈絡（如編號 A、D、E 受訪者）。其次，實用性是受訪者共同關注的重點，許多受訪者建議教材中應加入推薦餐廳、點餐方式、夜市介紹與食譜參考等內容，認為這些元素能幫助學習者融入當地生活並提升教材的實用價值（如編號 B、C 受訪者）。此外，部分受訪者提到希望探討臺灣本地與新住民飲食文化的融合與交流，認為這些

多元文化互動的內容不僅有趣，也能加深對臺灣社會的理解（如編號 A 受訪者）。整體而言，受訪者期望教材能結合文化知識與生活應用，從飲食入手，引導學習者更全面地了解臺灣的社會與文化特色。

六、教學效果評估之深度訪談結果分析

本題旨在探討受訪者對以臺灣飲食文化為主題之華語教材設計方向的整體看法，特別聚焦於其提升學習動機與語言能力之評估。訪談邀請受訪者從學習者角度出發，針對此類教材可能帶來的影響進行評分與說明。具體訪談問項為：「您認為以臺灣飲食文化為主題的教材可能對學習者產生哪些影響？」回答內容涵蓋兩項評估指標：「對學習動機的激發程度（1 至 5 分）」以及「語言能力提升的幫助（1 至 5 分）」，並請受訪者補充說明其評分理由與建議。以下將整理與歸納受訪者在此問項中所提供的具體意見與回饋，以作為未來教材設計與內容規劃之參考依據。

「如果要提升學習動機，我會給 3 分，因為除了主題，教材設計和美編也很重要，會影響學習的興趣。語言能力提升方面，我也給 3 分，因為語法和生詞的挑選會影響學習效果」。

(編號 A 受訪者)

「學習動機方面可以給 4 分，主題有趣，能激發學習動力。語言能力方面也給 4 分，教材設計好的話會有幫助」。

(編號 B 受訪者)

「學習動機方面，我給 4 分，雖然不是每個人都對飲食文化感興趣，但對有興趣的人來說，這主題很容易接受。語言能力提升方面，我給 5 分，學習文化內容可以幫助與臺灣人互動，進而提高語言能力」。

(編號 C 受訪者)

「學習動機方面我給5分，因為這教材很有趣，若每週有一個飲食主題，上課會更有變化。語言能力方面也給5分，這教材實用，學完後可以直接應用在生活中，與朋友或臺灣人聊天時也能有更多話題」。

(編號D受訪者)

「學習動機方面給5分，文化內容對學習語言很有幫助。語言能力方面也給5分，這教材能有效提升華語能力，同時讓學習者更了解臺灣飲食文化」。

(編號E受訪者)

綜合受訪者的回饋意見，多數受訪者認為以臺灣飲食文化為主題的華語教材具有提升學習動機與語言能力的潛力。在學習動機方面，除了教材主題本身的吸引力外，教材的版面設計與整體編排亦被視為影響學習意願的重要因素。若教材設計美觀、內容活潑，更能引發學習者的學習興趣。此外，有受訪者建議可規劃以飲食為主題的單元式教學，提升課程的趣味性與延展性。

在語言能力方面，受訪者普遍給予正面評價，認為飲食主題貼近生活，學習後可立即應用於實際情境中（如點餐、購物、與本地人交流等），有助於提升語言運用的熟練度與口語表達能力。然而，也有受訪者指出語言學習成效仍受個人學習態度與投入程度影響，唯有搭配積極的學習與複習，方能達到預期之語言能力提升效果。整體而言，飲食文化華語教材在激發學習動機與促進語言學習方面，具備良好的發展潛力與應用價值。

第五章 教材設計範例與教材評估

本章以第二章的文獻探討和第四章的問卷調查、深度訪談結果為基礎。文獻探討顯示，目前針對越南學習者的臺灣飲食文化華語教材編寫研究幾乎沒有。而問卷調查和深度訪談顯示，受訪的越南人士對此類教材感興趣，並願意使用本研究編寫的教材來學習華語，同時深入了解臺灣飲食文化。這些結果啟發筆者，並提供了針對越南學習者編寫臺灣飲食文化華語教材的機會。

本章共分四節：第一節，教材編寫原則；第二節，臺灣飲食文化華語教材範例；第三節，華語專家評鑑；第四節，華語學習者之教材評鑑結果分析。

第一節 教材編寫原則

壹、教材編寫原則

本研究在編寫教材時，參考了多位華語教學界學者針對第二語言教材編寫的特性和原則，並以「針對性」、「實用性」、「趣味性」、「特色性」和「科學性」作為本教材編寫的五大原則。

「針對性」指的是在教材編寫過程中，需要分析學習者的條件（如母語背景、華語程度、學習目標和學習需求），並據此設計教材。

「實用性」指的是教材內容需要與目標語言緊密結合，教材內容應與日常生活相關，使學習者學習後能夠在日常生活中應用，提升溝通能力，並運用所學的語言知識來應對日常生活所需。

「趣味性」指的是教材內容的設計需要考慮到學習者的需求和興趣，以提升學習動機，讓學習者不覺得這只是一本普通的華語教材，而是能快樂地學習華語，在無壓力的情況下提升語言能力。此外，教材的設計，包括圖片、字體、顏色等，也應具有吸引力，以增加教材的趣味性。

「特色性」指的是教材設計需要考慮到教材的長久使用價值，以及本教材的主題內容和教學目的與其他現有華語教材的不同之處。

「科學性」是指的是教材在內容編排、語言點安排、練習設計與學習進程上，應具有邏輯性與連貫性，使教材成為一個完整、科學、有條理的學習體系。

「科學性」指的是教材在內容編排、語言點安排、練習設計和學習進程上，應具有邏輯性和連貫性，使教材成為一個完整、科學、有條理的學習體系。另外，教材內容知識需要具有準確性。

貳、教材適用對象

本研究所設計之教材適用對象為越南籍、具備華語文能力相當於 TOCFL B1 程度之學習者，且對臺灣飲食文化具有濃厚興趣者。此類學習者可能目前居住於臺灣，期望在臺灣學習或工作期間能運用本教材所習得之語言能力與飲食文化知識於日常生活情境中，進而加深對臺灣飲食文化之理解與認識。

此外，本教材亦適用於目前尚未居住於臺灣，但對臺灣飲食文化感到好奇與關注之學習者。透過教材內容的引導，可激發其來臺觀光或留學之動機，進一步提升學習者對臺灣及其文化的認同與興趣，促進跨文化理解與語言學習之雙重成效。

參、教材目標

本教材是專為越南籍華語學習者設計，以臺灣飲食文化為主題的華語教材。內容除了介紹臺灣具代表性的各種飲食，還包括與飲食相關的文化特色、傳統節慶、各地區的飲食風貌，以及這些飲食背後所涵蓋的文化意義。本教材的目標是引導學習者透過學習華語，更深入地了解臺灣的飲食文化，並透過實際情境的應用，提升華語溝通能力。本教材的編寫目標如下：

- (一) 幫助學習者深入了解臺灣飲食文化及其相關文化背景，例如臺灣傳統小吃、節慶飲食、飲食習俗的歷史發展與各地區特色等，以拓展文化視野。
- (二) 培養學習者將所學的華語知識應用於實際生活情境中的能力，例如在餐廳點餐、購買飲品、詢問菜單內容等，以強化日常溝通的實用性。

- (三) 激發學習者對臺灣飲食文化的興趣和情感認同，進而提高學習動機和文化敏感度。
- (四) 引導學習者比較越南和臺灣的飲食文化，了解兩者的相同與不同之處，以促進跨文化理解和反思能力。
- (五) 結合語言學習與文化學習，兼顧華語表達能力的提升和臺灣飲食文化知識的累積，使學習者能夠同時達成語言和文化學習的雙重目標。

第二節 臺灣飲食文化華語教材範例

根據本章第一節闡述的華語文教材編寫原則，筆者據此建構了本研究教材的大綱，內容分為六個單元，共包含二十個主題。各單元主題及其教學目標如下：

一、單元一：認識臺灣地方美食

這單元的學習目標是讓學習者了解臺北、臺南和高雄的地方美食與飲食文化，學會描述和推薦當地特色小吃。學習者將學習使用與海鮮相關的詞彙，了解臺北的夜市特色與街區美食、高雄的港口城市飲食，以及臺南的傳統小吃，並能用華語表達食物背後的故事與文化特色。

二、單元二：品味臺灣經典美食

這單元主要學習五道臺灣小吃：珍珠奶茶、小籠包、牛肉麵、臭豆腐和雞排。學習者將了解珍珠奶茶的起源及常用點單語句，掌握小籠包的食材與製作方式，學會描述牛肉麵的分類與歷史，了解臭豆腐的種類和文化背景，並表達對食物的看法。此外，學習者將學會描述炸物的製作方法和口味變化，了解雞排在夜市文化中的角色。

三、單元三：節慶與飲食文化

這單元的學習目標是讓學習者了解農曆新年、端午節和中秋節的傳統習俗與文化意涵，認識年菜、粽子和中秋食品的吉祥寓意與風味差異，學習祝賀詞

和年節問候語，了解端午節和中秋節的起源與慶祝方式，並掌握包粽子的步驟及臺灣烤肉習慣。

四、單元四：走進臺灣飲食文化

這單元讓學習者了解臺灣茶的種類、茶道禮儀及飲茶文化，學會描述茶葉口感和泡茶流程，並能介紹臺灣茶給外國朋友。學習者也將認識臺灣夜市的起源、特色，掌握夜市常用語句，並模擬夜市購物對話。此外，學習者將了解臺灣原住民族飲食文化、食材及其背後的文化意涵，並能介紹原住民料理，提升文化理解與表達能力。

五、單元五：臺灣甜品

這單元的學習目標是讓學習者了解豆花、鳳梨酥和九份芋圓的歷史、種類及其在臺灣甜品文化中的地位。學習者將學會描述食物口感、配料選擇及食用場合，並能進行點餐對話或推薦這些甜品。透過學習鳳梨酥的風味和包裝，學習者能進行購買對話並介紹給外國朋友。學習者也能描述芋圓的製作過程及個人喜好，並進行相關討論。

六、單元六：臺越飲食文化比較

這單元的學習目標是讓學習者了解臺灣與越南的早餐習慣、端午節粽子的意義與製作方式，以及兩地牛肉麵和牛肉河粉的差異。本單元旨在幫助學習者了解臺灣與越南飲食文化的異同，並透過文化比較來提升語言能力與跨文化理解。藉由比較兩國的飲食特色，學習者不僅加深對臺灣飲食文化的認識，還能激發學習動機，增強對文化的認同感。

壹、教材內容大綱

本教材共規劃六個單元，總共有二十課，呈現臺灣飲食文化的核心內涵。以下將依課程順序說明其具體內容設計：

表 5-1

教材內容大綱（注：筆者自行整理）（續下頁）

單元一：認識臺灣地方美食		
課次	課名	學習目標
第一課	臺北：從米其林夜市到永康街小吃	<ul style="list-style-type: none"> - 了解臺北知名夜市與街區美食（如士林夜市、饒河夜市、公館夜市、永康街等）特色 - 學會描述與推薦臺北特色小吃 - 理解臺北飲食特色與多元文化融合
第二課	高雄：港都的熱情與海味	<ul style="list-style-type: none"> - 認識高雄港口城市的飲食特色（如海鮮、鹽埕區小吃等） - 學會使用與海鮮相關的詞彙與用語 - 理解高雄地區口味與飲食文化特色
第三課	臺南：古都的飲食文化	<ul style="list-style-type: none"> - 了解臺南代表性傳統小吃（如碗粿、牛肉湯、虱目魚料理、擔仔麵、蝦捲、棺材板等） - 能以華語表達地方特色與食物背後的故事
單元二：品味臺灣經典美食		
課次	課名	學習目標
第四課	珍珠奶茶的全球風潮	<ul style="list-style-type: none"> - 了解珍珠奶茶的起源與國際影響 - 學會點飲料時的常用語，如「半糖」、「去冰」、「加珍珠」等 - 練習詢問口味、甜度、溫度等細節
第五課	小籠包的魅力	<ul style="list-style-type: none"> - 認識小籠包的食材與製作方式

		<ul style="list-style-type: none"> - 能使用描述食物結構與口感的詞語來描述小籠包的特色 - 了解臺灣最有名的鼎泰豐小籠包的特色
第六課	牛肉麵	<ul style="list-style-type: none"> - 掌握牛肉麵的分類（紅燒、清燉）與配料 - 了解臺灣牛肉麵背後歷史
第七課	聞名的臭豆腐	<ul style="list-style-type: none"> - 學會介紹臭豆腐的種類（炸、蒸、麻辣）與風味 - 理解臭豆腐的歷史背景 - 了解臺灣最有名的深坑老街臭豆腐
第八課	雞排：臺灣的國民點心	<ul style="list-style-type: none"> - 學習描述炸物的製作方法與口味變化 - 掌握外帶、加辣、去骨等常見語言用法 - 探討臺灣夜市文化中炸雞排的社會角色
單元三：節慶與飲食文化		
課次	課名	學習目標
第九課	團圓的味道： 農曆新年與年菜文化	<ul style="list-style-type: none"> - 了解農曆新年的傳統習俗與象徵意涵 - 認識年菜中常見的料理與背後的吉祥寓意（如魚、年糕、長年菜等） - 學習祝賀詞及年節問候語
第十課	端午節與粽子的故事	<ul style="list-style-type: none"> - 認識端午節的起源與文化意義 - 學習臺灣各地粽子的差異與常見材料

		- 能描述包粽子的步驟與風味差異
第十一課	中秋節與團圓 烤肉文化	- 了解中秋節的由來與當代慶祝方式 - 了解臺灣人中秋節烤肉習慣的由來 - 認識中秋節常見的食品（如月餅、文旦、烤肉）及其文化意涵
單元四：走進臺灣飲食文化		
課次	課名	學習目標
		-
第十二課	臺灣茶文化： 從茶館到生活 美學	- 了解臺灣茶的種類（如高山茶、鐵觀音、東方美人）、茶道禮儀與飲茶文化的歷史與現代發展 - 學習描述茶葉種類、口感、飲茶場合與泡茶流程相關語句 - 能夠用華語介紹臺灣茶給外國朋友，並表達自己對飲茶的喜好與感受
第十三課	臺灣夜市文化： 多樣美食與庶民生活	- 認識臺灣夜市的起源、類型與特色，了解夜市與臺灣民間生活、觀光文化的關聯 - 學會在夜市情境中常用的詞彙與句型，如點餐、詢價、描述氣味與口感等（如「這個多少錢？」、「加辣嗎？」、「聞起來好香！」） - 能模擬夜市購物對話，描述個人夜市經驗，並撰寫一篇夜市體驗心得或推薦文
第十四課	臺灣原住民飲食特色： 自然、祭儀與地方風味	- 認識臺灣原住民族群的飲食文化特色、常見食材（如小米、山產、烤肉等）與其背後的文化意涵（如祭典儀式中的食物） - 學習描述原住民傳統食材、料理方式與特殊飲食習慣的相關詞彙與句型

		- 能用華語介紹一項原住民料理，表達個人感想或比較原住民飲食與一般臺灣飲食的不同，提升文化理解與表達能力
單元五：臺灣甜品		
課次	課名	學習目標
第十五課	豆花：軟嫩的臺灣古早味	<ul style="list-style-type: none"> - 認識豆花的歷史、種類（如花生豆花、薑汁豆花等）、區域風味差異與其在臺灣甜品文化中的地位 - 學習描述食物質地與口感（如滑順、香濃等）、配料選擇（如珍珠、粉圓、紅豆等）與食用場合 - 能夠進行點餐對話、向朋友介紹豆花口味與推薦吃法，並能寫出一篇簡短的豆花推薦短文
第十六課	鳳梨酥：臺灣伴手禮的代表	<ul style="list-style-type: none"> - 了解鳳梨酥作為臺灣代表性伴手禮的歷史背景、象徵意涵與製作特色 - 掌握用於描述包裝、風味、口感（如酥脆、微酸等）的詞彙與句型 - 能夠進行購買對話、比較不同品牌鳳梨酥，並用華語介紹給外國朋友作為禮物的理由
第十七課	九份芋圓：山城裡的 Q 彈滋味	<ul style="list-style-type: none"> - 認識九份芋圓的起源、常見配料（地瓜圓、紅豆、仙草等）與其在觀光文化中的角色 - 學會描述甜品色彩、形狀、食感（如 Q 彈、扎實、清爽）及製作步驟的常用語句 - 能用華語表達芋圓製作流程、個人喜好與推薦理由，並能與他人進行芋圓相關主題的討論
單元六：臺越飲食文化比較		
課次	課名	學習目標

第十八課	臺越早餐文化	<ul style="list-style-type: none"> - 認識臺灣與越南常見的早餐選擇與飲食習慣 - 學會描述個人早餐習慣並進行比較 - 掌握點餐與推薦食物的基本語句
第十九課	節慶美食比一比：粽子與粽類文化	<ul style="list-style-type: none"> - 認識臺灣與越南在端午節文化中對粽子的意義與製作方式 - 了解兩地粽子在材料、造型、節慶習俗上的異同 - 培養基本的跨文化比較能力
第二十課	麵的對話：牛肉麵與越南牛肉河粉	<ul style="list-style-type: none"> - 比較臺灣牛肉麵與越南牛肉河粉在材料、口味、文化背景上的差異 - 學會介紹家鄉特色麵食 - 能進行餐廳中點麵食類的會話練習

貳、各課內容大綱

本教材共設計二十課，依主題劃分為六個單元。各課之內容架構大致具備以下幾個要素：本課目標、暖身活動、課文內容、生詞與例句、語法說明、練習題、課堂活動與文化知識介紹。以下將針對各部分進行說明：

一、本課目標

本課教學目標旨在明確闡述課程的核心內容與學習方向，使學習者能夠在課前充分理解本課程預期達成的知識與語言能力目標。具體而言，通過系統化的學習目標陳述，學習者將能：（1）掌握本課涉及文化知識內容；（2）習得相關語言技能與應用；（3）建立清晰的學習認知框架。此學習目標有助於學習者在課程開始前建立整體學習概念，進而有助於有效掌握本課內容。

二、暖身活動

暖身活動作為課程導入的重要環節，其設計具有雙重教學目的：首先，通過設置與本課主題密切相關的引導性問題，促使學習者進行獨立思考或同儕互動討論。此設計不僅可增進學習者之語言表達與溝通能力，亦有助於引導學習者初步認識本課所涉及之文化內容。此活動旨在協助學習者在正式進入課文前，建立對課程主題的基本理解與文化脈絡之認知，進而提升學習成效。

三、課文與對話

本教材的課文內容以臺灣多元飲食文化為核心主題，系統性地呈現以下六個關鍵面向：（1）認識臺灣地方美食；（2）品味臺灣經典美食；（3）節慶與飲食文化；（4）走進臺灣飲食文化；（5）臺灣甜品；以及（6）臺越飲食文化比較。透過這一系列主題內容，學習者不僅能深入了解臺灣文化的多元面向，同時也能藉由課文中的詞彙與文法學習，有效提升語言能力。

本教材的課文內容將採用臺灣飲食相關的現有書籍，但由於這些書籍中的詞語多為書面語，因此部分詞彙的難度高於 B1 程度。為此，研究者透過國教院

的教材編輯輔助系統，將高於 B1 程度的生詞替換為符合 B1 程度的詞彙。然而，部分生詞仍然沒有合適的替代詞，這可能會對學習者造成一定的學習壓力。

對話部分則選用了日常生活中常見的場景對話，所使用的生詞和句型符合 B1 程度學習者的需求，旨在幫助學習者通過學習這些對話掌握日常生活中的華語，從而提升其華語溝通能力。

在教材編排設計方面，本研究採用視覺提示（visual cues）的教學策略，將課文中的重點詞彙與文法結構以特殊色標標示，旨在降低學習者的認知負擔，同時增強教材的視覺吸引力與學習動機。實證研究表明，這種編排方式能顯著提升學習者的注意力集中度（attention span）與知識保留率（knowledge retention）。

四、生詞與例句

本教材之學習對象為中級程度之越南籍華語學習者，其語言能力約相當於 TOCFL B1 程度。根據國家教育研究院《新版八千詞分級詞表》之規範，進階級（即第三級）詞條建議使用範圍約為 1,500 條，所涵蓋之詞彙多為日常生活中常見情境所需，適合具備基本溝通能力並希望擴展語言深度與文化理解之學習者。

由於本教材主要針對對臺灣飲食文化具高度興趣，且多數可能目前居住於臺灣之越南籍學習者，故教材統一採用正體字呈現，不附簡體字版本，以符合臺灣本地實際語境。此外，考量學習者大多習慣使用漢語拼音學習華語，教材中每一生詞皆標示拼音、詞性以及對應之越南語詞義翻譯，以利學習者理解與記憶。

教材中所呈現之生詞主要依據課文、對話與文化知識之內容編選，並以臺灣飲食文化相關詞彙為核心，同時亦涵蓋部分與日常生活溝通有關之中級詞彙。為協助學習者深化理解，教材會提供每個生詞的例句說明，幫助學習者掌握詞義，並理解該詞在句中的語用位置與功能。例句中該詞彙將以不同顏色標示，提升辨識度與學習效率。所有生詞統一整理於課文、對話與文化知識後之生詞表中，方便學習者查閱與複習。

五、語法說明

語法教學是華語教材編寫的核心，本教材也不例外，因此語法說明是本教材的重要設計。語法內容根據課文選取，並參考《國家教育研究院教材編輯輔助系統》提供的語法分級標準，篩選適合 B1 程度學習者的語法點。為了幫助學習者準確掌握語法規則和用法，教材中每個語法點都提供清楚的解釋，並附上對應的越南語說明，以降低理解的難度，促進跨語言的轉換和語法掌握。

此外，每個語法點都配有三到五個例句，例句內容貼近日常生活，強調語法在實際應用中的方式。為提升學習者對語法形式與功能之辨識能力，例句中的語法重點會用不同顏色標示，以加強視覺記憶。這個設計旨在提升學習效果。

六、練習題

練習活動為華語教材編寫中不可或缺的重要環節，本教材也重視練習的設計。為了幫助學習者有效掌握課文內容、更了解生詞的意思、並熟練運用語法，教材安排了多種練習題型，目的是鞏固並延伸各項語言學習重點。透過有系統的練習設計，有助於提升學習者的語言輸入與輸出能力，進而提升整體語言表達的效果。

本教材規劃設計多樣化的練習活動，主要包含課文理解、生詞應用和語法運用三大目標。首先，為了幫助學習者理解課文的主題內容，將規劃設計與課文重點訊息相關的理解練習。其次，透過各種詞彙應用練習，學習者可以更有效地掌握詞彙的意義和實際使用情境。再者，為了加強學習者對語法知識的理解和應用能力，將設計針對語法重點的練習。透過這些練習讓學習者不僅能強化知識記憶和實際應用能力，更能逐漸培養語言運用的流暢性和準確性，達到穩定且持續的語言學習效果。

七、課堂活動

本教材以臺灣飲食文化為主題，設計了許多互動式課堂活動，目的是為了提升學習者的華語溝通、表達和思辨能力。透過這些活動，學習者不只可以在實際情境中運用所學的語言知識，也能更深入地了解和探討臺灣飲食文化的相

關議題。此外，課堂活動也有助於創造活潑有趣的學習氣氛，促進學習者積極參與並深入理解課程內容，同時強化他們與同學之間的互動及合作學習經驗。

八、文化知識

本教材在文化知識的設計上，著重呈現臺灣飲食文化的多樣性與深層意義，希望學習者能從不同角度深入了解臺灣文化，進而達到內容的深度、實用性與跨文化比較的學習效果。教材內容將包含地方與族群文化，展現臺灣多元族群共同建立的文化景象，介紹來自不同地區與族群的飲食特色，例如原住民族的傳統飲食文化、閩南與客家飲食的相同與不同之處，以及各地區獨特風味的代表性料理。

根據問卷調查中開放式問題的回饋結果，部分受訪者對以下主題表現出濃厚興趣：臺灣地方飲食特色與區域文化、介紹臺灣美食相關的餐廳或小吃店，涵蓋飲食相關的地區特色及臺灣特色老街、與節慶和宗教相關的飲食文化、飲食文化的歷史演變與跨文化影響、健康與飲食的關聯、飲食行為中的社會規範（例如餐桌禮儀、點餐方式與餐廳文化）、料理實作與食譜知識等。此外，也有學習者希望透過臺灣與越南的跨文化比較，加深對兩地飲食文化的理解。

因此，教材在文化知識設計上，將優先考慮上述學習需求，適當納入相關內容，希望能促進學習者對臺灣文化的全面理解，提升學習動機與文化素養，進而增強教材的吸引力與教育價值。

參、教材範例

本教材係依據前文所探討之教材編寫原則與相關理論，結合所整理出的教材大綱，規劃設計三個課程，分別為第五課〈小籠包的魅力〉、第六課〈牛肉麵〉及第七課〈聞名的臭豆腐〉。筆者之所以選定此三課內容，係根據先前問卷調查中針對「若需從本教材二十個單元中挑選三個單元進行完整設計，您希望介紹哪些臺灣飲食項目？」一題之回饋結果加以篩選。調查結果顯示，受訪者最感興趣的三項料理依序為：臭豆腐（佔 43%）、小籠包與牛肉麵（各佔 37.5%），故本教材以此三道料理為設計主題。

在教材設計方面，筆者採用 Canva Pro 作為編輯與排版工具。教材中所使用之小籠包、臭豆腐及牛肉麵之插圖皆由筆者運用 Procreate 軟體自行繪製；其他輔助圖示則選自 Canva Pro 平臺所提供之圖庫，均為授權可使用內容，無涉及版權爭議。此外，部分圖片與影片取自網路資源，筆者亦於每張圖片下方明確標註來源以示尊重原創。

以下呈現第五課〈小籠包的魅力〉的教材內容設計範例，作為本教材編寫實踐的具體展示。



第五課 小籠包的 魅力



學習目標

1. 認識小籠包的食材與製作方式
2. 能使用描述食物結構與口感的詞語來描述小籠包的特色
3. 比較小籠包與越南類似點心（如包子）的異同

暖身活動



問一問

你吃過
這道菜嗎？



- 你吃過這些食物嗎？
- 你最喜歡哪一種？為什麼？
- 在越南有類似的食物嗎？叫什麼名字？

第五課

課文

在台灣說到小籠包，第一拍就會想到「鼎泰豐」，它絕對是觀光客來台必吃的小籠包名店，且已變成國際品牌，在很多百貨公司裡都可以看到它的店面。如果自己平時想吃小籠包又不想到百貨公司人擠人，也可選擇其他地方老店，如中正紀念堂附近的「杭州小籠湯包」、永康街商圈的「好公道金雞園」，點一籠蟹黃小籠包、絲瓜小籠包，再配個油豆腐湯就很飽足。



圖片來源：鼎泰豐網頁
https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/xiao-long-bao-michelin-restaurants-taipei

小籠包的正確吃法是輕提、慢移，用湯匙接著，先在皮上開個小洞再吸湯，最後吃皮，這樣就能吃到最美味的小籠包；配料多為醋加嫩薑絲。每次夾起小籠包時總要小心，免得把皮弄破了流掉裡頭最精華的湯汁。

資料來源：
 書名：巷子口的美食家：200+台灣最在地的小吃速寫X
 老店尋味·作者：王意馨
 （有一些生詞替換以符合B1程度之學習者）

小籠包是來自江南地區的知名點心，以傳統肉餡小籠湯包來看，最特別的是裡面的湯汁，為了追求皮薄透亮的口感，許多師傅會在塗抹麵粉後，以擀麵棍壓出薄如紙的麵皮，這樣蒸出的小籠包看起來就會又漂亮又透明。傳統的小籠包會有十四個以上的摺皺，而「鼎泰豐」做的小籠包甚至會有十八個摺皺，非常特別。



圖片來源：鼎泰豐網頁
https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/xiao-long-bao-michelin-restaurants-taipei



小籠包的魅力

生詞



小籠包	xiǎolóngbāo	名	Tiểu long bao
我最喜歡吃台灣的小籠包。			
絕對	juéduì	副	Tuyệt đối
這家餐廳的食物絕對好吃。			
觀光客	guānguāngkè	名	Khách du lịch
西門町有很多觀光客。			
變成	biànchéng	動	Trở thành
他從學生變成老師了。			
國際	guójì	形	Quốc tế
這是一家國際連鎖餐廳。			
品牌	pǐnpái	名	Nhãn hiệu
這個品牌的手機很受歡迎。			
若是	ruòshì	連	Nếu như
若是下雨，我們就不去了。			
平時	píngshí	名	Bình thường, thường ngày
我平時都坐捷運上班。			
擠	jǐ	動	Đông đúc, chen chúc
週末的夜市人很擠。			

第五課

生詞



老店	lǎodiàn	名	Cửa hàng lâu năm
這家老店已經開了50年了。			
商圈	shāngquān	名	Khu thương mại
這個商圈有很多百貨公司。			
蟹黃	xièhuáng	名	Gạch cua
蟹黃小籠包特別好吃。			
配	pèi	動	Ăn kèm
我喜歡吃油條配豆漿。			
飽足	bǎozú	形	No nê
吃完這碗麵，我覺得很飽足。			
來自	láizì	動	Đến từ
這道菜來自四川。			
地區	dìqū	名	Khu vực
這個地區的氣候很溫暖。			
知名	zhīmíng	形	Nổi tiếng
他是位知名的廚師。			
追求	zhuīqiú	動	Theo đuổi
這家餐廳追求食材的新鮮。			

小籠包的魅力

生詞



師傅	shīfu	名	Đầu bếp, thợ
這位師傅做的小籠包很好吃。			
塗抹	túmǒ	動	Phết, bôi
做麵包前要先塗抹奶油。			
擀麵棍	gǎnmiàngùn	名	Cây cán bột
師傅用擀麵棍把麵皮壓平。			
透明	tòumíng	形	Trong suốt
這個玻璃杯很透明。			
摺皺	zhézhòu	名	Nếp gấp
這個小籠包有18個摺皺。			
而	ér	連	Mà
他想吃辣的，而我喜歡甜的。			
甚至	shènzhì	副	Thậm chí
他會說中文，甚至還會寫漢字。			
正確	zhèngquè	形	Chính xác
請告訴我正確的答案。			
洞	dòng	名	Lỗ
我在牆上看到一個洞。			

第五課

生詞



吸	xī	動	Hút
他用 吸 管喝果汁。			
美味	měiwèi	形	Ngon
這道菜看起來很 美 味。			
配料	pèiliào	名	Nguyên liệu phụ
這道菜的 配 料很豐富。			
醋	cù	名	Giấm
吃餃子要沾 醋 。			
薑絲	jiāngsī	名	Sợi gừng
小籠包要配 薑 絲吃。			
免得	miǎndé	連	Để tránh
早點出門， 免 得遲到。			
精華	jīnghuá	名	Tinh hoa
湯裡的 精 華最有營養。			



小籠包的魅力

專有名詞



中正紀念堂	Zhōngzhèng jìniàn táng	Đài Tưởng niệm Tưởng Giới Thạch
鼎泰豐	Dǐngtài fēng	Đìn Tai Fung
永康街	Yǒngkāng jiē	Phố Yongkang
杭州	Hángzhōu	Hàng Châu
江南	Jiāngnán	Giang Nam



生詞填空練習

請在空格中填入正確的詞語



- A. 飽足
- B. 觀光客
- C. 若是
- D. 吸
- E. 鼎泰豐

1. 在台灣，許多_____來到夜市，就是為了品嚐在地的特色小吃。
2. 吃完一碗牛肉麵，再來一顆茶葉蛋，真是讓人感到_____。
3. _____的小籠包皮薄多汁，是許多外國人來台必吃的美食之一。
4. 吃小籠包時，先用筷子輕輕夾起，_____湯汁，再吃皮和餡。
5. 周末的夜市人很多，_____你不想人擠人，可以平日去。

第五課

課文理解練習



選擇題

為什麼鼎泰豐的小籠包特別有名？

- (A) 因為價格最便宜
- (B) 因為是觀光客必吃的國際品牌
- (C) 因為只在百貨公司賣
- (D) 因為有20個摺皺

填空題

如果不想去_____人擠人，可以去_____附近的「杭州小籠湯包」或永康街的「好公道金雞園」。

排序題

請排列吃小籠包的正確步驟：

- (1) 用湯匙接著
- (2) 吸湯汁
- (3) 輕輕夾起
- (4) 吃皮和餡
- (5) 在皮上開小洞

簡答題

小籠包的麵皮為什麼能這麼薄？

答案：_____

判斷題

請判斷正誤：

- (1) 傳統小籠包一定有18個摺皺 ()
- (2) 吃小籠包最好配醋和嫩薑絲 ()
- (3) 鼎泰豐不是台灣的品牌 ()

小籠包的魅力

語法解釋



語法一：以…來看…

語法解釋：

「以……來看」表示「從某個角度、條件或依據來判斷」，常用於提出個人看法或分析結果。

Diễn đạt cách nhìn nhận sự việc từ một góc độ hoặc điều kiện cụ thể, thường dùng để nêu ý kiến cá nhân hoặc phân tích kết quả.

結構：

以 + [角度/人/標準] + 來看，
S + V……

課文例句：

以傳統肉餡小籠湯包來看，最特別的是裡面的湯汁。

補充例句：

1. 以營養來看，蔬菜比零食健康。
2. 以鼎泰豐每天排隊的情況來看，它的小籠包非常受歡迎。
3. 以他的成績來看，應該能考上好學校。

語法練習：

1. 填空：請完成句子：
以環保來看，_____比塑膠袋更好。
2. 句型轉換：請改寫句子：
原句：從外觀來看，小籠包很可口。
→ 改寫：_____。
3. 判斷：以下哪個句子是正確的？
A. 以他很累來看，他需要吃飯。
B. 以他的表現來看，他應該得獎。
C. 他以來看，表現不錯。

第五課

語法解釋



語法二：看起來

語法解釋：

表示根據看到的景象或現象所做的推測或印象。

Diễn đạt suy đoán hoặc ấn tượng dựa trên những gì quan sát được.

結構：

主詞 + 看起來 + [形容詞/狀態]

課文例句：

這樣蒸出的小籠包**看起來**就會又漂亮又透明。

補充例句：

1. 小籠包**看起來**很美味，我想試試看。
2. 今天的天氣**看起來**很適合去外面走走。
3. 這家餐廳**看起來**很高級。

語法練習：

1. 填空：請完成句子：

以環保來看，_____比塑膠袋更好。

2. 句型轉換：請改寫句子：

原句：看到小籠包的外觀，就覺得它很好吃。

→ 改寫：_____。

3. 判斷：以下哪個句子是正確的？

- A. 以他很累來看，他需要吃飯。
- B. 以他的表現來看，他應該得獎。
- C. 他以來看，表現不錯。

小籠包的魅力

語法解釋



語法三：而

語法解釋：

是書面語常見的連接詞，表示轉折、對比或補充。

Là từ nối thường dùng trong văn viết, diễn tả sự chuyển ý, đối lập hoặc bổ sung.

結構：

A，而B

課文例句：

傳統的小籠包會有十四個以上的摺皺，而「鼎泰豐」做的小籠包甚至會有十八個摺皺，非常特別。

補充例句：

1. 我喜歡喝茶，而我朋友喜歡喝咖啡。
2. 他喜歡中餐，而我比較喜歡西餐。
3. 這道菜的做法很簡單，而味道很美味。

語法練習：

1. 填空：請完成句子：

他喜歡吃牛肉麵，而我_____。

2. 句型轉換：請改寫句子：

原句：我朋友喜歡熱鬧，我喜歡安靜。

→ 改寫：_____。

3. 判斷：哪句話不適合用「而」？

- A. 我打算今天去買菜，而現在又下大雨了。
- B. 這道菜辣，而甜。
- C. 這家餐廳的東西都很好吃，而價格都很便宜。

第五課

語法解釋



語法四：甚至

語法解釋：

「甚至」是一個副詞，用來強調某件事很特別或超出一般情況。
 “甚至” là một phó từ, dùng để nhấn mạnh một sự việc mang tính đặc biệt hoặc vượt ra ngoài tình huống thông thường.

結構：

……，甚至（連）+ N / 子句

課文例句：

傳統的小籠包會有十四個以上的摺皺，而「鼎泰豐」做的小籠包**甚至**會有十八個摺皺，非常特別。

補充例句：

1. 他很會煮飯，**甚至**連牛肉麵都會煮。
2. 這家餐廳很有名，**甚至**連外國人來台灣旅遊都想吃。
3. 他的中文很好，**甚至**臺語也會講。

語法練習：

1. 填空：請完成句子：

他很喜歡運動，_____ 每天早上五點就起來跑步。

2. 句型轉換：請改寫句子：

原句：他很忙，連吃飯的時間都沒有。

→ 改寫：_____。

3. 判斷：哪句語意錯誤？

- A. 他喜歡唱歌，甚至每天都唱。
- B. 他很會煮飯，甚至做出飯店的味道。
- C. 他喜歡喝咖啡，甚至茶也喝。

小籠包的魅力

語法解釋

語法五：免得



語法解釋：

表示在某種情況下，可以避免發生後面的結果，常用來提出建議或提醒對方注意。

Dùng để khuyên hoặc nhắc nhở, giúp tránh xảy ra kết quả nào đó.

課文例句：

每次夾起小籠包時總要小心、**免得**把皮弄破了流掉裡頭最精華的湯汁。

補充例句：

1. 出門時記得帶雨傘，**免得**下雨。
2. 他想早點出門，**免得**遲到。
3. 買東西時要看價格，**免得**買到太貴的東西。

語法練習：

1. 填空：請完成句子：

快點寫作業，_____明天不能交。

2. 句型轉換：請改寫句子：

原句：他先打電話預約，因為怕餐廳的位子會滿。

→ 改寫：_____。

3. 判斷：哪句話使用「免得」不正確？

- A. 他帶了雨傘，免得會下雨。
- B. 開會前要提醒我，免得我忘記準備會議室。
- C. 她喜歡聽音樂，免得每天都聽。

第五課

綜合練習

文化理解選擇題

請選出與課文內容「小籠包」相關的正確知識



1. 為什麼小籠包的皮要很薄？
 - A) 比較便宜
 - B) 看起來透明漂亮
 - C) 容易包餡
 - D) 節省時間
2. 鼎泰豐的小籠包特別在哪裡？
 - A) 價格最便宜
 - B) 有18個以上的摺皺
 - C) 只用蔬菜餡
 - D) 不需要沾醬
3. 吃小籠包時通常會有什麼配料？
 - A) 醋加嫩薑絲
 - B) 醬油膏
 - C) 不用配料
 - D) 辣椒醬
4. 如果不想去鼎泰豐人擠人，可以選擇去哪裏吃小籠包？
 - A) 夜市
 - B) 百貨公司
 - C) 中正紀念堂附近或是永康街商圈的小籠包老店
 - D) 傳統市場
5. 從課文中我們知道小籠包來自哪裡？
 - A) 廣東
 - B) 四川
 - C) 江南地區
 - D) 北京

小籠包的魅力

對話

真正的台灣味

- 小紅： 小明，你每次都帶我去有名的**連鎖店**，這次可不可以帶我去吃**當地人**常吃的？
- 小明： 當然可以啊。我知道一家在**巷子裡**的老店，他們賣小籠包已經很久了。
- 小紅： 哇，在巷子裡？那不是很難找嗎？
- 小明： 是有一點，但正因為**藏**在小巷子裡，才更有「**在地**味道」。這種店才是台灣人從小吃到大的。
- 小紅： 我也覺得，如果連在地人都愛吃，那應該真的不錯。
- 小明： 對啊，他們的小籠包雖然**外表**不特別，但味道很傳統，皮薄湯多，**餡**也不**油膩**。
- 小紅： 聽起來好吸引人，我最怕吃到油膩的包子了。
- 小明： 放心，你一定會喜歡的。而且老闆每天**親手**包，不用**機器**，很**講究工夫**。
- 小紅： 這才是**真正**的**台灣味**啊！



吃小籠包有訣竅！戳不戳洞隨意，就是別搭一堆薑絲+必吃3家米其林級小籠包
<https://supertaste.tvbs.com.tw/food/311606>

第五課

生詞



連鎖店	liánsuǒdiàn	名	Chuỗi cửa hàng
他們常去 連鎖店 買咖啡。			
當地人	dāngdìrén	名	Người địa phương
這家小吃是 當地人 推薦的。			
巷子	xiàngzi	名	Hẻm nhỏ
那家小籠包店藏在 巷子 裡。			
藏	cáng	動	Ẩn nấp
他把禮物 藏 在桌子下面。			
在地	zàidì	名/形	Bản địa, địa phương
我想試試看 在地 小吃。			
外表	wàibiǎo	名	Bề ngoài
這家小籠包 外表 普通，但味道很好。			
餡	xiàn	名	Nhân (bánh)
這個包子的 餡 是豬肉和蔬菜。			
油膩	yóunì	形	Ngấy, nhiều dầu
我不喜歡太 油膩 的食物。			
親手	qīnshǒu	副	Tự tay
這份禮物是我 親手 做的。			

小籠包的魅力

生詞



機器	jīqì	名	Máy móc
這家店做包子不用機器，全是手工。			
講究	jiǎngjiu	動/形	Chú trọng, cầu kỳ
他很講究吃，一定要去有名的餐廳。			
工夫	gōngfu	名	Tay nghề, công phu
包小籠包要花很多工夫。			
真正	zhēnzhèng	形/副	Thật sự
這才是真正的台灣味。			
台灣味	Táiwān wèi	名	Hương vị Đài Loan
這碗滷肉飯有濃濃的台灣味。			



第五課

課堂討論題



請與同學分享你和「小籠包」的經驗與看法：

1. 你吃過小籠包嗎？是在哪裡吃的？（例如：夜市、餐廳、台灣、越南、其他國家等）。
2. 你吃的是哪一種小籠包？（例如：原味、蟹黃、絲瓜、素食）味道怎麼樣？
3. 你覺得小籠包跟你國家的點心有什麼不同或相似的地方？
4. 如果有朋友來台灣玩，你會推薦他們吃小籠包嗎？為什麼？
5. 如果你自己開一家小籠包店，你會賣什麼特別口味？取什麼名字？在哪裡開店？



小籠包的魅力

課堂活動



請觀看指定影片：《台北小籠包老饕指南：八間必吃小籠包店》。

1. 請從影片中選出一家你最感興趣的小籠包店，簡單介紹這家店的特色，例如地點、口味、人氣餐點等。
2. 說明你最推薦哪一種小籠包，並解釋為什麼推薦這一道料理。
3. 與同學分享你是否想去這家小籠包店吃小籠包，或是你曾經有過什麼吃小籠包的經驗想跟同學分享。



若課堂時間不足，可將本活動作為回家作業，請同學在下一堂課上臺發表，並進行口頭報告練習。



除了鼎泰豐以外的小籠包? 8間台北小籠包老饕指南!
你是湯包派 還是肉包派?

Scan Here



請掃描 QR Code 觀看影片

資料來源：痛風老饕易胖體質-YOUTUBE頻道
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/@FARFROMSKINNY](https://www.youtube.com/@farfromskinny)



第五課

聽力理解練習

小籠包聽力理解練習（選擇題）

請聽這篇短文，並選擇正確的答案。



第一題

小籠包最早來自哪裡？

- A. 廣東
- B. 香港
- C. 中國江南地區
- D. 台灣

第二題

哪個地方的小籠包口味偏甜？

- A. 常州
- B. 南京
- C. 無錫
- D. 上海

第三題

現代小籠包是在哪個朝代開始流行的？

- A. 唐朝
- B. 宋朝
- C. 明朝
- D. 清朝

第四題

哪家小籠包餐廳被《紐約時報》評為「世界十大美食餐廳」？

- A. 南翔小籠包
- B. 鼎泰豐
- C. 無錫小籠包
- D. 杭州小籠包

第五題

小籠包的特色不包括以下哪一項？

- A. 外皮很厚
- B. 湯汁很多
- C. 餡料豐富
- D. 形狀漂亮



圖片來源：Instagram @eat.travel.draw_rose
<https://www.instagram.com/p/CWNR10CLE1g/>

Scan Here



請掃描 QR Code 收聽短文

小籠包的魅力

寫作練習題

請挑選一個你最有興趣的主題，根據提示完成本次寫作練習（150~200字）。



寫作練習一：我的小籠包經驗

請寫一段文字，描述你吃小籠包的經驗。可以回答以下問題：

1. 你什麼時候、在哪裡吃的小籠包？
2. 那次的味道如何？你吃的是什麼口味？
3. 你和誰一起吃的？有沒有特別的印象？
4. 你喜歡小籠包嗎？為什麼？

寫作練習二：推薦美食小籠包給朋友

如果你的朋友第一次來台灣玩，你會不會推薦他吃小籠包？為什麼？請寫一段短文，介紹你最喜歡的小籠包店，說說：

1. 這家店在哪裡？有什麼特別？
2. 你推薦什麼口味？
3. 吃小籠包的時候應該注意什麼？
4. 為什麼你想推薦這個美食？

寫作練習三：台灣與越南的點心文化比較

小籠包是台灣有名的小吃，越南也有很多有名的小吃。請你選一個越南的小吃來跟小籠包比較，說說：

1. 兩種小吃的口味、材料、吃法有什麼不同？
2. 你覺得哪一種比較好吃？為什麼？
3. 如果你要介紹給外國人，你會怎麼介紹？

第五課

文化知識一

在台北五家米其林推薦餐廳 吃小籠湯包

小籠湯包是一款除了美味之外，也重視手工技法的中式點心。台北不少米其林推薦餐廳，都提供這道功夫料理，風格各具，同樣美味。

小籠湯包是以「籠」為單位，每籠約在 8 到 10 顆，隨著時間、熱度就會降低，也就會影響口感，因此吃小籠湯包不能等，必須搶在第一時間吃才行。

1. 鼎泰豐（信義路）

地址：大安區信義路二段277號, Taipei, 110, 臺灣

2. 杭州小籠湯包（大安）

地址：大安區杭州南路二段17及19號, Taipei, 106, 臺灣

3. 好公道金雞園（大安）

地址：台北市大安區永康街28-1號

4. 點水樓（松山）

地址：台北市松山區南京東路四段61號

5. 蘇杭點心店（中正）

地址：中正區羅斯福路二段14號

資料來源：在台北五家米其林推薦餐廳吃小籠湯包
https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/xiao-long-bao-michelin-restaurants-taipei



圖片來源：Instagram @eat.travel.draw_rose
<https://www.instagram.com/p/CWNR10CLF1g/>

小籠包的魅力

生詞



款	kuǎn	量	Loại, kiểu
美味	měiwèi	形	Ngon
技法	jìfǎ	名	Kỹ thuật
推薦	tuījiàn	動	Giới thiệu, đề cử
提供	tígōng	動	Cung cấp
風格	fēnggé	動	Phong cách
單位	dānwèi	名	Đơn vị
隨著	suízhe	介	Theo, cùng với
降低	jiàngdī	動	Giảm xuống
因此	yīncǐ	連	Vì vậy, do đó



圖片來源:《米其林指南》

https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/xiao-long-bao-michelin-restaurants-taipei

第五課

文化知識二

簡單就能做出有肉汁的小籠包



食譜影片來源：簡單就能做出有肉汁的小籠包！Famous Juicy Chinese Soup Dumplings (Xiao Long Bao)!

https://www.youtube.com/watch?v=C6k_scsnmlk

食譜：

麵團：

大約可以做26張皮，12g /每張皮，如果技術好可以用10g 更薄，口感更好

- 高筋麵粉：200g
- 溫水(60C)：115~120g
- 鹽：½ tsp



請掃描 QR Code 觀看影片



圖片來源：鼎泰豐網頁
<https://www.dintaifung.com.tw/>

Công thức nấu ăn:

Phần bột:

Làm được khoảng 26 vỏ bánh, mỗi vỏ khoảng 12g. Nếu kỹ thuật tốt, có thể làm 10g/vỏ, sẽ mỏng và ngon hơn.

- Bột mì (loại bột có hàm lượng gluten cao): 200g
- Nước ấm (60°C): 115 ~ 120g
- Muối: ½ muỗng cà phê

小籠包的魅力

文化知識二

簡單就能做出有肉汁的小籠包

豬肉餡：

大約13~14顆左右的量)

- 豬絞肉（我用半肥瘦的比例）300g
- 薑汁或姜 2tsp（不喜歡纖維的可以擠姜汁）
- 醬油 ½ -1 tsp
- 老抽 1 tsp
- 鹽 salt ½ tsp
- 糖 sugar 2 tsp
- 蔥油（或芝麻油）1tsp
- 高湯（選擇性使用）也可以只用水 3tbsp

醬汁：

- 醬油
- 陳醋或白醋
- 辣油
- 蒜末
- 蔥花
- 熟白芝麻



圖片來源：鼎泰豐網頁
<https://www.dintaifung.com.tw/>

第五課

文化知識二

簡單就能做出有肉汁的小籠包

Nhân thịt heo:

(Làm được khoảng 13~14 viên bánh)

- Thịt heo xay (tỉ lệ nạc mỡ 1:1): 300g
- Nước gừng hoặc gừng băm: 2 muỗng cà phê (nếu không thích sợi gừng, có thể vắt lấy nước)
- Nước tương: ½ - 1 muỗng cà phê
- Nước tương đen: 1 muỗng cà phê
- Muối: ½ muỗng cà phê
- Đường: 2 muỗng cà phê
- Dầu hành (hoặc dầu mè): 1 muỗng cà phê
- Nước dùng (tùy chọn, có thể thay bằng nước lọc): 3 muỗng canh

Nước chấm:

- Nước tương
- Giấm đen hoặc giấm trắng
- Dầu ớt
- Tỏi băm
- Hành lá thái nhỏ
- Mè trắng rang



圖片來源：鼎泰豐網頁
<https://www.dintaifung.com.tw/>

第三節 華語專家評鑑

壹、華語專家評鑑表結果分析

本研究所設計之評鑑表共涵蓋八大評估項目，計 50 個評量項目。以下將針對問卷所得之評鑑結果進行具體分析與討論。

一、整體編排

在「整理編排」部分共設置三項評量項目，總分為 60 分，本教材於此部分獲得總分 57 分，整體表現獲得華語專家評鑑者之高度肯定。其中，第 1 與第 2 項皆獲得評鑑者一致給予「非常適合」之最高評價，顯示在整體教材的框架與單元教學目標方面表現優良。但第 3 項評量項目雖亦獲得三位評鑑者評為「適合」，整體屬於正面評價，但相較於前兩項略低，顯示仍具備進一步優化之空間，未來可就此項目進行適度調整，以提升教材整體之完整性與一致性。

表 5-2

「整體編排」項目之華語專家評鑑結果分（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
1	教材的框架很清楚	0	0	0	0	4	20
2	我知道教材主要教學生什麼	0	0	0	0	4	20
3	教材內容的難易程度與學生的華語基礎相符	0	0	0	3	1	17

二、詞彙及解說

在「詞彙及解說」部分共設置六項評量項目，惟因第 7 項涉及生詞之越南語翻譯，對兩位臺灣籍評鑑者而言不具評量適切性，故該項設為非必填項目，實際計分總分為 110 分。本教材在此部分獲得總分 100 分，整體表現獲華語專家評鑑者之高度肯定。評估結果顯示，評鑑者普遍對教材中詞彙的選用與說明給予正面回饋。然而，A2 評鑑者針對第 6 項「生詞在課文中的重現率是否足以促進記憶」給予「不適合」之評價，反映教材在生詞重複出現的安排上仍有優化空間，可進一步提升學習者對詞彙的鞏固與記憶成效。

表 5-3

「詞彙及解說」項目之華語專家評鑑結果分（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
4	每課的生詞數量對學生來說是合適的（太多/太少）	0	0	0	3	1	17
5	生詞是學生在交際中有用的	0	0	0	1	3	19
6	生詞在課文中的重現率很高，足以讓學生記住它們	0	1	0	1	2	16
7	生詞的越南文翻譯是準確的。（若您非越南籍教師，可略過此項）	0	0	0	0	2	10
8	對詞語的用法、使用條件與場合有準確的說明和足夠的例句	0	0	0	2	2	18
9	教材附有總詞表，方便學生查找與複習	0	0	0	0	5	20

三、課文

在「課文」部分共設置六項評量項目，總分為 120 分。本教材於此部分獲得總分 116 分，顯示整體設計獲華語專家評鑑者之高度肯定。具體而言，第 13 項「課文的話題多樣化、範圍廣，且具學習吸引力」與第 15 項「課文中句子長度適合學習者程度」兩項皆獲得四位評鑑者給予之最高評分，顯示教材在此內容主題表現優異。其餘各項評量項目亦普遍獲得 4 分以上之正面評價，整體反映教材課文設計具良好可讀性與教學適切性。

表 5-4

「課文」項目之華語專家評鑑結果分（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
10	課文的內容是有意義的、實用的	0	0	0	1	3	19
11	課文的內容和學生的年齡和心態相符	0	0	0	1	3	19
12	課文裡所涉及的文化內容是學生感興趣的	0	0	0	1	3	19
13	課文的話題多樣化、範圍廣，且對學生有吸引力	0	0	0	0	4	20
14	課文的長度是合適的	0	0	0	1	3	19
15	課文中句子的長度是合適的	0	0	0	0	4	20

四、對話

在「課文」評價部分共設置五項評量指標，總分為 100 分。本教材於此部分獲得總分 91 分，整體設計獲得華語專家評鑑者之高度肯定。但在第 18 項「對話的長度是否合適」及第 19 項「對話中句子的長度是否合適」兩項中，A3 評鑑者分別給予「普通」之評價，顯示在對話篇幅與句構安排方面仍有調整空間，建議未來修訂時可更精準對應 B1 程度學習者之語言能力與需求。

表 5-5

「對話」項目之華語專家評鑑結果分析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
16	對話的內容是有意義的、實用的	0	0	0	2	2	18
17	對話的內容和學生的年齡和心態相符	0	0	0	1	3	19
18	對話的長度是合適的	0	0	1	0	3	18
19	對話中句子的長度是合適的	0	0	1	0	3	18
20	對話中的語言為日常生活中常用的表達方式	0	0	0	2	2	18

五、語法解（注）釋

在「語法解釋」評量部分共設置五項評量項目，但其中一項涉及外語翻譯內容，鑑於本教材採用之對應語言為越南語，致使臺灣籍華語專家評鑑者無法進行該項評分。為此，本研究將該題設計為非必答題，故本構面之總分調整為 90 分。本教材於此部分獲得 86 分，整體語法說明設計獲得評鑑者之正面肯定。綜觀評分結果，各項目均達 4 分以上，顯示本教材在語法解釋的教學適切性方面具備良好水準。然而，部分評項僅獲得次高評等，亦反映出教材在語法呈現的清晰度與應用示例方面，仍有進一步優化的空間，以更貼近學習者實際的學習需求與語言理解能力。

表 5-6

「語法解(注)釋」項目之華語專家評鑑結果分(單位:次)

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
21	對語法的解釋說明是條理清晰的,學生可以看明白	0	0	0	1	3	19
22	對應的外語翻譯是準確無誤的,可以理解的,不存在模糊之處	0	0	0	1	3	19
23	對語法的解釋說明有相應的、足夠的例子可以幫助和加深學生的理解	0	0	0	1	3	19
24	對語法的解釋說明沒有很多專門的概念和術語	0	0	0	1	3	19
25	解釋說明中有對該語法現象的使用場合和情境的說明	0	0	0	1	3	19

六、練習

在「練習」評量部分中共設置九項評量項目,總分為180分。本教材於此部分獲得總分161分,整體設計表現獲得華語專家評鑑者之良好評價。關於詳細評估結果而言,九項指標中有七項獲得4分以上之高分評價,顯示本教材於練習設計上整體具備良好之教學成效。

然而,仍有兩項評量項目僅獲得「普通」等級之評價,顯示部分設計仍有優化空間。具體而言,第26項「練習的數量是合適的(太多/太少)」一項中,A2與A3評鑑者認為目前練習題量對B1程度華語學習者而言並不完全合宜,可能導致學習負擔過重或練習機會不足。因此,未來教材設計上應進一步調整練習題數,使其更符合該程度學習者之實際需求與學習節奏。

此外,第29項「練習對語法有很好的複習作用」亦獲A4評鑑者「普通」等級之評價。該評鑑者指出,教材中語法點與生詞之覆蓋率偏低,可能不利於學習者有效進行複習與鞏固,並建議語法練習應加強實用性設計,例如可增設「完成句子」或「造句」類型之練習,以利評估學習者對語法掌握程度。此建議具體詳盡,對於未來教材調整方向提供實務性與參考性兼具之寶貴意見。

表 5-7

「練習」項目之華語專家評鑑結果分析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
26	練習的數量是合適的（太多/太少）	0	0	2	0	2	16
27	練習是有意思、學生喜歡做的	0	0	0	3	1	17
28	練習對生詞有很好的復習作用	0	0	0	3	1	17
29	練習對語法有很好的復習作用	0	0	1	2	1	16
30	練習的形式是多樣的	0	0	0	1	3	19
31	練習富有層次：理解性—機械性—活用性練習	0	0	0	1	3	19
32	题目的指令很清晰明確	0	0	0	1	3	19
33	練習有參考答案	0	0	0	0	5	20
34	有階段復習或總復習的材料和練習	0	0	0	2	2	18

七、文化內容

在「文化內容」評量部分中，共設置十一項評量項目，總分為 220 分。本教材於此部分獲得總分 213 分，顯示整體設計獲得華語專家評鑑者之高度肯定。具體而言，第 38、41、42、43 與 45 等項目皆獲得四位評鑑者之滿分評價，屬於「非常符合」等級，顯示評鑑者普遍認為教材中的文化設計呈現出多元觀點，能有效避免文化刻板印象，且文化內容與課程主題緊密結合，涵蓋各單元之核心要點。此外，教材所傳遞之文化知識具有啟發性與反思性，有助於學習者建立文化理解與批判性思維，並透過相關插圖與視覺元素提升學習效果。然而，仍有部分評量項目顯示改進空間。A3 評鑑者對第 44 項「是否提供學習者所需的文化背景補充與延伸資源」給予 3 分（普通）之評價，指出教材在提供文化背景知識的延伸與補充資源方面尚可加強，未來在修訂教材時可進一步補足此部分，以提升其文化教學功能的完整性與深度性。

表 5-8

「文化內容」項目之華語專家評鑑結果分析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
35	文化內容的正確性與完整性	0	0	0	1	3	19
36	文化主題安排具系統性與連貫性	0	0	0	1	3	19
37	文化講解清晰、語言易懂	0	0	0	1	3	19
38	文化呈現多元觀點，避免刻板印象	0	0	0	0	4	20
39	文化與語言教學的結合程度（含語境應用）	0	0	0	1	3	19
40	學習者理解與應用能力（可實際運用）	0	0	0	1	3	19
41	文化內容貼近課程主題，涵蓋應有要點	0	0	0	0	4	20
42	文化學習的啟發性與反思性	0	0	0	0	4	20
43	文化情境呈現真實性	0	0	0	0	4	20
44	是否提供學習者所需的文化背景補充與延伸資源	0	0	1	0	3	18
45	文化相關插圖或視覺元素的輔助效果	0	0	0	0	4	20

八、形式

在「形式」評量部分中，共設置五項評量項目，總分為 100 分。本教材於此部分獲得總分 89 分，整體設計獲得華語專家評鑑者之正面肯定。就五項評量指標而言，有四項獲得「普通」等級之評價，顯示仍具改進空間。

具體來看，A2 評鑑者指出「版面設計是否良好、字體大小是否合適且易於閱讀、各部分能否清楚區分」、「插圖與教材內容之關聯性與呈現效果」以及「行間與頁邊是否預留足夠空間以利備課筆記」等方面尚有調整空間，建議進一步優化以提升教材整體吸引力與實用性。

此外，A2 與 A4 評鑑者亦對「頁面編排是否合理，是否避免頻繁翻頁」及「是否預留足夠空白區域供教學備註使用」表達改進建議，反映教材在版面整體規劃與使用便利性方面，仍可進一步調整，以更有效促進學習者之學習動機與對文化教材的參與興趣。

表 5-9

「形式」項目之華語專家評鑑結果分析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
46	版面設計好，字體大小合適、易讀，能清晰區分每個部分	0	0	1	1	2	17
47	書的色彩和諧、合適	0	0	0	0	4	20
48	插圖和內容配合緊密，增加內容的可讀性、生動性	0	0	1	0	3	18
49	頁面編排合理，內容和題目之間不必頻繁翻頁	0	0	1	0	3	18
50	每行之間及頁邊留有空間可供我備課時作筆記	0	0	2	0	2	16

貳、評估表之開放式題目

除結構化評量指標之外，本研究亦透過開放式問題蒐集華語專家老師對教材之回饋與建議。研究者將所收集之意見加以整理，並彙整於下列表格，以呈現華語專家老師對教材內容之整體審閱觀點與修訂建議。

一、您覺得本教材最突出的特點是什麼？（包括優點和缺點）

表 5-10

華語教學專家對本教材特點之回饋意見（續下頁）

評鑑者 編號	意見與建議
A1	<p>1. 優點</p> <ul style="list-style-type: none"> 此教材以臺灣著名的美食文化做為設計的理念，對於喜歡美食的學習者來說具有吸引力。 課架明確。以美食為主軸，以不同的單元展現，包含地方美食、經典美食、節慶與美食文化、飲食文化、甜品以及臺越飲食文化比較，都圍繞著美食的主題，而不同的切入點使得這本教材更加豐富有趣。

	<ul style="list-style-type: none"> • 精美的插圖及作者親手繪製的插畫，更能添增學習者對美食的期待及興趣。 • 除了課文內容及對話，也提供 QR code 連結影片，用以補充更多生活化的題材及文化知識點，例如美食文化介紹、評比及食譜等，讓學習者更能感受美食與臺灣的連結。 • 練習的題型多元，包含選擇題、填空、排序、簡答題、判斷題等，更涵蓋了聽說讀寫不同技能的學習。 <p>2. 缺點</p> <ul style="list-style-type: none"> • 對 B1 程度學習者而言，教材內容的超綱詞及專有名詞較多，總體而言難度較高，需較多引導及說明以輔助學習。
A2	<p>1. 優點</p> <ul style="list-style-type: none"> • 很豐富的美食文化的內容介紹，很詳細也貼近真實生活情境，也都是臺灣具代表性的美食。 <p>2. 缺點</p> <ul style="list-style-type: none"> • 內容篇幅篇長，課文的生詞量有點太多和難，對 B1 程度學生可能負擔比較大。
A3	<ul style="list-style-type: none"> • 圖片美觀、排版清晰，色彩搭配優雅，能激發學習者的興趣，單元內容分配合理，結構明確。
A4	<p>1. 優點</p> <ul style="list-style-type: none"> • 教材編寫生動，圖文豐富且與課文主題緊密相關，色彩繽紛的排版設計有助於吸引學習者的注意力。 • 每課皆明確說明教學目標與學習重點，並提供 QR 碼，方便學習者進行自我練習，同時提升聽力能力。 • 教材所採用的文本與圖片均標註清楚來源，確保內容的正確性與版權合規性。 <p>2. 缺點</p>

	<ul style="list-style-type: none">● 教材說明部分應更明確指出教學對象的程度，是已達 TOCFL B1 程度水準還是尚未達到，讓教師與學習者能更清楚掌握難度。● 應明確標示每課所需的學習時數。● 建議加入與其他同類文化教材的比較，凸顯本教材的特色與差異性。● 此外，教材中各單元與課文之間的銜接較為鬆散，語法點與生詞的覆蓋率偏低，不利於學習者進行複習與鞏固。● 語法練習設計應更注重實用性，例如可加入「完成句子」或「造句」的練習，以便評估學習者對語法點的掌握程度。● 文化點內容雖然豐富，但單課文中包含兩篇文章與大量生詞，可能造成學習壓力過大，建議適度調整篇幅與難度。
--	--

根據四位華語教學專家（A1、A2、A3、A4）對本教材之評鑑意見可歸納出其最具代表性之特色，涵蓋正面肯定與待改進之處，綜整如下：

本教材最突出的優點，在於其以臺灣美食文化為核心設計理念，選材具備高度在地特色與文化深度，對於對飲食文化有興趣的學習者具有顯著吸引力。單元規劃結構清晰，涵蓋地方小吃、經典料理、節慶與文化背景、甜品，以及臺越飲食文化之比較，能從多元面向深入介紹主題，提升教材內容的廣度與豐富性。教材設計亦展現高水準的視覺美感，不僅排版清晰、色彩搭配得宜，且搭配作者親繪插圖，使整體風格更具美感與趣味性，有效激發學習動機。

在教學資源方面，教材除提供課文與對話內容，亦整合 QR 碼連結影音資源，補充生活化語料與文化資訊，例如美食介紹、料理教學與食評內容，進一步強化學習者對語言與文化情境的理解與連結。練習題型多元，涵蓋選擇、填空、排序、簡答與判斷等，亦涉及聽說讀寫各面向能力，整體訓練設計具有實用性與完整性。此外，各課皆明確標示學習目標與重點，並附有資料來源說明，確保內容之準確性與合規性。

然而，四位評鑑者亦指出數項教材可持續改進之面向。首先，教材課文篇幅普遍偏長，生詞數量較多，且包含部分超綱詞彙與專有名詞，對 B1 程度學習者而言難度略高，可能造成學習負擔，需透過教師引導以協助理解。其次，教材尚未明確標示其預設學習者程度（如是否已達 TOCFL B1），亦未列出建議教學時數，可能影響教學安排之精準性。

此外，教材整體單元與課文間之銜接略顯鬆散，語法點與核心生詞在課文中的覆蓋率不足，限制學習者於課後進行複習與鞏固。部分語法練習建議補充如「完成句子」或「造句」等題型，以提升學習成效。文化面向雖具深度與多樣性，但單課文內含兩篇文章與大量詞彙可能導致學習壓力過重，建議簡化與調整，以平衡內容豐富度與學習可行性。

綜上所述，四位專家評鑑者對本教材之文化主題、視覺設計、內容多樣性與整體教學價值給予高度評價，並提出多項具建設性之改進建議，對教材未來之修訂方向具有重要參考意義。

二、通過本教材的學習，您覺得學生能達到應有的進步嗎？

表 5-11

使用本教材後學生學習成效之華語專家評鑑意見

評鑑者 編號	意見與建議
A1	我覺得學生可以達到應有的進步。
A2	我認為學生可以透過這本教材提高對臺灣的美食文化認識，同時也可以學習到相關生詞，對話練習的設計也可以幫助學生點餐。
A3	深入了解臺灣飲食文化、各地特色伴手禮以及知名餐廳。
A4	學習這個技能能都可以提升，但是由於本教材主題聚焦於臺灣飲食文化，建議可強化聽力與口語表達部分的內容，避免將其編寫成一般性的綜合教材，以突出主題特色與教學目標。

根據四位華語教學專家之回饋意見進行綜整後可發現，專家們普遍對本教材促進學習者語言能力與文化理解的效果持正面評價，並提出具體建議以進一步強化教材之教學成效。

多數評鑑者一致認為，學習者透過本教材之學習，確實能達到預期之學習進步。其中，A1 評鑑者明確表示學生能夠達成學習目標；A2 評鑑者則指出教材內容有助於提升學習者對臺灣美食文化的認識，並能有效習得相關生詞及句型，透過對話練習亦能增進實際生活情境中的應用能力，例如點餐常用之生詞與句型；A3 評鑑者補充指出，學生能藉由本教材深入了解臺灣飲食文化、地方特色伴手禮與知名餐廳等相關文化主題，有助於擴展其文化視野與背景知識。

此外，A4 評鑑者在肯定教材有助於學生整體技能提升的同時，也提出具體建議，指出教材主題明確聚焦於臺灣飲食文化，未來可進一步強化聽力與口語表達方面的練習內容，以避免教材發展過於偏向綜合性語言教材，從而模糊其文化導向的核心定位。此建議有助於未來教材修訂時更明確聚焦教學目標與主題深度。

整體而言，四位專家皆認同本教材對學習者語言發展與文化素養具積極助益，並提出具參考價值的實務建議，有助於後續教材的強化與優化。

三、您覺得在修訂時教材應作哪些改變或調整，從而使它更適合學生的需要

表 5-12

華語教學專家對教材修訂建議之評估意見（續下頁）

評鑑者 編號	意見與建議
A1	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="405 1668 1343 1839">1. 對話的音檔建議選擇能明顯區分不同音頻的角色進行對話，例如：男聲/女聲，更能讓學習者在不依賴教材的狀況下學習，以達訓練聽力更好的效果。<li data-bbox="405 1868 1286 1906">2. 語法點的解釋讓學習者容易誤用，建議提供更明確的說明。

	<p>3. 聽力理解練習題的內容涵蓋較多的超綱詞及專有名詞，例如地名、朝代名等，建議調整難度，以提高課文內的生詞重現率為目的，更能協助學生熟悉當課內容。</p> <p>4. 此教材頁數多達 500 頁，建議分冊，讓學生循序漸進學習。</p>
A2	<p>課文討論題的單元設計我認為很好，可以讓學生結合生詞分享，不過討論題的內容可以更加簡要，概要性的描述。目前的題目十分詳盡，我認為可以作為教師版的內容，提供老師作為延伸提問的參考。</p>
A3	<p>1. 語法部分：公式可以加上越南語，因為有時候學生可能不太知道中文的「名詞、動詞」是什麼。</p> <p>2. 課文部分內容很充分、達到 B1 程度、對話的內容可能有點短，句式可能要長一些。</p> <p>3. 語法：對於 B1 程度，有些語法比較簡單，比如：「除了...以外...」是當代二的語法，應該是屬於 A2 的語法。</p>
A4	<p>1. 排版建議</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 行距不一致，有些段落過窄，有些過寬，影響閱讀流暢度，建議統一排版格式。 ● 教材架構不夠一致。例如每單元通常包含三課，但第二單元卻出現五課，建議統一編排邏輯。 ● 單元排序也略顯混亂：單元四介紹臺灣茶文化與夜市文化，單元五介紹具體食物如豆花與鳳梨酥，單元六則探討臺越食物文化比較。建議將單元四與單元五對調，使文化介紹更具層次與遞進。 ● 建議附錄中增加語法總表，方便複習與查找。 ● 各課語法點安排不一致，有些課過於偏重語法，應統一每課的語法呈現方式與數量。 ● 圖片大小不一，建議統一尺寸，以避免印刷資源浪費。

	<ul style="list-style-type: none">● 鑒於本教材的對象為中級學習者，建議增加近義詞的解釋與練習活動，提升詞彙深度學習。 <p>2. 教材架構建議</p> <ul style="list-style-type: none">● 建議教材可依以下架構設計：<ul style="list-style-type: none">- 熱身活動- 課文部分：課文 → 生詞 → 課文理解問題 → 語法講解 → 語法練習- 對話部分：對話 → 生詞 → 課堂活動 → 語法講解 → 語法練習- 綜合練習：<ul style="list-style-type: none">✓ 一、聽力✓ 二、生詞練習✓ 三、閱讀（文化點相關課文）→ 問題/討論✓ 四、課堂活動✓ 五、寫作- 近義詞解釋與練習- 文化點
--	--

根據四位華語教學專家（A1、A2、A3、A4）對於教材修訂建議的意見綜整可知，專家們普遍肯定教材整體設計，並提出具體且多面向之改進方向，涵蓋聽力設計、語法呈現、課文內容、版面編排與教材架構等層面，有助於教材更符合 B1 程度學習者的需求。

首先，在聽力設計方面，A1 專家建議錄音音檔應清楚區分說話角色（如男女聲），以提升學習者不依賴文字時的理解能力，並指出聽力練習中專有名詞及超綱詞偏多，應適度調整以強化生詞重現與課文連結。語法部分則應加強說明明確度，避免學習者誤解，A3 專家並指出某些語法點（如「V 起來」、「除了...以外」）應屬 A2 難度，建議重新檢視其編排適切性；亦可考慮語法公式加入越南語輔助說明，提升理解效率。

在教材內容與長度方面，A1 專家指出教材頁數多達 500 頁，建議分冊編排以降低學習負擔；A2 則建議討論題內容簡化，將詳細提問設計移至教師手冊中，以提高學習效率。

此外，A4 專家從教材整體架構與排版角度提出細緻建議，包括行距與圖片尺寸統一、單元課數與排序邏輯一致性、語法點安排平衡性，以及附錄增設語法總表與近義詞練習。其並提出一套清晰的教材架構建議，強調熱身活動、分段語法練習與文化點整合等設計，有助於提升教材的系統性與教學功能。

整體而言，專家建議有助於教材在內容、難度、呈現形式與編輯結構等方面進行優化，更加契合中級學習者的語言能力與文化學習需求。

參、小結

此華語教學專家評鑑之總結結果表格係參考郭怡君（2021）所設計之格式進行編制，旨在整合並呈現華語教學專家對本研究教材之整體評價。根據四位之評分結果加總與平均計算後，本教材獲得平均總分為 228.3 分，依評分標準判定為「優秀教材」。

表 5-13

華語專家對本教材設計之評鑑總結結果

編號	A1	A2	A3	A4
總分	229	217	234	233
結果	優秀教材	優秀教材	優秀教材	優秀教材

第四節 華語學習者之教材評鑑結果分析

壹、教材評鑑表結果分析

本研究所設計之學習者評鑑表共涵蓋八大評估項目，計 50 個評量項目。以下將針對問卷所得之評鑑結果進行具體分析與討論。

一、整體編排

在「整理編排」部分共設置三項評量項目，總分為 90 分，經評鑑者評分後，本教材獲得 88 分之成績。整體而言，評鑑者對教材在編排設計方面予以高度肯定，大多數項目均獲得滿分，顯示本教材在結構與呈現上具良好表現。然而，於第三項目「教材是否清楚說明學習完成後可達成之華語能力程度」中，僅有四位評鑑者給予滿分，另有兩位評鑑者給予「符合」之分數。此情況可能顯示教材在學習目標或內容某個方面尚存模糊之處，亦可能與部分教材內容對 B1 程度學習者而言略顯簡單或難度有關，導致其對華語能力進階程度的認知產生疑問。

表 5-14

「整體編排」項目之華語學習者評鑑結果分析（單位：人）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
1	教材的框架很清楚	0	0	0	0	6	30
2	我知道教材主要教我什麼	0	0	0	0	6	30
3	教材清楚告訴我學完教材後我的華語水平是什麼程度	0	0	0	2	4	28

二、詞彙及解說

在「詞彙及解說」部分共設置六項評量項目，總分為 180 分。經評鑑者評分後，本教材於此部分獲得 174 分，整體設計獲得良好之評估。多數評鑑者對此部分題項給予「非常符合」或「符合」的正向評價，顯示教材之詞彙以及相關解說內容大致符合學習者之華語程度與需求。然而，在「每課的生詞數量對我來說是合適的（太多／太少）」此一項目中，S6 評鑑者評為「普通」，顯示部分學習者認為教材各課之詞彙數量尚有調整空間。此結果反映出教材在生詞編排方面仍有優化餘地，未來可依據 B1 程度學習者之實際生詞學習數量與理解能力，進行更適當之調整與修訂，以提升教材的適切性與教學效果。

表 5-15

「詞彙及解說」項目之華語學習者評鑑結果分析（單位：人）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
4	每課的生詞數量對我來說是合適的（太多/太少）	0	0	1	0	5	28
5	生詞是我在交際中有用的	0	0	0	1	5	29
6	生詞在課文中反覆出現，足以讓我記住它們	0	0	0	1	5	29
7	我覺得生詞的越南文翻譯是準確的	0	0	0	1	5	29
8	教材清楚地告訴我生詞怎麼用和在什麼情況下用	0	0	0	0	6	30
9	我希望教材有方便我查找的總詞表	0	0	0	1	5	29

三、課文

在「課文」部分共設置六項評量項目，總分為 180 分。本教材在此部分獲得總分 175 分，顯示其整體設計獲得評鑑者肯定。其中，第 12、13 與 15 項題目皆獲得六位評鑑者一致給予「非常符合」之最高評估，反映出評鑑者對於課文設計的高度滿意。此三項中，在第 12 與 13 項有關課文所呈現之文化相關內容不僅能有效引發學習者的學習興趣，更有助於深度其對目的語之社會語境的理解，展現出飲食文化教材在語言教學中的價值與潛力。以及，在第 15 項「課文中句子的長度是否適合學習者」一題中，評鑑者認為本教材所使用之句型長度符合 B1 程度學習者的理解。對於第 10、11、14 項還有可以改進之空間。整體而言，本教材在課文設計方面展現良好評估，亦為未來相關華語教材編寫提供具體且具參考價值的實務依據。

表 5-16

「課文」項目之華語學習者評鑑結果分析（單位：次）（續下頁）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
10	課文中的語言對我來說是實用的	0	0	0	1	5	29
11	課文的內容和我的年齡和心態相符	0	0	0	1	5	29
12	課文涉及的文化內容是我感興趣的	0	0	0	0	6	30

13	話題範圍廣，能幫助我增進對所學語言社會情況的了解	0	0	0	0	6	30
14	課文的長度是合適的	0	0	0	3	3	27
15	課文中句子的長度是合適的	0	0	0	0	6	30

四、對話

在「對話」部分共設置五項評量項目，總分為 150 分。本教材於該部分中獲得 135 分，顯示整體設計獲得評鑑者相當程度之肯定。其中，第 16 與第 20 項評量項目獲得「非常符合」與「符合」之評價，顯示本教材在對話的內容是意義性實用性，以及對話中的語言貼近日常生活常用語表現良好。然而，第 17 項「對話的內容與學生之年齡及心態是否相符」一題，S3 評鑑者給予「普通」之評分，顯示該教材對於特定年齡層學習者之情境設定尚有調整空間。

此外，S6 評鑑者於第 18 項「對話的長度是否合適」與第 19 項「對話中句子的長度是否適合」兩項中皆給予「不符合」之評價，反映出教材對話的長度與對話中句子的長度可能偏離 B1 程度學習者之理解能力。綜上所述，本教材於對話設計部分雖整體評價良好，但部分內容仍需進一步調整，以更符合學習者語言程度與學習需求。

表 5-17

「對話」項目之華語學習者評鑑結果析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
16	對話的內容是有意義的、實用的	0	0	0	2	4	28
17	對話的內容和學生的年齡和心態相符	0	0	1	1	4	27
18	對話的長度是合適的	0	1	0	1	4	26
19	對話中句子的長度是合適的	0	1	0	2	3	25
20	對話中的語言為日常生活中常用的表達方式	0	0	0	1	5	29

五、語法解（注）釋

在「語法解（注）釋」部分共設置五項評量項目，總分為 150 分。本教材於該部分中獲得 147 分，顯示整體設計獲得評鑑者正面肯定，顯示語法說明之編排與內容具備良好之教學效果。然而，在第 25 項「語法解釋是否能清楚說明

該語法結構適用之語境」部分，S6 評鑑者僅評為「普通」等級，顯示該題提到的語法說明在使用越南文說明及解釋方式方面仍有進一步優化空間，以提升學習者更容易理解與運用課程的相關語法。

表 5-18

「語法解（注）釋」項目之華語學習者評鑑結果分析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
21	對語法的解釋說明是條理清晰的，我可以看明白	0	0	0	1	5	29
22	語法解釋的外語翻譯是準確的，我可以看明白	0	0	0	0	6	30
23	對語法的解釋說明有合適、足夠的例子可以幫助我理解	0	0	0	0	6	30
24	對語法的解釋沒有很多專門術語	0	0	0	0	6	30
25	語法解釋清楚地告訴我在什麼情況下該用這種語法結構	0	0	1	0	5	28

六、練習

在「練習」部分共設置九項評量項目，總分為 270 分。本教材於該部分中獲得 247 分，整體表現獲得評鑑者高度肯定。其中，第 30 項「練習有多樣形式」一題，獲得六位評鑑者一致給予「非常符合」之滿分評價；而第 28、29、31、32 等項目亦普遍獲得評鑑者 4 分以上之肯定，顯示教材練習設計在生詞復習、語法復習、練習排列、題目指令之形式與內容方面具備多元性與實用性。

然而，評鑑結果亦顯示部分項目仍有進一步調整之空間。例如，S5 評鑑者於第 33 項「我希望練習有參考答案」與第 34 項「我希望有階段復習或總復習的材料和練習」兩題中，皆給予 1 分「非常不符合」之評分。其原因在於，該評鑑者認為練習部分無必提供參考解答，學生可透過課後與教師即時確認答案及進行說明，此方式有助於提升學習理解與互動。此外，第 34 項亦有 S3 評鑑者給予「普通」評價。

此外，S6 評鑑者對第 35 項「練習的數量是合適的（太多／太少）」給予「不符合」之評分，建議教材可適度減少圖片比例，並增加語言練習題目，以

提升語言練習機會與應用能力。該評鑑者亦指出部分練習內容之意思不清晰，建議未來可進行調整與優化，以增進學習成效。

綜上所述，雖教材之練習設計整體表現良好，惟上述建議亦具實務參考價值，對未來教材之修訂與優化提供了具體方向。

表 5-19

「練習」項目之華語學習者評鑑結果分析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
26	練習的數量是合適的（太多/太少）	0	1	0	1	4	26
27	練習有意思，是我喜歡做的	0	0	1	0	5	28
28	練習對生詞有很好的復習作用	0	0	0	1	5	29
29	練習對本課所學的語法有很好的復習作用	0	0	0	1	5	29
30	練習有多樣形式	0	0	0	0	6	30
31	練習的排列是從易到難的	0	0	0	2	4	28
32	题目的指令很清楚	0	0	0	1	5	29
33	我希望練習有參考答案	1	0	0	2	3	24
34	我希望有階段復習或總復習的材料和練習	1	0	1	0	4	24

七、文化內容

在「文化內容」部分共設置十一項評量項目，總分為 200 分。本教材於該部分中獲得 247 分，整體表現深受評鑑者肯定，顯示教材在文化呈現方面具備高度之教學價值。評鑑結果顯示，所有項目之得分均達 4 分以上，反映評鑑者對教材文化設計之正面評價。

其中，第 37 項「文化講解清晰、語言易懂」、第 38 項「文化呈現多元觀點，避免刻板印象」、第 40 項「有助於學習者理解與應用（可實際運用）」及第 43 項「文化情境之呈現具真實性」等四項評量，皆獲得六位評鑑者一致給予最高分數「非常符合」，顯示上述內容在設計上已充分考量學習者學習能力與跨文化理解能力，具有良好的教學導向。

整體而言，本教材在文化內容之設計具備清晰易懂、多元包容與實用性高等特點，對於未來臺灣飲食文化主題之華語教材編寫提供了具體且具參考價值之實務依據。

表 5-20

「文化內容」項目之華語學習者評鑑結果分析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
35	文化內容的正確性與完整性	0	0	0	2	4	28
36	文化主題安排具系統性與連貫性	0	0	0	1	5	29
37	文化講解清晰、語言易懂	0	0	0	0	6	30
38	文化呈現多元觀點，避免刻板印象	0	0	0	0	6	30
39	文化與語言教學的結合程度（含語境應用）	0	0	0	1	5	29
40	學習者理解與應用能力（可實際運用）	0	0	0	0	6	30
41	文化內容貼近課程主題，涵蓋應有要點	0	0	0	1	5	29
42	文化學習的啟發性與反思性	0	0	0	1	5	29
43	文化情境呈現真實性	0	0	0	0	6	30
44	是否提供學習者所需的文化背景補充與延伸資源	0	0	0	1	5	29
45	文化相關插圖或視覺元素的輔助效果	0	0	0	1	5	29

八、形式

在「形式」部分共設置五項評量項目，總分為 150 分。本教材於該部分中獲得 136 分，整體表現獲得評鑑者之高度肯定。然而，在部分項目仍呈現可改進之空間。其中，第 46 項「版面設計良好，字體大小適中、易於閱讀，且各部分區分清晰」之評估中，S3 與 S6 兩位評鑑者皆給予「普通」等級。S6 進一步指出，教材頁面圖像比例偏高，且部分段落之字體樣式不一致，易使頁面顯得擁擠，甚影響文字辨識效果，例如部分字體雖具美觀設計，然於閱讀時較難辨識所呈漢字內容。此外，S6 評鑑者亦對第 47 項「書籍色彩搭配是否和諧、適宜」與第 49 項「頁面編排是否合理，學習過程中是否需頻繁翻頁」項目，均給予「普通」評分。上述回饋顯示，未來教材編排應更注重整體視覺設計與實用

性之平衡，確保閱讀流暢與學習便利性，以提升教材整體吸引力與教學效果，作為後續教材優化之重要參考依據。

表 5-21

「形式」項目之華語學習者評鑑結果分析（單位：次）

序號	內容評估	態度和/或看法					總分
		1	2	3	4	5	
46	版面設計好，字體大小合適、易讀，能清晰區分每個部分	0	0	2	1	3	25
47	書的色彩和諧、合適	0	0	1	1	4	27
48	插圖和內容配合緊密，增加內容的可讀性、生動性	0	0	0	1	5	29
49	頁面編排合理，內容和題目之間不必頻繁翻頁	0	0	1	1	4	27
50	每行之間及頁邊留有空間可供我作筆記	0	0	0	2	4	28

貳、評估表之開放式題目

除結構化評量指標之外，本研究亦透過開放式問題蒐集華語學習者對教材之回饋與建議。研究者將所收集之意見加以整理，並彙整於下列表格，以呈現學習者對教材內容之整體審閱觀點與修訂建議。

一、你覺得這本教材的最突出特點是什麼？（包括優點和缺點）

表 5-22

華語學習者對本教材特點之回饋意見（續下頁）

評鑑者編號	意見與建議
S1	教材內容簡單易懂，容易學習和吸收，整體結構完整，詞彙豐富且實用，插圖設計精美，手繪插畫生動活潑，能有效提高學習者對課程的興趣。
S2	教材的亮點包括：色彩與版面配置吸引人，內容貼近日常生活、易於記憶；課文中的生詞有明確標示，語法練習形式多元，並附有部分題目的練習解答，詞彙說明亦清晰易懂。

S3	教材中的生詞多為日常用語，實用且貼近生活，有助於學習者記憶和理解，也能提升學習興趣和參與度。語法說明表達清晰，教材中之內容與圖片都加上來源，能幫助我們更清楚地了解這些內容是什麼以及其從哪裡來的。
S4	版面設計美觀，容易吸引讀者閱讀。
S5	優點：教材中各語法結構說明清晰，且設計很恰當。 缺點：我認為可以考慮拿掉「練習解答」的部分，因為這並非必要。我認為練習完成後由老師進行講解或對照會更有學習效果。
S6	優點：整體教材設計吸引人，內容對於初來臺灣或正要了解臺灣生活的學習者具有高度實用性，能提供豐富的詞彙與實用知識。 缺點：教材中圖片較多，字體風格從頭到尾不太一致，造成版面略顯擁擠。標題字體雖然設計美觀，但有時過於花俏，會讓人看不清楚字形。

綜合學習者對教材之評價可得知，整體教材設計獲得高度肯定。內容方面，學習者普遍認為教材簡單易懂，結構完整，詞彙豐富且實用，特別是所選用之生詞多屬生活常用語，有助於促進記憶與理解，進而提升學習之興趣。教材中語法解說清晰明確，使學習者能更清楚掌握語法用法。插圖設計亦深受學習者喜愛，手繪風格生動活潑，整體版面色彩協調，具有高度吸引力，能有效提升學習動機。

此外，教材亮點亦包括：課文中生詞標示清楚，語法練習形式多元，並提供練習解答，有助於學習者即時確認學習成果。整體內容貼近日常生活，易於記憶與應用，特別適合初至臺灣或對臺灣文化有興趣之學習者，實用性高。

然而，學習者亦提出部分改進建議。其一為「練習解答」之設置，部分學習者認為若由教師進行講解或帶領對照，將更有助於鞏固學習成效。其二為教材排版與視覺設計方面，部分回饋指出插圖數量略多，字體風格前後不一，導致版面略顯擁擠，且標題字體雖具設計感，但過於花俏時易造成辨識困難。

整體而言，教材在內容設計與學習引導方面表現優異，惟在視覺編排與細節設計方面尚有進一步優化之空間，學習者所提出之具體建議對未來教材之修訂與完善具有實質參考價值。

二、用這本教材學習之後，你覺得自己有進步嗎？有達到你想要的學習目標嗎？

表 5-23

華語學習者對使用本教材後學習成效之自我評估意見

評鑑者 編號	意見與建議
S1	我覺得自己有進步，也達成了原先設定的學習目標。
S2	學完這本教材後，我想自己的語言能力有所提升，並實現了預期的學習成果。
S3	念完這本書我覺得我基本可以跟臺灣人聊天，生詞都是接近生活，如果在臺灣生活或旅行我覺得有很大的幫助，能得到我學習的目標
S4	我覺得自己有進步和達到我想要的學習目標
S5	有的，學到了很多詞彙與句型，能更輕鬆地應用在日常生活中。
S6	會有進步，也能獲得更多實用的語言知識。

根據學習者對於「用本教材學習之後，是否有進步與達成學習目標」之回饋意見顯示，多數學習者普遍認為自身在完成教材學習後語言能力有所提升，可以達成原先所設定之學習目標。部分學習者指出，透過本教材的學習，掌握了許多實用生詞與句型，能更靈活地應用於日常生活溝通中；亦有學習者表示，在學完教材後，已具備與臺灣人進行基本交流之能力，且教材內容貼近生活情境，對實際生活或旅行有實質幫助，進一步滿足其語言學習之需求與期待。整體而言，教材在幫助學習者達成語言學習目標方面展現出良好的成效與實用價值。

三、你覺得在修訂時教材應做哪些改變或調整，從而使它更適合你的需要？

表 5-24

華語學習者對教材修訂建議之評估意見（續下頁）

評鑑者 編號	意見與建議
S1	建議生詞部分可補充注音符號，因為有些學習者偏好使用注音學習
S2	<p>希望能做以下調整：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 生詞表部分可加上序號（如 1. 2. 3.），並明確區分課文生詞與對話生詞，便於學習者辨識與記憶。 • 增加句型練習與句子改寫的練習題。 • 可考慮補充使用越南語來查詢對照
S3	生詞若編號為 1. 2. 3. 等，學習上會更加方便。另外，解釋或翻譯時建議使用「—」來標示，有助於視覺分辨，使內容更簡單清晰。
S4	無須進行調整或更動
S5	同第一題之回答
S6	<ul style="list-style-type: none"> • 詞彙與專有名詞的聽力音檔可整合為單一音檔，以減少學習者掃描多個 QR code 的次數。 • 拼音書寫應統一格式，以避免造成學習者混淆。 • 建議檢查詞彙拼音中的輕聲標示，例如第 140 頁中的「臭豆腐（chòu dòu fǔ）」，其中「fǔ」應為輕聲，但教材中標為第三聲，可能造成學習誤導。 • 第 131 頁的「marketing」屬英語詞彙，建議使用越南語釋義以保持一致性並增進理解。 • 第 127 頁的寫作練習建議預留空白處，讓學習者可直接寫上去。 • 第 124 頁的網址過長，建議使用短網址服務進行簡化。

	<ul style="list-style-type: none">• 第 118 頁的越南語拼寫有誤，例如「két hop」應為「két hop」。• 第 102 頁介紹餐廳與地點時，建議註明創立或資訊更新的年份，方便學習者日後查證是否仍營運。• 第 100 頁可增加練習題數量、並縮小 QR code 占用空間。• 第 95 頁之圖片略顯冗餘。• 第 89 頁語法練習的標題略顯冗長，建議每課設計不同類型的練習題，以提升多樣性。• 第 85 頁第 21 與第 23 個詞條的格式出現錯誤，需修正。• 以 B1 程度而言，目前對話篇幅與句型長度略顯過短，可考慮適度調整以提升挑戰性與實用性。
--	--

根據學習者對於「教材修訂建議」之回饋意見整理如下，多數建議集中於版面編排、詞彙處理方式、語言一致性與內容實用性等面向。首先，在生詞處理方面，建議生詞表加入注音符號，以滿足偏好使用注音學習者之需求；另建議詞彙表加入序號，並清楚區分課文生詞與對話生詞，以利學習與記憶。

語言格式方面，評鑑者建議統一拼音書寫格式（例如是否保留空格），並需特別注意輕聲的標示準確性；同時建議檢查越南語拼寫正確性。在詞義釋義方面，對於外語詞彙，建議統一採用越南語解釋，以提升學習理解。

在教材形式設計上，建議整合詞彙與專有名詞的音檔為單一檔案，以減少重複掃描 QR code 之不便；網址連結亦建議採用短網址方式簡化呈現。至於課本練習部分，有學習者建議增加句型練習與句子改寫題目，並於寫作練習處預留空白區域，以方便書寫。

在內容呈現方面，有建議指出教材中圖片略多，版面略顯擁擠，且部分頁面之字體樣式不一致，應加強統一性與排版合理性，並簡化 QR 碼所占版面空間。

最後，部分學習者指出目前對話的句型與篇幅略短，建議依據 B1 程度適度增加句長與篇幅，以提升語言挑戰性與實用性。整體而言，上述回饋提供了未來教材修訂方向上極具價值之參考依據。

壹、小結

此華語學習者評鑑之總結結果表格係參考郭怡君（2021）所設計之格式進行編制，旨在整合並呈現華語學習者對本研究教材之整體評價。根據六位華語學習者之評分結果加總與平均計算後，本教材獲得平均總分為 237.3 分，依評分標準判定為「優秀教材」。此結果顯示，本教材於教學內容與文化呈現方面獲得華語學習者高度肯定，亦反映出臺灣飲食文化主題在華語教學中具有高度之吸引力與實際教學需求。此評鑑結果除強化本教材之可行性與適切性外，亦為未來相關教材設計提供實務上之參考依據與發展潛力。

表 5-25

華語學習者對本教材設計之評鑑總結結果

ee	S1	S2	S3	S4	S5	S6
總分	249	244	224	250	245	212
結果	優秀教材	優秀教材	優秀教材	優秀教材	優秀教材	優秀教材



第六章 研究結論、限制與建議

本章分為三部分：第一節為統整本研究之結論；第二節為本研究之相關限制；第三節為本研究對於未來臺灣飲食文化主題之華語教材編寫之建議。

第一節 研究結論

本節旨在綜整本研究之核心成果，並歸納研究所獲得之主要結論。本研究以臺灣飲食文化為主題，探討其在華語教材編寫上的應用，研究對象為華語程度達 B1 程度級之越南籍學習者。研究首先透過文獻探討，分析當前有關臺灣飲食文化主題華語教材之相關研究成果，進一步透過前期問卷調查蒐集學習者對此類教材之學習需求與建議。依據所收集之資料，設計出一本以臺灣飲食文化為核心、符合學習者語言程度與興趣之華語教材。其後，透過華語學習者與華語教學專家之評鑑意見進行修訂，完善教材內容，並歸納出未來教材編寫可參考之原則與建議方向。綜合上述研究歷程與結果，研究者歸納出以下幾項研究結論。

一、臺灣飲食文化之歷史與演變

本研究透過文獻探討分析，歸納出臺灣飲食文化之歷史脈絡與演變過程，指出歷史因素在形塑飲食文化中扮演關鍵角色。從原住民時期起，臺灣的飲食文化即具備地域特色與自然依存性；隨著荷西勢力的進入，飲食中逐漸出現異國食材與技法。明清時期大批漢人移民帶來閩粵料理，進一步豐富本地飲食樣貌。日治時期，日本料理、飲食制度與現代化食品加工方式引進臺灣，深刻影響飲食習慣與飲食品項。而戰後隨著國民政府遷臺，不同省份的中國菜系與美援物資再度轉變臺灣飲食面貌，形成今日多元並存、融合本地與外來元素的飲食文化特徵。

本研究認為，理解臺灣飲食文化之歷史演變，不僅有助於教材內容的文化深度與準確性，更能作為編寫與設計過程中關於食物來源與文化意涵的重要依據。透過明確呈現各時期飲食文化的形成背景與代表食物，教材能提供更具信

度與文化價值的學習素材，使學習者在語言學習的同時，亦能深入理解臺灣飲食文化背後的歷史演進與社會脈絡，進而培養跨文化理解與思辨能力。

二、臺灣飲食文化華語教材相關研究

在探討與臺灣飲食文化相關的華語教材編寫研究中，現有文獻雖有一定成果，但整體數量仍相對有限，顯示此主題仍具深入發展與拓展的空間。本研究透過檢閱具代表性的三篇相關論文進行分析與歸納，藉以理解當前學界對飲食文化教材設計的關注與實踐方向。其一為方虹婷（2006）所提出的《飲食華語課程教材設計—兼論網上輔助活動建構》；其二為楊馨雅（2019）之《華人食譜教材設計與教學成效研究》；其三為郭怡君（2021）之《針對韓籍初級學習者之臺灣飲食華語教材編寫》。透過這三篇文獻的探討，不僅有助於掌握現階段飲食文化教材設計之原則與實務經驗，也顯示目前在對象族群、文化深度與學習策略等面向尚存若干限制。這些研究成果對本研究在臺灣飲食文化華語教材的編寫方向提供了具體而有價值的參考依據，亦強化了本研究所主張的文化導向與學習適切性兼顧之教材發展理念。

三、前後問卷調查之資料收集與分析

本研究透過兩階段問卷調查以及深度訪談調查，以蒐集越南籍華語學習者與華語教學專家對臺灣飲食文化華語教材之意見與評價，作為教材設計與修訂的重要依據。

首先，在教材編寫前實施前測問卷調查以及深度訪談調查，主要針對越南籍華語學習者進行調查，探討其對臺灣飲食文化之興趣程度、認知狀況及對以臺灣飲食文化為主題之華語教材之需求與期待。調查結果顯示，多數受訪者對臺灣飲食文化具有高度興趣，並表達出若有相關主題教材，願意使用其作為學習資源，以增進語言能力與文化理解。此外，透過開放式問題之回饋以及深度訪談結果顯示，受訪者亦提出對教材內容、呈現形式與學習活動的具體建議，為後續教材設計提供了實務導向的參考。

在完成教材初稿後，研究者進行第二階段之後測問卷，邀請 4 位華語教學專家與 6 位 B1 程度之越南籍華語學習者參與評估。問卷結果顯示，專家與學習者對教材整體設計給予高度肯定，平均總分達 237.3 分，依評分標準歸類為「優秀教材」。此結果顯示，教材在教學內容、文化呈現、語言難度與學習活動等方面皆具良好適切性與實用性，並強化了本教材於實際教學情境中之可行性與發展潛力。整體而言，本研究所設計之臺灣飲食文化華語教材不僅獲得正向評價，亦展現了以文化為主題設計教材在提升學習動機與跨文化理解方面之成效與價值。

四、越南籍華語學習者對於臺灣飲食文化華語教材之需求

本研究透過前測問卷調查，深入了解越南籍華語學習者對臺灣飲食文化主題的學習興趣與教材需求。調查結果顯示，大多數受訪者對臺灣飲食文化具有高度興趣，並樂於透過相關教材提升華語能力。其中，針對「您喜不喜歡臺灣飲食？」一題，合計達 87.5% 的受訪者表示「非常同意」或「同意」，顯示對臺灣飲食表達出明確好感與興趣。

此外，對於「如果有一本專門介紹臺灣飲食文化的華語教材，您會想學嗎？」一題，同樣有 87.5% 的受訪者表示「同意」或「非常同意」，顯示以臺灣飲食文化為核心設計之教材，具備顯著的學習吸引力與市場潛力。

綜合上述結果可知，臺灣飲食文化不僅作為文化內容本身受到學習者青睞，亦具有作為華語教材主題之可行性與發展價值。未來教材設計若能回應學習者需求，結合語言學習與文化探索，將有助於提升學習動機，並促進跨文化理解與語言能力之同步發展。

五、臺灣飲食文化華語教材編寫設計

本研究所設計之臺灣飲食文化華語教材，經越南籍華語學習者與華語教學專家實際檢閱與評估後，整體獲得高度正面回饋。在教學內容方面，教材能有效結合語言學習與飲食文化知識，呈現出臺灣飲食文化之特色，並融入多元題型、插圖、QR code 影音連結等多媒體資源，增強學習者理解與學習動機。教

學專家認為教材主題鮮明，文化內涵豐富，具備跨文化教學潛力，且在教材編排、版面設計、技能訓練等方面多有創新，對中級程度學習者具有高度實用價值。

然而，評估意見亦指出部分內容存在可修正之處，如篇幅略長、課文生詞與語法難度不一、單元銜接略顯鬆散等問題，建議可於未來版本中進行分冊設計、調整語法與詞彙難度，並統一版面與單元架構。此外，增加對話內容長度、補充語法總表與近義詞練習等，也有助於提升教材系統性與學習效果。

綜合評估結果顯示，本教材在主題選材、文化深度與教學實用性方面展現高度可行性，未來透過修訂與優化，將具備推廣應用於華語教學現場之潛力與價值。

第二節 研究限制

一、 文獻探討之限制

本研究雖致力於彙整與分析有關華語教材設計及飲食文化相關主題之文獻，然於進行文獻探討過程中發現，目前針對臺灣飲食文化為核心主題之華語教材設計研究仍屬有限。雖然飲食文化作為跨文化教學的重要素材，已逐漸受到學界關注，但以臺灣飲食文化為主要內容進行教材編寫與實證研究者，數量仍偏少。加之筆者受限於可使用之學術資料庫平臺與關鍵詞檢索策略，導致能取得之相關研究文獻有限，進而影響本研究於理論基礎與研究脈絡建構之完整性。未來如能擴大資料搜尋來源、使用更多元檢索詞彙，並納入不同語言之研究成果，將有助於深化對本議題之理解與補足本研究在文獻探討方面之不足。

二、 缺乏實體教學

本研究之臺灣飲食文化華語教材之設計在於教材之可行性與實用性方面透過問卷調查進行探討，蒐集越南籍華語學習者與教學專家之評估意見，然而受限於時間與研究條件，未能安排教材於實際課堂中實施與觀察，亦無法透過實體教學檢驗教材在教學現場之應用成效。故在實際教學過程中可能出現之問題，如內容編排是否適合課堂進度、學習活動是否具有操作性，以及臺灣飲食文化

知識點的呈現是否易於理解與吸收，皆無法在本研究中獲得直接驗證。未來若能結合實體教學實驗，進行教學觀察與教後訪談，並收集學生與授課教師之回饋，將更有助於評估教材之實用性與適切性，亦能為後續教材修訂與優化提供更具體且可行之依據。

三、 教材設計內容之限制

本研究在編寫教材課文內容時，主要取材自臺灣飲食文化相關書籍與網站資源，以期提升內容的真實性與文化深度。然而，由於原始資料多為書面語體，其使用之詞彙多數超出B1程度。雖然研究者已參考國家教育研究院華語文語料庫，並盡可能將生詞調整為符合B1程度之詞彙，但有部分專有名詞、文化詞彙或具特定語意之詞彙因無適切替代用語，仍須予以保留，致使部分課文在語言難度上對學習者而言仍具一定挑戰性。此情況可能增加學習負擔，進而影響學習動機與學習成效。因此，未來在華語教材設計過程中，應更嚴謹掌握學習者語言程度，並於必要時搭配詞彙說明或輔助練習，協助學習者理解較具挑戰性的詞彙。唯有內容深度與語言難度取得平衡，方能兼顧教材的文化價值與實用性，更有效地支持學習者在語言與文化兩方面的發展。

四、 研究樣本限制

本研究於進行前期問卷調查時，雖涵蓋部分目前居住於越南地區之華語學習者，但樣本數量仍較為有限，可能影響研究結果之代表性。實際上，臺灣飲食文化主題具有高度的跨文化吸引力，不僅適用於在臺灣學習之華語學習者，亦對居住於海外地區之學習者具有潛在學習價值與文化吸引力。因此，未來相關研究建議可擴大樣本範圍，涵蓋更多來自越南當地及其他國家的華語學習者，以提升研究結果之廣泛性與應用價值。此外，隨著臺灣飲食文化在國際間的能見度提升，已有來自多國學習者因對臺灣飲食文化的興趣而選擇來臺學習華語，未來教材設計亦可考慮加入多語對照或調整外語輔助語言，以提升國際適用性，使教材能服務更廣泛的國際學習族群，進一步達成華語推廣與文化傳播之雙重目標。

五、 專門針對飲食文化相關之華語教材參考有限

本研究透過文獻探討與現有教材資源分析發現，目前專門以飲食文化為主題編寫之華語教材仍屬相當有限。雖然部分教材偶爾涉及臺灣飲食文化內容，但多僅作為課程單元中的延伸文化補充，缺乏完整且具系統性的設計與規劃。此一現象，一方面可能受限於筆者可查閱之資料來源與語料範圍，另一方面亦反映出目前針對臺灣飲食文化為主題之華語教材，在學術研究與教學實務層面皆尚屬稀缺。

為回應此一教材發展的空缺，筆者於本研究中投注大量時間與心力，從教材結構規劃、文化內容建構、學習活動設計以至於版面視覺呈現，皆進行整體性思考與設計，並參考其他華語教材之跨領域設計經驗，最終完成本研究所設計之教材。有鑑於此，亦呼應方虹婷（2006）之研究建議，未來教材發展應積極整合多方專業資源，邀請華語教學專家、書籍設計師、插畫或攝影創作者，並與臺灣飲食文化相關研究者密切合作，以確保教材內容兼具文化深度與學術準確性。透過跨領域協作，不僅能提升教材的可讀性與吸引力，亦有助於強化其教學實用性與文化代表性，進一步拓展臺灣飲食文化於國際華語教學場域之應用潛力。

第三節 研究建議

本研究聚焦於臺灣飲食文化華語教材之編寫與評估，雖已建立初步理論與實作基礎，但仍存在部分限制。未來相關研究可以參考以下建議，以加強教材設計和實際效果。

首先，針對文獻探討之限制，建議未來研究可擴大資料蒐集來源，善用多元學術資料庫與關鍵詞組合，並納入其他語言之研究成果，以建構更全面之理論基礎與研究脈絡。其次，因本研究未能進行實體教學實驗，未來研究可規劃於實際課堂中進行教材教學，搭配教學觀察、學生與教師訪談，以獲得更具體的教學回饋與修正依據。

在教材設計方面，應更精確掌握學習者語言程度，避免語言難度過高影響學習動機。對於必要之文化詞彙與專有名詞，可輔以詞語解釋與應用練習，協

助學習者理解並應用。同時，也可持續優化課文用語，使教材兼具文化深度與語言可近性。

關於研究樣本之拓展，建議後續研究涵蓋更多不同地區與文化背景之華語學習者，提升研究結果之廣泛性與應用價值。未來教材亦可考慮多語對照設計，以因應多元國籍學習者之需求，進一步拓展教材之國際適用性。

最後，由於目前專門針對臺灣飲食文化為核心之華語教材資源仍相當有限，未來教材開發應更有系統化、整合化方向發展，並可邀請華語教學專家、臺灣飲食文化研究者、書籍設計師、插畫創作者等進行跨領域合作，以提升臺灣飲食文化華語教材內容之專業性、吸引力與文化代表性，進而強化其在國際華語教育領域之發展潛力與實際影響力。





參考文獻

一、中文文獻

- 方虹婷 (2006)。飲食華語課程教材設計—兼論網上輔助活動建構。臺北：國立臺灣師範大學碩士論文 (未出版)。
- 王意馨 (2023)。巷仔口的美食家：200+臺灣最在地的小吃速寫 X 老店尋味。臺北：PCuSER 電腦人文化。
- 呂必松 (2005)。語言教育與對外漢語教學。北京：外語教學與研究出版社。
- 朱振藩 (1996)。臺灣美食通(第2刷)。臺北：圓神出版社有限公司。
- 李秀英、陳渭南 (2007)。欣葉心臺菜情—欣葉 30 週年獻菜。臺北：賽尚圖文。
- 李怡君 (2006)。臺灣的小吃。臺北：遠足文化。
- 李迺濤 (2024)。餐桌上的臺灣史：歷經荷蘭、明清、日治到民國，是什麼形塑了臺灣味？你最熟悉的臺菜，「道地」跟你想的不一樣。臺北：大是文化有限公司。
- 李曉琪主編 (2006)。對外漢語文化教學研究。北京：商務印書館。
- 李貴榮 (2000)。中國飲食文化基金會會訊。臺灣菜的演進與發展，6(1)，28-32。
- 周勝方、洪久賢 (2011)。從「吃飽沒？」到「好吃嚟？」—臺灣飲食文化變遷與發展之探析。中華飲食文化學術研討會論文集，12，525-555。
- 周慶華 (2012)。華語文文化教學。新北：揚智文化。
- 邱淵惠 (1997)。臺灣牛：影像，歷史，生活。臺北：遠流出版。
- 侯巧蕙 (2012)。臺灣日治時期漢人飲食文化之變遷：以在地書寫為探討核心。臺北：國立臺灣師範大學碩士論文 (未出版)。
- 施映羽 (2010)。臺灣夜市飲食文化體驗模式探討：以高雄六合觀光夜市為例。高雄：國立高雄餐旅學院碩士論文 (未出版)。
- 洪健程 (2022)。越南平陽省臺商辦學與華語文教育發展之研究-以平陽越華國際學校為例。臺北：國立臺灣師範大學碩士論文 (未出版)。

- 洪惟仁 (2016)。華語文教學導論。臺北：文鶴出版有限公司。
- 孫琳鳳 (2011)。戰後臺灣社會變遷對民眾飲食習慣之影響：廣告觀點。臺北：國立政治大學碩士論文 (未出版)。
- 真島淳 (2020)。對日本學生之跨文化初級華語教學設計研究。臺北：國立臺灣師範大學博士論文 (未出版)。
- 翁佳音、曹銘宗 (2021)。吃的臺灣史：荷蘭傳教士的麵包、清人的鮭魚罐頭、日治的牛肉吃法，尋找臺灣的飲食文化史。臺北：貓頭鷹出版社。
- 張玉欣 (2004)。簡述台灣飲食史。中國飲食文化基金會會訊，10 (3)，4-9。
- 許育純 (2013)。臺灣菜的歷史與文化之研究。新北：淡江大學碩士論文 (未出版)。
- 許嘉麟 (2021)。臺灣早餐日常實踐：西式早餐店的角色和戰術。中國飲食文化，17 (2)，79-140。
- 郭怡君 (2021)。針對韓籍初級學習者之臺灣飲食華語教材編寫。臺北：國立臺灣師範大學碩士論文 (未出版)。
- 陳亭言 (2023)。交際功能為導向之華語教材研究與開發—以飲食主題為例。中原大學碩士論文 (未出版)。
- 陳貴鳳 (2011)。中臺灣飲食文化：眷村美食專輯。彰化：彰化生活美學館。
- 程棠 (2000)。對外漢語教學目的原則方法。北京：華語教學出版社。
- 馮奇、傅敬民 (2008)。外語教學與文化 = Studies in language and culture。上海：上海大學出版社。
- 黃品儒 (2017)。在食之外：日治時期臺灣食譜的文化與政治意涵。臺北：國立臺灣師範大學碩士論文 (未出版)。
- 黃郁琇、Starck, A. (2023)。美好食光—臺灣美食故事：The Real Stories Behind Taiwanese Food and Drink。臺北：書林出版有限公司。
- 楊繼晴 (2024)。華人與北美華裔的文化比較：從電影探討婚姻與家庭關係。臺北：國立臺灣師範大學碩士論文 (未出版)。

- 楊馨雅 (2019)。華人食譜教材設計與教學成效研究。臺北：國立政治大學碩士論文 (未出版)。
- 葉至誠、葉立誠 (2011)。研究方法與論文寫作。臺北：商鼎數位出版有限公司。
- 熊培伶 (2016)。戰後臺灣飲食的文化移植與現代生活想像 (1950-1970)。臺北：國立政治大學博士論文 (未出版)。
- 劉品綺 (2024)。古典詩歌華語文教材的設計與編寫研究。臺北：國立臺灣師範大學碩士論文 (未出版)。
- 蔡雅薰、舒兆民、陳立芬、張孝裕、何淑貞、賴明德 (2019)。華語文教學導論。臺北：三民書局。
- 鄧守信 (2019)。當代中文語法點全集。新北：聯經出版事業股份有限公司。
- 蕭秀琴 (2019)。料理臺灣：從現代性到在地化，澎湃百年的一桌好菜。臺北：蔚藍文化出版股份有限公司。
- 藍麗春、邱重銘 (2008)。“文化”的定義、要素與特徵。國立臺中技術學院通識教育學報，2，117-128。
- 羅常培 (2004)。語言與文化。北京：北京出版社。
- 譚曼然 (2025)。漢德網路食譜之語用策略研究與教學應用。臺北：國立臺灣師範大學碩士論文 (未出版)。
- 顧柔利、蔡娉婷 (2023)。融入節慶美食文化之華語教學探究與應用：以陸軍官校國際生華語課程為例。黃埔學報，85，227-240。

二、英文文獻

- Hinkel, Eli. (Ed.) (2005)。 *Culture in Second language teaching and learning* = 第二語言教與學的文化因素 (第3刷)。北京：外語教學與研究出版社。
- Kramsch, C. (2006)。 语言与文化 = *Language and culture* (第7刷)。上海：上海外語教育出版社。
- Krashen, S. (1985)。 *The input hypothesis: Issues and implications*. London: Longman.

Sapir, E. (1921). *Language: An introduction to the study of speech*. New York: Harcourt, Brace.

三、線上資源

IIE (n.d.) Project Atlas. Institute of International Education. **IIE The Power of International Education**. Retrieved from <https://www.iie.org/research-initiatives/project-atlas/>

MICHELIN Guide (2020)。在臺北五家米其林推薦餐廳吃小籠湯包。**MICHELIN Guide**。2024年12月檢索。取自 https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/xiao-long-bao-michelin-restaurants-taipei

Statista (2023). The most spoken languages worldwide in 2023. **Statista**. Retrieved from <https://www.statista.com/statistics/266808/the-most-spoken-languages-worldwide/>

中華人民共和國教育部（2019）。Statistical report on international students in China for 2018。中華人民共和國教育部。2024年11月檢索，取自 http://en.moe.gov.cn/documents/reports/201904/t20190418_378692.html

交通部觀光署（2024）。來臺旅客消費及動向調查。中華民國交通部觀光署。2024年12月檢索，取自 <https://admin.taiwan.net.tw/businessinfo/FilePage?a=14693>

國家教育研究院（2022）。漢字分級表。國家教育研究院華語文語料庫與能力基準整合應用系統。2025年05月檢索。取自 <https://coct.naer.edu.tw/page.jsp?ID=41>

國家教育研究院（2022）。漢字分級表。國家教育研究院華語文語料庫與能力基準整合應用系統。2025年05月檢索。取自 <https://coct.naer.edu.tw/page.jsp?ID=41>

國家教育研究院（2022）。詞語分級表。國家教育研究院華語文語料庫與能力基準整合應用系統。2025年05月檢索。取自 <https://coct.naer.edu.tw/page.jsp?ID=41>

國立臺灣圖書館（2024）。飲食文化（二之一）。臺灣學通，135期。2025年02月檢索，取自 <https://wwwacc.ntl.edu.tw/ct.asp?xItem=90093&ctNode=2217&mp=5>

- 國立臺灣圖書館 (2024)。飲食文化 (二之二)。臺灣學通，136 期。2025 年 02 月檢索，取自 <https://wwwacc.ntl.edu.tw/ct.asp?xItem=90093&ctNode=2217&mp=5>
- 姆士流 (2019)。簡易牛肉麵。姆士流頻道。2025 年 05 月檢索。取自 https://www.youtube.com/watch?v=iCdVcESF_8w&t=33s
- 教育部統計處 (2023)。大專校院境外學生概況。中華民國教育部。2024 年 12 月檢索，取自 <https://stats.moe.gov.tw/statedu/chart.aspx?pvalue=36>
- 新北市政府觀光旅遊網。景點介紹：深坑老街。新北市政府觀光旅遊網。2025 年 05 月檢索。取自 <https://newtaipei.travel/zh-tw/attractions/detail/109911>
- 經濟部 (n.d.)。主要國家經濟成長率。中華民國經濟部統計處。2024 年 11 月檢索，取自 https://www.moea.gov.tw/Mns/dos/content/ContentLink.aspx?menu_id=7710&sub_menu_id=20589
- 維基百科 (2010)。臺北國際牛肉麵節。維基百科。2025 年 05 月檢索。取自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/臺北國際牛肉麵節>
- 維基百科 (2013)。文化。維基百科。2024 年 11 月檢索，取自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/文化>
- 維基百科 (2013)。臺灣茶文化。維基百科。2024 年 12 月檢索，取自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/臺灣茶文化>
- 維基百科 (2020)。眷村菜。維基百科。2024 年 12 月檢索，取自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/眷村菜>
- 維基百科 (n.d.)。臺灣茶。維基百科。2024 年 12 月檢索，取自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/臺灣茶>
- 臺北市商業處 (2024)。2024 臺北國際牛肉麵節。臺北市政府觀光傳播局。2025 年 05 月檢索。取自 <https://tpebeefnoodle.com.tw/>
- 行政院農業委員會花蓮區農業改良場 (2011)。師法自然的原鄉部落飲食文化。地產地消專輯，131 期，8-15。2024 年 11 月檢索，取自 https://www.hdares.gov.tw/upload/hdares/files/web_structure/7768/131_08-15.pdf
- 邱萬鈞 (2024)。歐美學生對中國鐵幕風格卻步，臺灣如何趁機吸引國際生來台？成為全球華語教育新中心的機遇與挑戰。今周刊。2024

年 11 月檢索，取自 <https://www.businesstoday.com.tw/article/category/183025/post/202408080027/>

駐越南臺北經濟文化辦事處（2024）。越南 2024 年全年外資統計。駐越南臺北經濟文化辦事處。2025 年 02 月檢索，取自 <https://www.taiwanembassy.org/vn/post/28587.html>

高科大行銷與流通管理系（2020）。什麼是「文化」。高科大行銷與流通管理系。2024 年 11 月檢索，取自 https://md.nkust.edu.tw/images/upload/files/class/20200713_6.pdf



附錄

附錄一 需求問卷調查

臺灣飲食文化華語教材編寫設計與研究—以越南學習者為例

Chủ đề: Nghiên cứu biên soạn giáo trình giảng dạy tiếng

Hoa về văn hóa ẩm thực Đài Loan cho học sinh Việt Nam

親愛的同學，您好：

首先，非常感謝您的協助！

本人是國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班學生黎氏錦紅，現正進行一項有關越南籍學習者之臺灣飲食文化華語教材編寫的研究。懇請您撥冗填寫以下問卷，填答時間約為5至10分鐘。

您提供的資訊僅用於本研究範圍內，並將被嚴格保密，請放心填寫。

再次感謝您的參與！

祝您平安順利。

指導教授：林振興 博士

研究生：黎氏錦

Các bạn sinh viên thân mến,

Trước hết, mình xin chân thành cảm ơn các bạn đã dành thời gian hỗ trợ mình hoàn thành bảng khảo sát này.

Mình tên là Lê Thị Cẩm Hồng, hiện đang học Thạc sĩ ngành Giảng dạy tiếng Hoa trường Đại học Sư phạm Quốc gia Đài Loan. Hiện tại, mình đang thực hiện một nghiên cứu cho bài luận văn Thạc sĩ về việc biên soạn giáo trình giảng dạy tiếng Hoa về văn hóa ẩm thực Đài Loan dành cho học sinh Việt Nam, rất mong các bạn dành khoảng 5 đến 10 phút để giúp đỡ mình hoàn thành bảng khảo sát này.

Thông tin các bạn cung cấp sẽ chỉ sử dụng trong phạm vi bài nghiên cứu này và sẽ được giữ bí mật tuyệt đối.

Một lần nữa, mình xin chân thành cảm ơn sự giúp đỡ quý báu của các bạn. Chúc sức khỏe và thành công!

Sinh viên cao học ngành Giảng dạy tiếng Hoa

Trường Đại học Sư phạm Quốc Gia Đài Loan

Giáo sư hướng dẫn: Lin Zhenxing

Nghiên cứu sinh: Lê Thị Cẩm Hồng

第一部分：基本資料

Phần 1: Thông tin cơ bản

1. Email :

您的電子郵件：

2. 性別 Giới tính

男 Nam

女 Nữ

其他 Khác

3. 年齡 Tuổi

20 以下 / Dưới 20 tuổi

20 - 29 / Từ 20 - 29 tuổi

30 - 39 / Từ 30 - 39 tuổi

39 以上 / Từ 39 tuổi trở lên

4. 您在臺灣的身份?

Thân phận của bạn ở Đài Loan là gì?

僑生 Sinh viên Hoa Kiều

外籍生 Sinh viên nước ngoài

職場人士 Người đi làm

新住民 Tân di dân

<input type="radio"/> Other:
<p>5. 您的華語程度?</p> <p>Trình độ tiếng Hoa của bạn?</p> <p><input type="radio"/> 初級 Sơ cấp</p> <p><input type="radio"/> 中級 Trung cấp</p> <p><input type="radio"/> 高級 Cao cấp</p> <p><input type="radio"/> 我不會中文 Tôi không biết tiếng Hoa</p>
<p>6. 您現在是否在臺灣?</p> <p>Bạn hiện tại có đang ở Đài Loan không?</p> <p><input type="radio"/> 是 Có</p> <p><input type="radio"/> 否 Không</p>
<p>7. 您來臺灣的目的為何?</p> <p>Bạn đến Đài Loan để làm gì?</p> <p><input type="radio"/> 學華語 Học tiếng Hoa</p> <p><input type="radio"/> 讀大學 Học Đại học</p> <p><input type="radio"/> 讀碩士 Học Thạc sĩ</p> <p><input type="radio"/> 讀博士 Học Tiến sĩ</p> <p><input type="radio"/> 工作 Làm việc</p> <p><input type="radio"/> 尚未去過臺灣 Chưa đến Đài Loan</p> <p><input type="radio"/> Other:</p>
<p>8. 您為什麼選擇來臺灣學習/工作?</p> <p>Lý do bạn chọn đến Đài Loan để làm việc / học tập?</p> <p><input type="checkbox"/> 為了找到更好的工作 Tìm việc làm tốt hơn</p> <p><input type="checkbox"/> 熱愛臺灣風景，來臺灣學習華語的同時，可以順便旅遊全島 Yêu phong cảnh Đài Loan, đến Đài Loan học tập / làm việc, có thể đi du lịch vòng quanh Đài Loan</p> <p><input type="checkbox"/> 喜歡臺灣的傳統文化 Thích văn hóa truyền thống Đài Loan</p> <p><input type="checkbox"/> 被臺灣豐富美食吸引 Bị thu hút bởi văn hóa ẩm thực phong phú của Đài Loan</p>

以後想在臺灣升學 Sau này muốn học lên cao ở Đài Loan

Other:

第二部分：臺灣文化與臺灣飲食文化

Phần 2: Văn hóa Đài Loan và văn hóa ẩm thực Đài Loan

9. 您喜歡臺灣的哪種文化特色？

Bạn thích văn hóa đặc trưng nào của Đài Loan?

飲食 Ẩm thực

藝術 Nghệ thuật

臺灣傳統節日 Ngày lễ truyền thống Đài Loan

風景名勝 Danh lam thắng cảnh

臺灣夜市 Chợ đêm Đài Loan

臺灣原住民 Dân tộc thổ dân Đài Loan

臺灣歷史 Lịch sử Đài Loan

臺灣宗教 Tôn giáo Đài Loan

Other:

10. 您喜不喜歡臺灣飲食？

Bạn có thích ẩm thực Đài Loan không?

非常喜歡 Rất thích

喜歡 Thích

普通 Bình thường

不喜歡 Không thích

非常不喜歡 Rất không thích

11. 您覺得哪道菜最能代表臺灣的飲食文化？提到臺灣時，您會立刻想到哪道菜？

Theo quan điểm của bạn thì món ăn nào đại diện cho văn hóa ẩm thực Đài Loan?

Khi nhắc đến Đài Loan bạn sẽ nghĩ ngay đến món ăn nào?

小籠包 Tiêu long bao

臭豆腐 Đậu hũ thối

- 雞排 Gà rán
- 鹹酥雞 Gà viên mặn chiên giòn
- 蔥抓餅 Bánh xèo hành lá
- 珍珠奶茶 Trà sữa trân châu
- 刮包 Bánh bao kẹp thịt ba chỉ và dưa muối (Burger Đài Loan)
- 牛肉麵 Mi bò
- 滷肉飯 Cơm thịt kho
- 蛋餅 Bánh trứng
- 豆花 Đậu hũ nước đường
- 鳳梨酥 Bánh dứa
- 九分芋圓 Khoai môn dẻo Cửu Phần
- 蚵仔煎 Hàu chiên trứng
- 麻油雞 Canh gà dầu mè
- 臺南牛肉湯 Canh thịt bò Đài Nam
- 花生捲冰淇淋 Kem cuộn đậu phộng
- 肉圓 Thịt viên (Nhục viên / Ba-wan)
- 滷味 Món hầm Luwei
- 剉冰 Đá bào
- 大腸蚵仔麵線 Mi hàu / Mi ruột heo
- 地瓜球 Khoai lang viên
- 大腸包小腸 Xôi kẹp lạp xưởng
- 芒果冰 Kem xoài
- 福州世祖胡椒餅 Bánh bao nướng tiêu Phúc Châu Shizu
- 車輪餅 Bánh bánh xe
- 雞蛋糕 Bánh trứng
- 木瓜牛奶 Sữa đu đủ
- 米糕 Xôi thịt lợn băm (Migao)

油飯 Xôi hấp / Cơm dầu Đài Loan

火鍋類 Các loại lẩu

潤餅 Chả giò cuộn Đài Loan

豬血糕 Bánh huyết heo

蛋餅 Bánh trứng cuộn

生煎包 Bánh bao chiên

油條和豆漿 Quẩy và sữa đậu nành

Other:

12. 臺灣的水果（如芒果、鳳梨、西瓜、釋迦等）能否代表臺灣飲食的特色？

Trái cây Đài Loan (như xoài, dứa, dưa hấu, mãng cầu...) cũng có thể được xem là nét đặc trưng ẩm thực Đài Loan?

非常同意 Rất đồng ý

同意 Đồng ý

普通 Bình thường

不同意 Không đồng ý

非常不同意 Rất không đồng ý



13. 臺灣的特色小吃大多可以在夜市找到，所以，如果想知道臺灣的飲食文化，可以去夜市逛逛。您同意這樣的說法嗎？

Những món ăn đặc trưng của Đài Loan đều có thể tìm thấy ở chợ đêm, nếu muốn tìm hiểu văn hóa ẩm thực Đài Loan, có thể đến chợ đêm. Bạn có đồng ý với quan điểm này không?

非常同意 Rất đồng ý

同意 Đồng ý

普通 Bình thường

不同意 Không đồng ý

非常不同意 Rất không đồng ý

14. 如果想品嚐與了解臺灣的飲食文化，您會選擇哪一種？是觀光客常選的有名餐廳（如鼎泰豐），還是許多臺灣人喜歡的小巷子裡的小吃店？

Nếu muốn thưởng thức và tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Đài Loan, bạn sẽ chọn ăn ở những nhà hàng nổi tiếng với du khách (ví dụ như Din Tai Fung), hay chọn ăn ở những quán ăn địa phương mà người dân Đài Loan yêu thích?

- 觀光客常選的有名餐廳 Nhà hàng nổi tiếng với du khách
- 許多臺灣人喜歡的巷仔口裡的小吃店 Quán ăn địa phương mà người dân Đài Loan yêu thích
- 兩者皆可 Cả hai

15. 臺灣早餐也是臺灣飲食文化的重要代表之一。

Món ăn sáng Đài Loan cũng là một trong những nét đặc trưng của văn hóa ẩm thực Đài Loan.

- 非常同意 Rất đồng ý
- 同意 Đồng ý
- 普通 Bình thường
- 不同意 Không đồng ý
- 非常不同意 Rất không đồng ý



16. 您覺得哪一道臺灣早餐最能代表臺灣早餐的必吃經典？

Theo bạn thì món ăn nào có thể xem là món ăn kinh điển đặc trưng của các món ăn sáng Đài Loan?

- 油條和豆漿 Quây và sữa đậu nành
- 蛋餅 Bánh trứng
- 漢堡 Hamburger
- 三明治 Sandwich
- 飯糰 Com nắm
- 鹹豆漿 Súp sữa đậu nành mặn
- Other:

17. 您最喜歡哪一道臺灣早餐？

Bạn thích món ăn sáng Đài Loan nào nhất?

- 油條和豆漿 Quây và sữa đậu nành
- 蛋餅 Bánh trứng
- 漢堡 Hamburger
- 三明治 Sandwich
- 飯糰 Com nắm
- 鹹豆漿 Súp sữa đậu nành mặn
- Other:

18. 每個國家的節日都有代表性的傳統食物，臺灣也不例外。例如，過年吃魚、餃子、年糕等；中秋節烤肉、吃月餅、蛋黃酥、柚子等；端午節吃粽子等。每道食物在各個節日中都有其特殊的意義。您對這些臺灣節日的傳統飲食感興趣嗎？

Ngày lễ của mỗi nước đều có những món ăn đặc trưng riêng, Đài Loan cũng vậy. Ví dụ, Năm Mới ăn cá, sủi cảo, bánh gạo (Niangao)...; Tết Trung Thu nướng thịt, ăn bánh Trung thu, bánh trứng muối, bưởi...; Tết Đoan Ngọ ăn bánh ú.... Mỗi món ăn đều có một ý nghĩa khác nhau. Bạn có thích những món ăn truyền thống ngày lễ của Đài Loan không?

- 非常喜歡 Rất thích
- 喜歡 Thích
- 普通 Bình thường
- 不喜歡 Không thích
- 非常不喜歡 Rất không thích

19. 提到臺灣，大部分人會想到珍珠奶茶。但您是否知道，臺灣的茶文化也很有特色，與日本或中國的茶文化有所不同？雖然受到日本和中國的影響，臺灣的茶文化已經發展出獨特的人文特色。臺灣茶文化中的茶史、茶葉、茶藝和飲茶風氣都有其獨特之處。您對臺灣的茶文化有興趣嗎？

Nhắc đến Đài Loan đa số mọi người sẽ nghĩ ngay đến trà sữa trân châu, nhưng văn hóa trà cũng là nét đặc trưng của Đài Loan, có nét riêng khác với văn hóa trà

của Nhật Bản và Trung Quốc. Mặc dù chịu ảnh hưởng của văn hóa trà Nhật Bản và Trung Quốc, nhưng văn hóa trà Đài Loan đã phát triển những nét văn hóa đặc sắc riêng. Lịch sử của trà, lá trà, nghệ thuật trà và văn hóa thưởng thức trà trong văn hóa trà Đài Loan đều có những nét độc đáo riêng. Bạn có thích tìm hiểu về văn hóa trà Đài Loan không?

- 非常喜歡 Rất thích
- 喜歡 Thích
- 普通 Bình thường
- 不喜歡 Không thích
- 非常不喜歡 Rất không thích

20. 臺灣古早味甜點/點心在臺灣飲食文化中扮演著重要角色，不僅承載了臺灣的獨特風味，也反映了深厚的飲食文化特色。這些甜點/點心不僅美味，還讓許多人回想起童年的美好回憶。請問您吃過臺灣古早味的甜點/點心嗎？

請參考臺灣古早味甜點/點心的圖片：[臺灣古早味甜點/點心 Món tráng miệng / ăn vặt truyền thống Đài Loan](#) (Google Drive Link)

Món tráng miệng / ăn vặt truyền thống Đài Loan đóng vai trò quan trọng trong văn hóa ẩm thực Đài Loan, không chỉ thể hiện hương vị đặc trưng của Đài Loan, mà còn thể hiện một nền văn hóa ẩm thực đặc sắc của Đài Loan. Những món tráng miệng / ăn vặt truyền thống này không chỉ ngon, mà còn gợi nhớ ký ức tuổi thơ của nhiều người. Bạn đã ăn qua những món tráng miệng / ăn vặt truyền thống này của Đài Loan chưa?

Hình ảnh món tráng miệng / ăn vặt tham khảo ở đây: [臺灣古早味甜點/點心 Món tráng miệng / ăn vặt truyền thống Đài Loan](#) (Google Drive Link)

*Note: 圖片來源 / Nguồn ảnh: Internet

臺灣古早味點心/甜點 Món tráng miệng / ăn vặt truyền thống Đài Loan	已嘗試過了 Đã thử qua	還沒有嘗試過 Chưa thử qua
鳳梨酥	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Bánh dứa		
太陽餅	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh mặt trời		
杏仁餅	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh hạnh nhân		
椰子糖	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kẹo dừa		
花生糕	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh đậu phộng		
綠豆糕	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh đậu xanh		
紅豆餅	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh đậu đỏ		
芋頭酥	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh khoai môn		
桂圓酥	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh nhãn nhục		
蛋黃酥	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh trứng muối		
梅餅	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh mận		
臺灣脆皮甜甜圈	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh Donut giòn kiểu Đài Loan		
愛玉	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aiyu		
蒜蓉枝	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh que tỏi giòn		

21. 如果已經吃過臺灣古早味點心/甜點了，您最喜歡臺灣的哪個古早味甜點/點心？

備註：如果您還沒有嘗試過臺灣古早味點心/甜點，這題可以跳過不回答喔。

Nếu bạn đã ăn qua món tráng miệng / ăn vặt truyền thống Đài Loan, bạn thích nhất món tráng miệng / ăn vặt nào?

Ghi chú: Nếu bạn chưa ăn qua những món tráng miệng / ăn vặt truyền thống Đài Loan này, có thể không trả lời câu hỏi này.

臺灣古早味點心/ 甜點 Món tráng miệng / ăn vặt truyền thống Đài Loan	非常喜 歡 Rất thích	喜 歡 Thích	普通 Bình thường	不喜 歡 Không thích	非常不喜 歡 Rất không thích
鳳梨酥 Bánh dứa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
太陽餅 Bánh mặt trời	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
杏仁餅 Bánh hạnh nhân	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
椰子糖 Kẹo dừa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
花生糕 Bánh đậu phộng	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
綠豆糕 Bánh đậu xanh	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
紅豆餅 Bánh đậu đỏ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
芋頭酥 Bánh khoai môn	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

桂圓酥	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh nhãn nhục					
蛋黃酥	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh trứng muối					
梅餅	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh mận					
臺灣脆皮甜甜圈					
Bánh Donut giòn	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kiểu Đài Loan					
愛玉	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aiyu					
蒜蓉枝	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh que tỏi giòn					
麻花捲	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bánh xoắn giòn					

第三部分：臺灣飲食文化華語教材的編寫

Phần 3: Biên soạn giáo trình tiếng Hoa về văn hóa ẩm thực Đài Loan

22. 當您學習一門新語言時，您會想了解那個國家的文化嗎？

Khi học một ngoại ngữ mới, bạn có thích tìm hiểu nền văn hóa của quốc gia đó không?

- 非常喜歡 Rất thích
- 喜歡 Thích
- 普通 Bình thường
- 不喜歡 Không thích
- 非常不喜歡 Rất không thích

23. 學習華語並了解臺灣文化，您覺得如何？

Học tiếng Hoa kết hợp tìm hiểu văn hóa Đài Loan, ý kiến của bạn như thế nào?

- 非常同意 Rất đồng ý

<input type="radio"/> 同意 Đồng ý <input type="radio"/> 普通 Bình thường <input type="radio"/> 不同意 Không đồng ý <input type="radio"/> 非常不同意 Rất không đồng ý					
24. 如果有一本專門介紹臺灣飲食文化的華語教材，您會想學嗎？ Nếu có một quyển giáo trình tiếng Hoa chuyên giới thiệu về văn hóa ẩm thực Đài Loan, bạn có muốn học không? <input type="radio"/> 非常同意 Rất đồng ý <input type="radio"/> 同意 Đồng ý <input type="radio"/> 普通 Bình thường <input type="radio"/> 不同意 Không đồng ý <input type="radio"/> 非常不同意 Rất không đồng ý					
25. 您希望哪個教材的架構和內容出現在本教材中？ Bạn muốn quyển giáo trình sẽ gồm có những nội dung gì?					
教材架構和內容 Nội dung quyển giáo trình	非常同意 Rất đồng ý	同意 Đồng ý	普通 Bình thường	不 同 意 Không đồng ý	非常不同意 Rất không đồng ý
學習目標 Mục tiêu bài học	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
暖身活動 / 熱身話 題 Khởi động bài học	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
課文 Bài khóa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
場景對話 Đổi thoại	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
詞語解釋 Giải thích từ vựng	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

詞語例句 Câu ví dụ từ vựng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
詞語練習 Luyện tập từ vựng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
專有名詞 Danh từ riêng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
句型 Mẫu câu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
文法 Ngữ pháp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
文法練習 Luyện tập ngữ pháp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
閱讀理解 Đọc hiểu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
聽力理解 Nghe hiểu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
寫作練習 Luyện viết	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
問題討論 Thảo luận	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
看圖說一說 Nhìn hình luyện nói	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
小組討論 Thảo luận nhóm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
課室活動 Hoạt động lớp học	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
真實材料 Tư liệu thực tế	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

補充文化知識 Bổ sung kiến thức văn hóa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
聽力理解文本 Bài luyện nghe tham khảo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
練習解答 Đáp án tham khảo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<p>26. 如果教材附有音檔的 QR Code，掃描後即可進行聽力練習，您希望哪些內容會加上音檔的 QR Code？</p> <p>Nếu giáo trình thêm mã QR cho tệp âm thanh, quét mã QR để luyện nghe, bạn mong muốn những nội dung nào sẽ thêm mã QR cho tệp âm thanh?</p>					
音檔的 QR Code QR Code luyện nghe	非常同意 Rất đồng ý	同意 Đồng ý	普通 Bình thường	不同意 Không đồng ý	非常不同意 Rất không đồng ý
課文 Bài khóa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
對話 Đôi thoại	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
生詞 Từ vựng	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
聽力練習 Bài tập luyện nghe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
補充文化知識 Bổ sung kiến thức văn hóa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<p>27. 教材需要附上圖片，以使內容更生動，提高其吸引力。</p> <p>Giáo trình cần thêm hình ảnh để làm cho nội dung giáo trình thêm sinh động và thu hút hơn.</p>					

<p><input type="radio"/> 非常同意 Rất đồng ý</p> <p><input type="radio"/> 同意 Đồng ý</p> <p><input type="radio"/> 普通 Bình thường</p> <p><input type="radio"/> 不同意 Không đồng ý</p> <p><input type="radio"/> 非常不同意 Rất không đồng ý</p>
<p>28. 在教材裡使用的飲食圖片，您比較喜歡哪種方式？</p> <p>Bạn muốn hình ảnh như thế nào sẽ sử dụng trong giáo trình?</p> <p><input type="radio"/> 畫畫 Hình vẽ</p> <p><input type="radio"/> 拍照 Hình chụp</p> <p><input type="radio"/> 兩種都可以 Cả hai</p>
<p>29. 課文和對話內容是否需要附加中越翻譯？</p> <p>Bài khóa và đối thoại có cần phải dịch sang tiếng Việt không?</p> <p><input type="radio"/> 是 Có</p> <p><input type="radio"/> 否 Không</p>
<p>30. 教材設計的架構是從臺灣北部到南部，每個地區會介紹當地的特色美食，並且可以加入每個地區的景點介紹。</p> <p>Nội dung giáo trình sẽ sắp xếp theo thứ tự địa phương từ Bắc xuống Nam, mỗi nơi sẽ giới thiệu ẩm thực đặc trưng của từng địa phương, đồng thời có thể giới thiệu về danh lam thắng cảnh của địa phương đó.</p> <p><input type="radio"/> 非常同意 Rất đồng ý</p> <p><input type="radio"/> 同意 Đồng ý</p> <p><input type="radio"/> 普通 Bình thường</p> <p><input type="radio"/> 不同意 Không đồng ý</p> <p><input type="radio"/> 非常不同意 Rất không đồng ý</p>
<p>31. 每個地區可以附加餐飲店推薦，作為文化內容的補充。</p> <p>Ở phần bổ sung văn hóa có thể giới thiệu thêm những quán ăn ngon đặc trưng của địa phương đó.</p> <p><input type="radio"/> 非常同意 Rất đồng ý</p>

- 同意 Đồng ý
 普通 Bình thường
 不同意 Không đồng ý
 非常不同意 Rất không đồng ý

32. 教材總共有 20 個單元，如果從中選出 3 個單元進行完整設計並進行試教，您會選擇介紹臺灣哪些地區的飲食文化和景點？（選三個最喜歡的答案）。

Giáo trình dự định gồm 20 bài, nếu đợt khảo sát này chọn thiết kế 3 bài hoàn chỉnh, bạn muốn giới thiệu món ăn đặc trưng của địa phương nào nhất? (Chọn 3 đáp án thích nhất).

- 臺北 Đài Bắc
 新北 Tân Bắc
 新竹 Tân Trúc
 苗栗 Miêu Lật
 花蓮 Hoa Liên
 宜蘭 Nghi Lan
 臺中 Đài Trung
 高雄 Cao Hùng
 南投 Nam Đầu
 嘉義 Gia Nghĩa
 臺東 Đài Đông
 臺南 Đài Nam
 Other:



33. 教材總共有 20 個單元，如果從中選出 3 個單元進行完整設計並進行試教，您希望介紹臺灣的哪些飲食？（選三個最喜歡的答案）。

Giáo trình dự định gồm 20 bài, nếu đợt khảo sát này chọn thiết kế 3 bài hoàn chỉnh, bạn muốn giới thiệu món ăn đặc trưng nào nhất? (Chọn 3 đáp án thích nhất).

- 小籠包 Tiều long bao
- 臭豆腐 Đậu hũ thối
- 雞排 Gà rán
- 鹹酥雞 Gà viên mặn chiên giòn
- 蔥抓餅 Bánh xèo hành lá
- 珍珠奶茶 Trà sữa trân châu
- 牛肉麵 Mi bò
- 滷肉飯 Cơm thịt kho
- 豆花 Đậu hũ nước đường
- 刮包 Bánh bao kẹp thịt ba chỉ và dưa muối (Burger Đài Loan)
- 鳳梨酥 Bánh dứa
- 九分芋圓 Khoai môn dẻo Cửu Phần
- 臺南牛肉湯 Canh thịt bò Đài Nam
- 臺灣早餐 Món ăn sáng Đài Loan
- 臺灣茶文化 Văn hóa trà Đài Loan
- 蛋餅 Bánh trứng
- 蚵仔煎 Hàu chiên trứng
- 麻油雞 Canh gà dầu mè
- 花生捲冰淇淋 Kem cuộn đậu phộng
- 肉圓 Thịt viên (Nhục viên / Ba-wan)
- 蛋餅 Bánh trứng cuộn
- 滷味 Món hầm Luwei
- 剉冰 Đá bào
- 大腸蚵仔麵線 Mi hàu / Mi ruột heo
- 地瓜球 Khoai lang viên
- 大腸包小腸 Xôi kẹp Lạp xưởng
- 芒果冰 Kem xoài

- 福州世祖胡椒餅 Bánh bao nướng tiêu Phúc Châu Shizu
- 車輪餅 Bánh bánh xe
- 雞蛋糕 Bánh trứng
- 木瓜牛奶 Sữa đu đủ
- 米糕 Xôi thịt lợn băm (Migao)
- 油飯 Xôi hấp / Cơm dầu Đài Loan
- 火鍋類 Các loại lẩu
- 潤餅 Chả giò cuộn Đài Loan
- 豬血糕 Bánh huyết heo
- 生煎包 Bánh bao chiên
- 臺灣古早味點心/甜點 Món tráng miệng / ăn vặt truyền thống Đài Loan
- Other:

34. 每個單元都會補充一些文化知識，您希望介紹哪些內容？（可多選）。

Mỗi bài sẽ có phần văn hóa bổ sung, bạn muốn giới thiệu những nội dung nào? (Có thể chọn nhiều đáp án).

- 飲食的來源和歷史 Lịch sử và nguồn gốc món ăn
- 小吃店推薦 Giới thiệu quán địa phương
- 臺灣巷仔口的特色小吃店 Quán ăn ngon trong những hẻm nhỏ Đài Loan
- 臺灣著名餐廳 Nhà hàng nổi tiếng Đài Loan
- 飲食的食譜 Công thức món ăn
- 風景名勝 Danh lam thắng cảnh Đài Loan
- 臺灣原住民 Dân tộc thổ dân Đài Loan
- 臺灣知名夜市 Chợ đêm nổi tiếng Đài Loan
- 臺灣歷史 Lịch sử Đài Loan
- 臺灣宗教 Tôn giáo Đài Loan
- 臺灣傳統節日 Ngày lễ truyền thống Đài Loan

- 點餐 Cách gọi món ăn
- 買飲料 Mua thức uống
- 臺灣素食文化 Văn hóa ăn chay ở Đài Loan
- 臺灣多元文化對飲食的影響 Ảnh hưởng của sự đa dạng văn hóa đến văn hóa ẩm thực Đài Loan
- 臺灣飲食文化的禮儀 Lễ nghi trong văn hóa ăn uống của người Đài Loan
- 臺灣的隨季飲食 Món ăn theo mùa của Đài Loan
- 臺灣茶文化 Văn hóa trà Đài Loan
- Other:

第四部分：其他評論

Phần 4: Câu hỏi bổ sung

35. 關於臺灣飲食文化，您還有什麼感興趣的內容想進一步了解嗎？（此題為自由作答，歡迎寫下您的意見和建議）。
Ngoài những nội dung đã kể trên, bạn còn muốn tìm hiểu thêm những nội dung nào liên quan đến văn hóa ẩm thực Đài Loan? (Đây là câu hỏi có đáp án tự do, bạn vui lòng điền câu trả lời của mình vào phần trả lời bên dưới nhé).

36. 關於華語教材設計內容（如課文、場景對話、詞語、文法、練習等...），您希望臺灣飲食文化華語教材還可以包含哪些內容？（此題為自由作答，歡迎寫下您的意見和建議）。

Về cấu trúc giáo trình đã kể trên (như bài khóa, đối thoại, từ vựng, ngữ pháp, luyện tập...), bạn còn mong muốn những nội dung nào sẽ xuất hiện trong giáo trình tiếng Hoa về ẩm thực Đài Loan? (Đây là câu hỏi có đáp án tự do, bạn vui lòng điền câu trả lời của mình vào phần trả lời bên dưới nhé).

再次感謝您的參與！Rất cảm ơn sự tham gia của bạn!

附錄二 深度訪談問卷

「臺灣飲食文化華語教材編寫設計與研究——以越南學習者為例」

Phỏng vấn nhu cầu và ý kiến của người học tiếng Hoa

**Chủ đề: Nghiên cứu và thiết kế biên soạn giáo trình Hoa ngữ về văn
hóa ẩm thực Đài Loan**

您好：

我是國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班研究生黎氏錦紅，目前在林振興教授的指導下進行碩士論文研究，研究主題為「臺灣飲食文化華語教材編寫設計與研究——以越南學習者為例」。

本次深度訪談旨在蒐集越南籍華語學習者對於臺灣飲食文化教材之學習需求與建議，作為後續教材設計與撰寫之重要參考依據。訪談將以面對面方式進行，預計時間約為 60 分鐘，並在取得您的同意後進行全程錄音。訪談過程中，您可選擇不回答部分問題，亦可隨時中止訪談，無須擔心影響。

本研究問卷僅供學術研究之用，將嚴格遵守研究倫理規範及個人資料保護相關規定，所有受訪資料皆以匿名方式處理，敬請放心填答。

若您對本研究有任何疑問，歡迎隨時與我聯繫。誠摯感謝您的參與與寶貴意見！

祝您平安順利。

指導教授：林振興 博士

研究生：黎氏錦紅

Xin chào bạn!

Chân thành cảm ơn bạn đã dành thời gian tham gia cuộc phỏng vấn này!

Tôi là Lê Thị Cẩm Hồng, học viên cao học ngành Giảng dạy tiếng Hoa trường Đại học Sư phạm Quốc Gia Đài Loan, hiện đang thực hiện luận văn thạc sĩ dưới sự hướng dẫn của Giáo sư Lin Zhenxing, chủ đề nghiên cứu của tôi là

“Nghiên cứu và thiết kế biên soạn giáo trình tiếng Hoa về văn hóa ẩm thực Đài Loan”.

Cuộc phỏng vấn chuyên sâu lần này nhằm thu thập nhu cầu học tập và ý kiến đề xuất của người học tiếng Hoa mang quốc tịch Việt Nam đối với giáo trình văn hóa ẩm thực Đài Loan, từ đó làm cơ sở quan trọng cho việc thiết kế và biên soạn giáo trình sau này. Buổi phỏng vấn sẽ được thực hiện trực tiếp, dự kiến kéo dài khoảng 60 phút, và sẽ được ghi âm toàn bộ quá trình sau khi có sự đồng ý của bạn. Trong quá trình phỏng vấn, bạn hoàn toàn có quyền từ chối trả lời bất kỳ câu hỏi nào hoặc ngừng phỏng vấn bất cứ lúc nào mà không phải lo ngại về bất kỳ ảnh hưởng nào.

Cuộc phỏng vấn này chỉ phục vụ cho mục đích nghiên cứu học thuật, hoàn toàn tuân thủ các quy định về đạo đức nghiên cứu và bảo mật thông tin cá nhân. Mọi thông tin được cung cấp sẽ được xử lý ẩn danh, kính mong bạn yên tâm tham gia.

Nếu bạn có bất kỳ thắc mắc nào liên quan đến nghiên cứu này, xin đừng ngần ngại liên hệ với tôi.

Trân trọng cảm ơn sự tham gia và những ý kiến quý báu của bạn!

Một lần nữa xin chân thành cảm ơn sự hỗ trợ và thời gian quý báu của bạn!

Kính chúc

Sức khỏe và thành công!

Sinh viên cao học ngành Giảng dạy tiếng Hoa

Trường Đại học Sư phạm Quốc Gia Đài Loan

Giáo sư hướng dẫn: Lin Zhenxing

Nghiên cứu sinh: Lê Thị Cẩm Hồng

附件為本研究之深度訪談問卷：

壹、受訪者背景

一、個人資料（不願意回答可跳過）

1. 性別
2. 年齡
3. 您目前是否在工作或學習？

二、華語學習相關

1. 您的華語程度如何？
2. 您學習華語的動機是什麼？
3. 您學習華語多久了？

三、與臺灣相關的經歷

1. 您在臺灣的身份是什麼？（如學生、工作者等）
2. 您為何選擇來臺灣學習/工作？
3. 完成學業後，您是否計劃留在臺灣工作？
4. 初到臺灣時，臺灣給您最初的印像是什麼？

貳、臺灣飲食文化相關訪談

一、臺灣飲食

1. 您喜歡臺灣的飲食文化嗎？
2. 您認為哪道菜最能代表臺灣飲食文化？提到臺灣時，您最先想到哪道菜？您為何認為這道菜最具代表性？

二、臺灣夜市

1. 您喜歡臺灣夜市嗎？您去過哪些夜市？您覺得臺灣夜市的氣氛如何？
2. 您認為臺灣夜市有哪些特色，使其不僅吸引外國人，也深受當地人喜愛？
3. 您常去夜市吃東西嗎？您最喜歡夜市的哪一道小吃？為什麼？
4. 您是否認同臺灣夜市在臺灣飲食文化中扮演重要角色？
5. 您是否認為夜市買的食物都是臺灣飲食文化的代表？

三、臺灣早餐

1. 您是否認同臺灣早餐是臺灣飲食文化的一部分？為什麼？

2. 您認為哪一道早餐最能代表臺灣早餐文化？為什麼？

四、臺灣珍珠奶茶

1. 臺灣飲食豐富多元，但許多人提到臺灣時會想到珍珠奶茶。您認為原因是什麼？
2. 在您看來，越南的珍珠奶茶與臺灣的珍珠奶茶在口味、原料或製作方式上有哪些差異？您偏好越南還是臺灣的珍珠奶茶？請具體說明原因（如甜度、口感、味道等）。
3. 在臺灣期間，您平均多久喝一次珍珠奶茶？

五、飲食適應歷程

1. 初到臺灣時，您對臺灣飲食文化的第一印像如何？（可包含口味、食材、用餐習慣等面向）
2. 您花多長時間適應臺灣的飲食風味？在適應過程中遇到哪些具體挑戰？
3. 您認為哪些因素影響您適應臺灣飲食的速度？（如：原有飲食習慣差異、社交環境、個人接受度等）
4. 在適應過程中，是否發現某些臺灣飲食特別容易/難以接受？請舉例說明。

參、臺灣飲食文化教材編寫

一、既有教材使用經驗

在您的華語學習過程中，是否曾使用臺灣飲食文化相關的教材或教學資源？

[若肯定]請您從以下維度評估這些教材：

1. 文化內容的準確性與實用性
2. 語言生詞與語法的解釋與理解性
3. 教學活動與練習的設計有效性

二、學習意願調查

若有專門介紹臺灣飲食文化的華語教材，您的學習意願如何？（請用 1-5 分評分）。請具體說明影響您意願的關鍵因素（如：文化興趣、實用性等）

三、 教材架構期待

基於您的學習需求，您認為理想的臺灣飲食文化教材應包含哪些核心內容？

（建議考慮：課文、生詞、例句、句型、文法、練習等）

四、 輔助工具需求

若教材需配備輔助學習工具，您最希望包含哪些類型？

（如：文化紀錄片/教學影片、互動式語言學習遊戲、語音音檔等）。

您認為這些工具如何增強學習效果？

五、 單元設計優選-地區

教材共 20 個單元，若需選出 3 個單元進行完整設計，您會選擇介紹臺灣哪些地區的飲食文化和景點？為什麼？

六、 單元設計優選-飲食

教材共 20 個單元，若需選出 3 個單元進行完整設計，您希望介紹哪些臺灣飲食？為什麼？

七、 文化延伸內容

除了飲食外，您建議教材還應涵蓋哪些相關文化知識？

（如：節慶飲食文化、飲食歷史來源與演變、餐飲禮儀等）。

請說明這些內容對語言文化學習的價值。

八、 教材學習效果評估

若以臺灣飲食文化為主題編寫的華語教材，請針對其可能帶來的學習成效進行評分，並加以說明：

對學習動機的激發程度（1-5 分）：____，原因：_____

對語言能力提升的幫助（1-5 分）：____，原因：_____



附錄三 華語專家教師評鑒表

華語專家教師之評鑒問卷

「臺灣飲食文化華語教材編寫設計與研究—以越南學習者為例」

敬愛的老師，您好：

感謝您撥冗協助本研究！

我是國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班研究生黎氏錦紅，現正於林振興教授指導下進行碩士論文研究，研究主題為「臺灣飲食文化華語教材編寫設計與研究—以越南學習者為例」。

本問卷旨在蒐集華語教學相關領域專家對本教材的專業意見與建議，作為後續教材修訂與改進的重要依據。

評估大綱共分為八個部分，包括：教材整體編排、詞彙及解說、課文、語法解（注）釋、練習、文化內容、教材形式以及開放題等項目，填寫時間約為45-60分鐘。

問卷內容僅供學術研究之用，將嚴格遵守研究倫理與個人資料保護規定，所有資料皆以匿名方式處理，敬請安心填寫。

如有任何疑問或需補充說明之處，歡迎隨時與我聯繫。

誠摯感謝您的寶貴意見與協助！

敬祝

平安順心

國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班

指導教授：林振興教授

研究生：黎氏錦紅

附件為本教材評估問卷，敬請老師撥冗填寫，不勝感激。

第一部分：個人資料

1.您的 Email：

2.您的國籍：

3. 性別：						
○ 男						
○ 女						
○ 其他						
4. 你的最高學歷：						
5. 您目前的教學單位與地區：						
6. 您的華語教學經驗：						
(例如在哪裡任教、教授哪些地區學生，以及教學年數等)						
第二部分：教材評估						
此評鑑表的得分一共分為五個等級：						
<ul style="list-style-type: none"> • 5分：完全同意 • 4分：同意 • 3分：普通 • 2分：不同意 • 1分：完全不同意 						
整體編排						
序 號	內容評估	態度和/或看法				
		1	2	3	4	5
1	教材的框架很清楚					
2	我知道教材主要教學生什麼					
3	教材內容的難易程度與學生的華語基礎相符					
詞彙及解說						
4	每課的生詞數量對學生來說是合適的(太多/太少)					
5	生詞是學生在交際中有用的					
6	生詞在課文中的重現率很高，足以讓學生記住它們					

7	生詞的越南文翻譯是準確的。(若您非越南籍教師，可略過此項)					
8	對詞語的用法、使用條件與場合有準確的說明和足夠的例句					
9	教材附有總詞表，方便學生查找與複習					
課文						
10	課文的內容是有意義的、實用的					
11	課文的內容和學生的年齡和心態相符					
12	課文裡所涉及的文化內容是學生感興趣的					
13	課文的話題多樣化、範圍廣，且對學生有吸引力					
14	課文的長度是合適的					
15	課文中句子的長度是合適的					
對話						
16	對話的內容是有意義的、實用的					
17	對話的內容和學生的年齡和心態相符					
18	對話的長度是合適的					
19	對話中句子的長度是合適的					
20	對話中的語言為日常生活中常用的表達方式					
語法解(注)釋						
21	對語法的解釋說明是條理清晰的，學生可以看明白					
22	對應的外語翻譯是準確無誤的，可以理解的，不存在模糊之處					
23	對語法的解釋說明有相應的、足夠的例子可以幫助和加深學生的理解					
24	對語法的解釋說明沒有很多專門的概念和術語					
25	解釋說明中有對該語法現象的使用場合和情境的說明					

練習					
26	練習的數量是合適的（太多/太少）				
27	練習是有意思、學生喜歡做的				
28	練習對生詞有很好的覆習作用				
29	練習對語法有很好的覆習作用				
30	練習的形式是多樣的				
31	練習富有層次：理解性—機械性—活用性練習				
32	題目的指令很清晰明確				
33	練習有參考答案				
34	有階段復習或總覆習的材料和練習				
文化內容					
35	文化內容的正確性與完整性				
36	文化主題安排具系統性與連貫性				
37	文化講解清晰、語言易懂				
38	文化呈現多元觀點，避免刻板印象				
39	文化與語言教學的結合程度（含語境應用）				
40	學習者理解與應用能力（可實際運用）				
41	文化內容貼近課程主題，涵蓋應有要點				
42	文化學習的啟發性與反思性				
43	文化情境呈現真實性				
44	是否提供學習者所需的文化背景補充與延伸資源				
45	文化相關插圖或視覺元素的輔助效果				
形式					
46	版面設計好，字體大小合適、易讀，能清晰區分每個部分				
47	書的色彩和諧、合適				

48	插圖和內容配合緊密，增加內容的可讀性、生動性					
49	頁面編排合理，內容和題目之間不必頻繁翻頁					
50	每行之間及頁邊留有空間可供我備課時作筆記					
開放式題目						
1. 您覺得本教材最突出的特點是什麼？（包括優點和缺點）						
2. 通過本教材的學習，您覺得學生能達到應有的進步嗎？						
3. 您覺得在修訂時教材應作哪些改變或調整，從而使它更適合學生的需要？						





附錄四 華語學習者之評鑒表

華語學習者之評估問卷

「臺灣飲食文化華語教材編寫設計與研究——以越南學習者為例」

Bản khảo sát đánh giá giáo trình của người học tiếng Hoa

**Chủ đề: Nghiên cứu và thiết kế biên soạn giáo trình Hoa ngữ về văn
hóa ẩm thực Đài Loan**

您好！

感謝您撥冗參與本研究！

我是國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班研究生黎氏錦紅，現於林振興老師的指導下進行碩士論文研究，研究主題為「臺灣飲食文化華語教材編寫設計與研究」。

本問卷旨在了解您對所設計之臺灣飲食文化華語教材的學習體驗與看法，問卷結果將作為後續教材修訂與改進之重要參考，僅供學術研究之用，不作其他用途。

評估大綱共分為八部分，包含教材整體編排、詞彙及解說、課文、語法解（注）釋、練習、文化內容、形式以及開放題等項目，填寫時間約為45-60分鐘。

研究全程將嚴格遵守研究倫理與個人資料保護法規定，所有資料均採匿名方式處理，僅作學術分析使用，請您安心填寫。

若您在填寫過程中有任何問題，歡迎隨時與我聯繫。再次感謝您的寶貴時間與協助！

敬

祝

平安順心

國立臺灣師範大學 華語文教學系碩士班

指導教授：林振興 教授

研究生：黎氏錦紅

Xin chào bạn!

Chân thành cảm ơn bạn đã dành thời gian tham gia bảng khảo sát này!

Tôi là Lê Thị Cẩm Hồng, học viên cao học ngành Giảng dạy tiếng Hoa trường Đại học Sư phạm Quốc Gia Đài Loan, hiện đang thực hiện luận văn thạc sĩ dưới sự hướng dẫn của Giáo sư Lin Zhenxing, chủ đề nghiên cứu của tôi là “Nghiên cứu và thiết kế biên soạn giáo trình tiếng Hoa về văn hóa ẩm thực Đài Loan”.

Bản khảo sát này nhằm tìm hiểu trải nghiệm và nhận định của bạn đối với giáo trình Hoa ngữ được thiết kế theo chủ đề văn hóa ẩm thực Đài Loan. Kết quả khảo sát sẽ là tài liệu tham khảo quan trọng để điều chỉnh và hoàn thiện giáo trình trong tương lai. Tất cả thông tin thu thập được chỉ phục vụ cho mục đích nghiên cứu học thuật, tuyệt đối không sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác.

Nội dung đánh giá bao gồm 8 phần: tổng thể giáo trình, từ vựng và chú giải, bài khóa, giải thích ngữ pháp, bài tập, nội dung văn hóa, hình thức trình bày, và câu hỏi mở. Thời gian hoàn thành bản khảo sát dự kiến từ 45 phút đến 60 phút.

Nghiên cứu sẽ tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về đạo đức nghiên cứu và bảo mật thông tin cá nhân. Mọi dữ liệu khảo sát đều được xử lý ẩn danh và chỉ dùng để phân tích học thuật. Bạn có thể yên tâm khi điền khảo sát này.

Nếu có bất kỳ câu hỏi nào trong quá trình điền khảo sát, xin đừng ngần ngại liên hệ với tôi.

Một lần nữa xin chân thành cảm ơn sự hỗ trợ và thời gian quý báu của bạn!

Kính chúc

Sức khỏe và thành công!

Sinh viên cao học ngành Giảng dạy tiếng Hoa

Trường Đại học Sư phạm Quốc Gia Đài Loan

Giáo sư hướng dẫn: Lin Zhenxing

Nghiên cứu sinh: Lê Thị Cẩm Hồng

第一部分：個人資料						
1. 您的 Email：						
2. 您的國籍：						
3. 性別：						
○ 男						
○ 女						
○ 其他						
4. 你的最高學歷：						
5. 您目前的教學單位與地區：						
6. 您的華語教學經驗：						
(例如在哪裡任教、教授哪些地區學生，以及教學年數等)						
第二部分：教材評估						
此評鑑表的得分一共分為五個等級：						
<ul style="list-style-type: none"> • 5分：完全同意 • 4分：同意 • 3分：普通 • 2分：不同意 • 1分：完全不同意 						
整體編排						
序 號	內容評估	態度和/或看法				
		1	2	3	4	5
1	教材的框架很清楚					
2	我知道教材主要教學生什麼					
3	教材內容的難易程度與學生的華語基礎相符					
詞彙及解說						

4	每課的生詞數量對學生來說是合適的（太多/太少）					
5	生詞是學生在交際中有用的					
6	生詞在課文中的重現率很高，足以讓學生記住它們					
7	生詞的越南文翻譯是準確的。（若您非越南籍教師，可略過此項）					
8	對詞語的用法、使用條件與場合有準確的說明和足夠的例句					
9	教材附有總詞表，方便學生查找與複習					
課文						
10	課文的內容是有意義的、實用的					
11	課文的內容和學生的年齡和心態相符					
12	課文裡所涉及的文化內容是學生感興趣的					
13	課文的話題多樣化、範圍廣，且對學生有吸引力					
14	課文的長度是合適的					
15	課文中句子的長度是合適的					
對話						
16	對話的內容是有意義的、實用的					
17	對話的內容和學生的年齡和心態相符					
18	對話的長度是合適的					
19	對話中句子的長度是合適的					
20	對話中的語言為日常生活中常用的表達方式					
語法解（注）釋						

21	對語法的解釋說明是條理清晰的，學生可以看明白					
22	對應的外語翻譯是準確無誤的，可以理解的，不存在模糊之處					
23	對語法的解釋說明有相應的、足夠的例子可以幫助和加深學生的理解					
24	對語法的解釋說明沒有很多專門的概念和術語					
25	解釋說明中有對該語法現象的使用場合和情境的說明					
練習						
26	練習的數量是合適的（太多/太少）					
27	練習是有意思、學生喜歡做的					
28	練習對生詞有很好的覆習作用					
29	練習對語法有很好的覆習作用					
30	練習的形式是多樣的					
31	練習富有層次：理解性—機械性—活用性練習					
32	題目的指令很清晰明確					
33	練習有參考答案					
34	有階段復習或總覆習的材料和練習					
文化內容						
35	文化內容的正確性與完整性					
36	文化主題安排具系統性與連貫性					
37	文化講解清晰、語言易懂					
38	文化呈現多元觀點，避免刻板印象					
39	文化與語言教學的結合程度（含語境應用）					
40	學習者理解與應用能力（可實際運用）					

41	文化內容貼近課程主題，涵蓋應有要點					
42	文化學習的啟發性與反思性					
43	文化情境呈現真實性					
44	是否提供學習者所需的文化背景補充與延伸資源					
45	文化相關插圖或視覺元素的輔助效果					
形式						
46	版面設計好，字體大小合適、易讀，能清晰區分每個部分					
47	書的色彩和諧、合適					
48	插圖和內容配合緊密，增加內容的可讀性、生動性					
49	頁面編排合理，內容和題目之間不必頻繁翻頁					
50	每行之間及頁邊留有空間可供我備課時作筆記					
開放式題目						
4. 您覺得本教材最突出的特點是什麼？（包括優點和缺點）						
5. 通過本教材的學習，您覺得學生能達到應有的進步嗎？						
6. 您覺得在修訂時教材應作哪些改變或調整，從而使它更適合學生的需要？						

附錄五 修訂後之臺灣飲食文化華語教材範例



一口台味，一句華語
美食是橋樑，華語是旅程

TOCFL
B1
LEVEL

吃 台 灣 味 學 會 華 語



- 品嚐台灣當地美食
- 了解台灣飲食文化
- 提升華語能力

越南篇 | 給越南學習者的華語飲食文化教材
編者：黎氏錦紅

序言

編寫目的

本教材旨在透過臺灣飲食文化的主題，協助學習者在語言學習的同時，深入理解臺灣多元且具在地特色的飲食習俗與文化背景。語言與文化密不可分，飲食作為文化的具體呈現，蘊含豐富的人文內涵與生活實踐。本教材融合語言訓練與文化內容，設計出情境真實、語言實用的課程架構，期望提升學習者的學習動機與跨文化理解能力，進一步增進其中文表達能力與文化素養。

學習目標

本教材共包含6單元，分為20課，每單元設有「本課目標」「暖身活動」「課文與對話」「生詞與例句」「語法解釋」「綜合練習」「聽力理解練習」「課堂活動」與「文化知識」，以系統性地發展學習者的語言能力與文化知識。具體學習目標如下：

1. 聽力：透過課文音檔、生詞發音與課堂聽力練習，提升學習者對日常語境中華語聽力理解與辨識能力。
2. 閱讀：藉由閱讀課文及理解題目、句型結構辨析與文化知識朗讀理解，提升閱讀理解能力。
3. 口說：透過課堂討論、對話、角色扮演與任務分享活動等，強化語言輸出與互動表達能力。
4. 寫作：設計與課程主題連結之寫作練習，引導學習者表達自身想法與文化觀察，培養結構性寫作能力。
5. 文化知識：介紹臺灣飲食背後的歷史脈絡、地區特色、飲食習俗與跨文化比較，使學習者能在語言學習中拓展文化視野，提升文化適應力與交流能力。

適用對象

本教材適用對象為TOCFL B1程度之越南籍華語學習者，適合已具備基本語言溝通能力，並期望進一步提升聽、說、讀、寫等綜合語言技能者使用。教材內容以臺灣飲食文化為核心主題，適合對該主題有興趣之學習者，亦可靈活運用於大學語言課程、文化選修課程，或短期文化主題課程之教學場域。

編者：黎氏錦紅

國立台灣師範大學華語文教學系碩士班



目錄

CONTENTS

序言.....3

詞類表.....7

單元一

認識台灣地方美食

第一課 台北：從米其林夜市到永康街小吃.....8

第二課 高雄：港都的熱情與海味.....28

第三課 台南：古都的飲食文化.....48

單元二

品味台灣經典美食

第四課 珍珠奶茶的全球風潮.....68

第五課 小籠包的魅力.....76

第六課 牛肉麵.....103

第七課 聞名的臭豆腐.....113

第八課 雞排：台灣的國民點心.....159

單元三 節慶與飲食文化

第九課 團圓的味道：農曆新年與年菜文化.....180

第十課 端午節與粽子的故事.....200

第十一課 中秋節與團圓烤肉文化.....220

單元四 走進台灣飲食文化

第十二課 台灣茶文化：從茶館到生活美學.....240

第十三課 台灣夜市文化：多樣美食與庶民生活.....260

第十四課 台灣原住民飲食特色：自然、祭儀與地方風味.....280

單元五 台灣甜品

第十五課 豆花：軟嫩的台灣古早味.....300

第十六課 鳳梨酥：台灣伴手禮的代表.....330

第十七課 九份芋圓：山城裡的Q彈滋味.....350

單元六 台越飲食文化比較

第十八課 台越早餐文化.....	380
第十九課 節慶美食比一比：粽子與粽類文化.....	400
第二十課 麵的對話：牛肉麵與越南牛肉河粉.....	420

附錄

附錄一 練習解答.....	473
附錄二 聽力理解文本.....	477
附錄三 中越翻譯.....	480
附錄四 生詞索引表.....	486
附錄五 參考資料.....	497

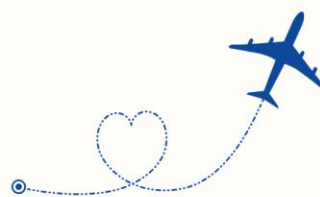


詞類表

Symbols	Part of Speech	詞類	舉例
N	Noun	名詞(名)	水、五、昨天、學校、他、幾
V	Verb	動詞(動)	吃、告訴、容易、快樂、知道
Adv	Adverb	副詞(副)	很、不、常、到處、也、就、難道
Conj	Conjunction	連詞(連)	和、跟、而且、雖然、因為
Prep	Preposition	介詞(介)	從、對、向、跟、在、給
M	Measure	量詞(量)	個、張、碗、次、頓、公尺
Ptc	Particle	助詞(助)	的、得、啊、嗎、完、掉、把、喂
Det	Determiner	限定詞	這、那、某、每、哪

資料來源：《當代中文課程》

Explore
TAIWAN FOOD CULTURE



第五課 小籠包的 魅力



學習目標

1. 認識小籠包的食材與製作方式
2. 能使用描述食物結構與口感的詞語來描述小籠包的特色
3. 比較小籠包與越南類似點心（如包子）的異同

暖身活動



問一問

你吃過
這道菜嗎？



- 你吃過這些食物嗎？
- 你最喜歡哪一種？為什麼？
- 在越南有類似的食物嗎？叫什麼名字？

第五課

課文

在台灣說到小籠包，第一排就會想到「鼎泰豐」，它絕對是觀光客來台必吃的小籠包名店，且已變成國際品牌，在很多百貨公司裡都可以看到它的店面。如果自己平時想吃小籠包又不想到百貨公司人擠人，也可選擇其他地方老店，如中正紀念堂附近的「杭州小籠湯包」、永康街商圈的「好公道金雞園」，點一籠蟹黃小籠包、絲瓜小籠包，再配個油豆腐湯就很飽足。



圖片來源：鼎泰豐網頁

小籠包是來自江南地區的知名點心，以傳統肉餡小籠湯包來看，最特別的是裡面的湯汁，為了追求皮薄透亮的口感，許多師傅會在塗抹麵粉後，以擀麵棍壓出薄如紙的麵皮，這樣蒸出的小籠包看起來就會又漂亮又透明。傳統的小籠包會有十四個以上的摺皺，而「鼎泰豐」做的小籠包甚至會有十八個摺皺，非常特別。

小籠包的正確吃法是輕提、慢移，用湯匙接著，先在皮上開個小洞再吸湯，最後吃皮，這樣就能吃到最美味的小籠包；配料多為醋加嫩薑絲。每次夾起小籠包時總要小心，免得把皮弄破了流掉裡頭最精華的湯汁。

資料來源：
書名：巷仔口的美食家：200+台灣最在地的小吃速寫X
老店尋味 - 作者：王意馨
(有一些生詞替換以符合B1程度之學習者)



圖片來源：鼎泰豐網頁



小籠包的魅力

課文生詞



1	小籠包	xiǎolóngbāo	名	Tiểu long bao	我最喜歡吃台灣的小籠包。
2	絕對	juéduì	副	Tuyệt đối	這家餐廳的食物絕對好吃。
3	觀光客	guānguāngkè	名	Khách du lịch	西門町有很多觀光客。
4	變成	biànchéng	動	Trở thành	他從學生變成老師了。
5	國際	guóji	形	Quốc tế	這是一家國際連鎖餐廳。
6	品牌	pǐnpái	名	Nhãn hiệu	這個品牌的手機很受歡迎。
7	若是	ruòshì	連	Nếu như	若是下雨，我們就不去了。
8	平時	píngshí	名	Bình thường, thường ngày	我平時都坐捷運上班。
9	擠	jǐ	動	Đông đúc, chen chúc	周末的夜市人很多，非常擠。

第五課

課文生詞



10	老店	lǎodiàn	名	Cửa hàng lâu năm
	這家老店已經開了50年了。			
11	商圈	shāngquān	名	Khu thương mại
	這個商圈有很多百貨公司。			
12	蟹黃	xièhuáng	名	Gạch cua
	蟹黃小籠包特別好吃。			
13	配	pèi	動	Ăn kèm
	我喜歡吃油條配豆漿。			
14	飽足	bǎozú	形	No nê
	吃完這碗麵，我覺得很飽足。			
15	來自	láizì	動	Đến từ
	這道菜來自四川。			
16	地區	dìqū	名	Khu vực
	這個地區的氣候很溫暖。			
17	知名	zhīmíng	形	Nổi tiếng
	他是位知名的廚師。			
18	追求	zhuīqiú	動	Theo đuổi
	這家餐廳追求食材的新鮮。			

小籠包的魅力

課文生詞



19	師傅	shīfu	名	Đầu bếp, thợ
	這位師傅做的小籠包很好吃。			
20	塗抹	túmǒ	動	Phết, bôi
	做麵包前要先塗抹奶油。			
21	擀麵棍	gǎnmiàngùn	名	Cây cán bột
	師傅用擀麵棍把麵皮壓平。			
22	透明	tòumíng	形	Trong suốt
	這個玻璃杯很透明。			
23	摺皺	zhézhòu	名	Nếp gấp
	這個小籠包有18個摺皺。			
24	而	ér	連	Mà
	他想吃辣的，而我喜歡甜的。			
25	甚至	shènzhì	副	Thậm chí
	他會說中文，甚至還會寫漢字。			
26	正確	zhèngquè	形	Chính xác
	請告訴我正確的答案。			
27	洞	dòng	名	Lỗ
	我在牆上看到一個洞。			

第五課

課文生詞



28	吸	xī	動	Hút
	他用 吸 管喝果汁。			
29	美味	měiwèi	形	Ngon
	這道 菜 看起來很 美味 。			
30	配料	pèiliào	名	Nguyên liệu phụ
	這道 菜 的 配 料很豐富。			
31	醋	cù	名	Giấm
	吃餃子要沾 醋 。			
32	薑絲	jiāngsī	名	Sợi gừng
	小籠包要配 薑 絲吃。			
33	免得	miǎnde	連	Để tránh
	早點出門， 免 得遲到。			
34	精華	jīnghuá	名	Tinh hoa
	湯裡的 精 華最有營養。			



小籠包的魅力

專有名詞



1	中正紀念堂	Zhōngzhèng jìniàntáng	Đài Tưởng niệm Tưởng Giới Thạch
2	鼎泰豐	Dǐngtài fēng	Din Tai Fung
3	永康街	Yǒngkāng jiē	Phố Yongkang
4	杭州	Hángzhōu	Hàng Châu
5	江南	Jiāngnán	Giang Nam

生詞填空練習

請在空格中填入正確的詞語



- A. 飽足
- B. 觀光客
- C. 若是
- D. 吸
- E. 鼎泰豐

1. 在台灣，許多 _____ 來到夜市，就是為了品嚐在地的特色小吃。
2. 吃完一碗牛肉麵，再來一顆茶葉蛋，真是讓人感到 _____。
3. _____ 的小籠包皮薄多汁，是許多外國人來台必吃的美食之一。
4. 吃小籠包時，先用筷子輕輕夾起，_____ 湯汁，再吃皮和餡。
5. 周末的夜市人很多，_____ 你不想人擠人，可以平日去。

第五課

課文理解練習

文化理解選擇題

請選出與課文內容「小籠包」相關的正確知識



1. 爲什麼小籠包的皮要很薄？
 - A) 比較便宜
 - B) 看起來透明漂亮
 - C) 容易包餡
 - D) 節省時間
2. 鼎泰豐的小籠包特別在哪裡？
 - A) 價格最便宜
 - B) 有18個以上的摺皺
 - C) 只用蔬菜餡
 - D) 不需要沾醬
3. 吃小籠包時通常會有什麼配料？
 - A) 醋加嫩薑絲
 - B) 醬油膏
 - C) 不用配料
 - D) 辣椒醬
4. 如果不想去鼎泰豐人擠人，可以選擇去哪裏吃小籠包？
 - A) 夜市
 - B) 百貨公司
 - C) 中正紀念堂附近或是永康街商圈的小籠包老店
 - D) 傳統市場
5. 從課文中我們知道小籠包來自哪裡？
 - A) 廣東
 - B) 四川
 - C) 江南地區
 - D) 北京

小籠包的魅力

語法解釋



語法一：以…來看…

語法解釋：

「以……來看」表示「從某個角度、條件或依據來判斷」，常用於提出個人看法或分析結果。
Diễn đạt cách nhìn nhận sự việc từ một góc độ hoặc điều kiện cụ thể, thường dùng để nêu ý kiến cá nhân hoặc phân tích kết quả.

結構：

以 + [角度/人/標準] + 來看，
S + V……

課文例句：

以傳統肉餡小籠湯包來看，最特別的是裡面的湯汁。

補充例句：

1. 以營養來看，蔬菜比零食健康。
2. 以鼎泰豐每天排隊的情況來看，它的小籠包非常受歡迎。
3. 以他的成績來看，應該能考上好學校。

語法練習：請使用「以…來看…」改寫以下句子：

1. 台灣傳統小籠包最特別的是湯汁，吃起來熱乎又美味。

2. 台灣的夜市小吃中，小籠包無疑是最受歡迎的一道。

3. 小籠包的皮應該薄而不破，這樣才能包住湯汁。

4. 經典的台灣小籠包內餡多以豬肉為主，搭配高湯。

5. 現代創意小籠包有些加入了蝦仁、蟹黃等新鮮食材，增添了更多口味。

第五課

語法解釋



語法二：看起來

語法解釋：

表示根據看到的景象或現象所做的推測或印象。

Diễn đạt suy đoán hoặc ấn tượng dựa trên những gì quan sát được.

結構：

主詞 + 看起來 + [形容詞/狀態]

課文例句：

這樣蒸出的小籠包看起來就會又漂亮又透明。

補充例句：

1. 小籠包看起來很美味，我想試試看。
2. 今天的天氣看起來很適合去外面走走。
3. 這家餐廳看起來很高級。

語法練習：請使用「看起來」改寫以下句子：

1. 這家店做的小籠包皮薄餡多，肯定很好吃。

2. 剛蒸好的小籠包味道很香，讓人忍不住想立刻品嚐。

3. 這道小籠包色香味俱全，讓人一看就想嘗一口。

4. 這籠小籠包的皮很薄，湯汁十分好喝。

5. 台灣的經典小籠包不僅美味，而且充滿了地道的台灣風味。

小籠包的魅力

語法解釋



語法三：而

語法解釋：

是書面語常見的連接詞，表示轉折、對比或補充。

Là từ nối thường dùng trong văn viết, diễn tả sự chuyển ý, đối lập hoặc bổ sung.

結構：

A，而B

課文例句：

傳統的小籠包會有十四個以上的摺皺，而「鼎泰豐」做的小籠包甚至會有十八個摺皺，非常特別。

補充例句：

1. 我喜歡喝茶，而我朋友喜歡喝咖啡。
2. 他喜歡中餐，而我比較喜歡西餐。
3. 這道菜的做法很簡單，而味道很美味。

語法練習：請使用「而」改寫以下句子：

1. 台灣的小籠包皮薄不破，內餡多汁，內餡多汁而鮮美。

2. 傳統的小籠包湯汁濃，讓人一口接一口。

3. 台灣的小籠包有的加入蔥花，有的以豬肉為主。

4. 創意小籠包加入蝦仁或蟹黃，傳統小籠包則僅以豬肉為餡。

5. 台灣的夜市小籠包皮薄，吃起來熱乎乎的，非常好吃。

第五課

語法解釋



語法四：甚至

語法解釋：

「甚至」是一個副詞，用來強調某件事很特別或超出一般情況。
“甚至” là một phó từ, dùng để nhấn mạnh một sự việc mang tính đặc biệt hoặc vượt ra ngoài tình huống thông thường.

結構：

……，甚至（連）+ N / 子句

課文例句：

傳統的小籠包會有十四個以上的摺皺，而「鼎泰豐」做的小籠包**甚至**會有十八個摺皺，非常特別。

補充例句：

1. 他很會煮飯，**甚至**連牛肉麵都會煮。
2. 這家餐廳很有名，**甚至**連外國人來台灣旅游都想吃。
3. 他的中文很好，**甚至**臺語也會講。

語法練習：請使用「甚至」改寫以下句子：

1. 傳統的小籠包有十四個摺皺，而「鼎泰豐」的小籠包有十八個摺皺。

2. 有些小籠包加入了蟹黃，還有用蝦仁做的小籠包。

3. 這家店的小籠包很特別，提供松露口味的小籠包。

4. 台灣的小籠包有豬肉餡，也有素食小籠包。

5. 這店家的小籠包湯頭濃郁，有些店的小籠包會配上清湯。

小籠包的魅力

對話

真正的台灣味

- 小紅： 小明，你每次都帶我去有名的連鎖店，這次可不可以帶我去吃當地人常吃的？
- 小明： 當然可以啊。我知道一家在巷子裡的老店，他們賣小籠包已經很久了。
- 小紅： 哇，在巷子裡？那不是很難找嗎？
- 小明： 是有一點，但正因為藏在小巷子裡，才更有「在地味道」。這種店才是台灣人從小吃到大的。
- 小紅： 我也覺得，如果連在地人都愛吃，那應該真的不錯。
- 小明： 對啊，他們的小籠包雖然外表不特別，但味道很傳統，皮薄湯多，餡也不油膩。
- 小紅： 聽起來好吸引人，我最怕吃到油膩的包子了。
- 小明： 放心，你一定會喜歡的。而且老闆每天親手包，不用機器，很講究工夫。
- 小紅： 這才是真正的台灣味啊！



第五課

對話生詞



1	連鎖店	liánsuǒdiàn	名	Chuỗi cửa hàng
	他們常去連鎖店買咖啡。			
2	當地人	dāngdìrén	名	Người địa phương
	這家小吃是當地人推薦的。			
3	巷子	xiàngzi	名	Hẻm nhỏ
	那家小籠包店藏在巷子裡。			
4	藏	cáng	動	Ẩn nấp
	他把禮物藏在桌子下面。			
5	在地	zàidì	名/形	Bản địa, địa phương
	我想試試看在地小吃。			
6	外表	wàibiǎo	名	Bề ngoài
	這家小籠包外表普通，但味道很好。			
7	餡	xiàn	名	Nhân (bánh)
	這個包子的餡是豬肉和蔬菜。			
8	油膩	yóunì	形	Ngấy, nhiều dầu
	我不喜歡太油膩的食物。			
9	親手	qīnshǒu	副	Tự tay
	這份禮物是我親手做的。			

小籠包的魅力

對話生詞



10	機器	jīqì	名	Máy móc
	這家店做包子不用機器，全是手工。			
11	機器	jīqì	名	Máy móc
	這家店做包子不用機器，全是手工。			
12	講究	jiǎngjiū	動/形	Chú trọng, cầu kỳ
	他很講究吃，一定要去有名的餐廳。			
13	工夫	gōngfu	名	Tay nghề, công phu
	包小籠包要花很多工夫。			
14	真正	zhēnzhèng	形/副	Thật sự
	這才是真正的台灣味。			
15	台灣味	Táiwān wèi	名	Hương vị Đài Loan
	這碗滷肉飯有濃濃的台灣味。			



第五課

課堂討論題



請與同學分享你和「小籠包」的經驗與看法：

1. 你吃過小籠包嗎？是在哪裡吃的？（例如：夜市、餐廳、台灣、越南、其他國家等）。
2. 你吃的是哪一種小籠包？（例如：原味、蟹黃、絲瓜、素食）味道怎麼樣？
3. 你覺得小籠包跟你國家的點心有什麼不同或相似的地方？
4. 如果有朋友來台灣玩，你會推薦他們吃小籠包嗎？為什麼？
5. 如果你自己開一家小籠包店，你會賣什麼特別口味？取什麼名字？在哪裡開店？



小籠包的魅力

課堂活動



請觀看指定影片《台北小籠包老饕指南：八間必吃小籠包店》

1. 請從影片中選出一家你最感興趣的小籠包店，簡單介紹這家店的特色，例如地點、口味、人氣餐點等。
2. 說明你最推薦哪一種小籠包，並解釋為什麼推薦這一道料理。
3. 與同學分享你是否想去這家小籠包店吃小籠包，或是你曾經有吃過小籠包的經驗想跟同學分享。



若課堂時間不足，可將本活動作為回家作業，請同學在下一堂課上臺發表，並進行口頭報告練習。



除了鼎泰豐以外的小籠包? 8間台北小籠包老饕指南!
你是湯包派 還是肉包派?

資料來源：痛風老饕易胖體質-YOUTUBE頻道

Scan Here



請掃描 QR Code 觀看影片



第五課

聽力理解練習

小籠包聽力理解練習（選擇題）

請聽這篇短文，並選擇正確的答案。



第一題

小籠包最早來自哪裡？

- A. 廣東
- B. 香港
- C. 中國江南地區
- D. 台灣

第二題

哪個地方的小籠包口味偏甜？

- A. 常州
- B. 南京
- C. 無錫
- D. 上海

第三題

現代小籠包是在哪個朝代開始流行的？

- A. 唐朝
- B. 宋朝
- C. 明朝
- D. 清朝

第四題

哪家小籠包餐廳被《紐約時報》評為「世界十大美食餐廳」？

- A. 南翔小籠包
- B. 鼎泰豐
- C. 無錫小籠包
- D. 杭州小籠包

第五題

小籠包的特色不包括以下哪一項？

- A. 外皮很厚
- B. 湯汁很多
- C. 餡料豐富
- D. 形狀漂亮



圖片來源: Instagram @eat.travel.draw_rose

Scan Here



請掃描 QR Code 收聽短文

小籠包的魅力

綜合練習



選擇題

為什麼鼎泰豐的小籠包特別有名？

- (A) 因為價格最便宜
- (B) 因為是觀光客必吃的國際品牌
- (C) 因為只在百貨公司賣
- (D) 因為有20個摺皺

填空题

如果不想去_____人擠人，可以去_____附近的「杭州小籠湯包」或永康街的「好公道金雞園」。

排序題

請排列吃小籠包的正確步驟：

- (1) 用湯匙接著
- (2) 吸湯汁
- (3) 輕輕夾起
- (4) 吃皮和餡
- (5) 在皮上開小洞

簡答題

小籠包的麵皮為什麼能這麼薄？

答案：_____

判斷題

請判斷正誤：

- (1) 傳統小籠包一定有18個摺皺 ()
- (2) 吃小籠包最好配醋和嫩薑絲 ()
- (3) 鼎泰豐不是台灣的品牌 ()

第五課

寫作練習題

請挑選一個你最有興趣的主題，根據提示完成本次寫作練習（150~200字）。



寫作練習一：我的小籠包經驗

請寫一段文字，描述你吃小籠包的經驗。可以回答以下問題：

1. 你在哪裡吃的小籠包？
2. 那次的味道如何？你吃的是什麼口味？
3. 你和誰一起吃的？有沒有特別的印象？
4. 你喜歡小籠包嗎？為什麼？

寫作練習二：推薦美食小籠包給朋友

如果你的朋友第一次來台灣玩，你會不會推薦他吃小籠包？為什麼？請寫一段短文，介紹你最喜歡的小籠包店，說一說：

1. 這家店在哪裡？有什麼特別？
2. 你推薦什麼口味？
3. 吃小籠包的時候應該注意什麼？
4. 為什麼你想推薦這個美食？

寫作練習三：台灣與越南的點心文化比較

小籠包是台灣有名的小吃，越南也有很多有名的小吃。請你選一個越南的小吃來跟小籠包比較，說一說：

1. 兩種小吃的口味、材料、吃法有什麼不同？
2. 你覺得哪一種比較好吃？為什麼？
3. 如果你想跟外國人介紹小籠包，你會怎麼介紹？

第五課

文化知識一

在台北五家米其林推薦餐廳 吃小籠湯包

小籠湯包是一款除了美味之外，也重視手工技法的中式點心。台北不少米其林推薦餐廳，都提供這道功夫料理，風格各具，同樣美味。

小籠湯包是以「籠」為單位，每籠約在8到10顆，隨著時間、熱度就會降低，也就會影響口感，因此吃小籠湯包不能等，必須搶在第一時間吃才行。

1. 鼎泰豐（信義路）

地址：大安區信義路二段277號, Taipei, 110, 臺灣

2. 杭州小籠湯包（大安）

地址：大安區杭州南路二段17及19號, Taipei, 106, 臺灣

3. 好公道金雞園（大安）

地址：台北市大安區永康街28-1號

4. 點水樓（松山）

地址：台北市松山區南京東路四段61號

5. 蘇杭點心店（中正）

地址：中正區羅斯福路二段14號

資料來源：在台北五家米其林推薦餐廳吃小籠湯包



圖片來源：Instagram @eat.travel.draw_rose

小籠包的魅力

文化知識相關生詞



1	款	kuǎn	量	Loại, kiểu
2	美味	měiwèi	形	Ngon
3	技法	jìfǎ	名	Kỹ thuật
4	推薦	tuījiàn	動	Giới thiệu, đề cử
5	提供	tígōng	動	Cung cấp
6	風格	fēnggé	動	Phong cách
7	單位	dānwèi	名	Đơn vị
8	隨著	suízhe	介	Theo, cùng với
9	降低	jiàngdī	動	Giảm xuống
10	因此	yīncǐ	連	Vì vậy, do đó



圖片來源：《米其林指南》

第五課

文化知識二

簡單就能做出有肉汁的小籠包



食譜影片來源：簡單就能做出有肉汁的小籠包! Famous Juicy Chinese Soup Dumplings (Xiao Long Bao)!

食譜：

麵團：

大約可以做26張皮，12克/每張皮，如果技術好可以用10克更薄，口感更好

- 高筋麵粉：200克
- 溫水(60°C)：115克~120克
- 鹽：½ 茶匙



圖片來源：鼎泰豐網頁

Công thức nấu ăn:

Phần bột:

Làm được khoảng 26 vỏ bánh, mỗi vỏ khoảng 12g. Nếu kỹ thuật tốt, có thể làm 10g/vỏ, sẽ mỏng và ngon hơn.

- Bột mì (loại bột có hàm lượng gluten cao): 200g
- Nước ấm (60°C): 115 ~ 120g
- Muối: ½ muỗng cà phê



請掃描 QR Code 觀看影片

小籠包的魅力

文化知識二

簡單就能做出有肉汁的小籠包

豬肉餡：

大約13~14顆左右的量)

- 豬絞肉（我用半肥瘦的比例）300克
- 薑汁或姜 2茶匙（不喜歡纖維的可以擠姜汁）
- 醬油 ½ -1 茶匙
- 老抽 1 茶匙
- 鹽 ½ 茶匙
- 糖 2 茶匙
- 蔥油（或芝麻油）1茶匙
- 高湯（選擇性使用）也可以只用水 3湯匙

醬汁：

- 醬油
- 陳醋或白醋
- 辣油
- 蒜末
- 蔥花
- 熟白芝麻



圖片來源：鼎泰豐網頁

第五課

文化知識二

簡單就能做出有肉汁的小籠包

Nhân thịt heo:

(Làm được khoảng 13~14 viên bánh)

- Thịt heo xay (tỉ lệ nạc mỡ 1:1): 300g
- Nước gừng hoặc gừng băm: 2 muỗng cà phê (nếu không thích sợi gừng, có thể vắt lấy nước)
- Nước tương: ½ - 1 muỗng cà phê
- Nước tương đen: 1 muỗng cà phê
- Muối: ½ muỗng cà phê
- Đường: 2 muỗng cà phê
- Dầu hành (hoặc dầu mè): 1 muỗng cà phê
- Nước dùng (tùy chọn, có thể thay bằng nước lọc): 3 muỗng canh

Nước chấm:

- Nước tương
- Giấm đen hoặc giấm trắng
- Dầu ớt
- Tỏi băm
- Hành lá thái nhỏ
- Mè trắng rang



圖片來源：鼎泰豐網頁

第六課 牛肉麵



學習目標

1. 掌握牛肉麵的分類（紅燒、清燉）與配料
2. 理解臺灣各地牛肉麵風味之區別

圖片來源：作者自繪

暖身活動



圖片來源：宜蘭美食

問一問

你吃過
這道菜嗎？你知道
菜名嗎？



圖片來源：Beef Noodles



- 你知道牛肉麵有幾種？這幾種你都吃過嗎？你在哪裡吃？
- 你最喜歡哪一種？為什麼？
- 在越南有類似的食物嗎？叫什麼名字？

牛肉麵

課文

談到台灣的麵食，怎麼能夠不談到牛肉麵。牛肉麵這樣受到民衆喜愛，曾有外國媒體譽為代表台灣的美食。台北國際牛肉麵節每年還會舉辦比賽，各家餐廳爭冠軍牛肉麵的位子，吸引許多來自各地的美食愛好者參加，顯示出這道菜在台灣受歡迎的程度。

牛肉麵依湯頭主要分清燉和紅燒兩種口味，除了有麵條、牛肉片、蔬菜和蔥以外，還會配上酸菜。每家餐廳各有各的滋味，有的嘗起來較辣，有些使用不同的牛肉部位，但全都有美味的湯頭和有嚼勁的麵條。



圖片來源：<https://www.recraft.ai>

牛肉麵在台灣的歷史不長，台灣早期農業社會，在機械化耕種前，對農業耕種來說，牛提供了十分重要的動力，為感謝牛的辛勞，許多長輩有不吃牛的習俗。吃牛肉的風氣，是在外省人隨國民政府遷台後形成。

有一位來自四川的廚師，十分想念以辣有名的四川菜，決定在台北開麵攤。他用豆瓣醬、辣椒和香料等食材，煮出帶有四川口味的牛肉麵，就是現在的永康牛肉麵。因為大受歡迎，門前總是排隊，其他麵館也紛紛賣起牛肉麵。這家老字號餐廳於2018年起連續五年得到米其林必比登推薦。有機會一定要嘗一碗暖心又暖胃的牛肉麵！

資料來源：

書名：《美好食光 - 台灣美食故事》 The Real Stories Behind Taiwanese Food and Drink

作者：黃郁琇, Andrew Starck



第六課



清燉牛肉麵

圖片來源：清燉牛肉麵-大牛牛肉麵



紅燒牛肉麵

圖片來源：Instant Pot Taiwanese Beef Noodle Soup



圖片來源：牛肉麵的起源故事:台灣在地美食的代表

第六課

牛肉麵

課文生詞



1	牛肉麵	niúròumiàn	名	Mì bò
	我最喜歡的台灣小吃是 牛肉麵 。			
2	民衆	mínzhòng	名	Người dân
	很多 民衆 支持這個活動。			
3	喜愛	xǐ'ài	動	Yêu thích
	她非常 喜愛 台灣的夜市小吃。			
4	媒體	méitǐ	名	Truyền thông
	媒體 報導了這次比賽的結果。			
5	代表	dàibiǎo	名	Đại diện
	這位選手是我們學校的 代表 。			
6	舉辦	jǔbàn	動	Tổ chức
	學校每年都會 舉辦 運動會。			
7	冠軍	guànjūn	名	Quán quân
	他是這次比賽的 冠軍 。			
8	美食	měishí	名	Ẩm thực
	台灣的 美食 文化非常豐富。			
9	主要	zhǔyào	形	Chính, chủ yếu
	這是一道 主要 的招牌菜。			

第六課

課文生詞



10	清燉	qīngdùn	名	Hầm trong nước trong
	我喜歡喝清燉牛肉湯，味道清淡。			
11	紅燒	hóngshāo	名	Món om, kho
	紅燒牛肉味道比較濃郁。			
12	麵條	miàntiáo	名	Sợi mì
	這家店的麵條非常有彈性。			
13	蔬菜	shūcài	名	Rau
	多吃蔬菜對身體好。			
14	滋味	zīwèi	名	Hương vị
	這道菜的滋味很特別。			
15	使用	shǐyòng	動	Sử dụng
	這道菜是使用當地食材製作的。			
16	部位	bùwèi	名	Bộ phận
	這是豬的最嫩的部位。			
17	耕種	gēngzhòng	動	Canh tác
	這片土地適合耕種水稻。			
18	動力	dònglì	名	Động lực
	家人是我努力的動力來源。			

牛肉麵

課文生詞



19	辛勞	xīnláo	名	Sự vất vả	他的辛勞終於得到了回報。
20	長輩	zhǎngbèi	名	Trưởng bối	長輩的意見很值得參考。
21	習俗	xísú	名	Phong tục	過年吃年糕是一種習俗。
22	形成	xíngchéng	動	Hình thành	這樣的生活習慣慢慢形成了。
23	豆瓣醬	dòubànjiàng	名	Tương đậu	這道菜要加點豆瓣醬才夠味。
24	辣椒	làjiāo	名	Ớt	這碗麵加了很多辣椒。
25	香料	xiāngliào	名	Gia vị	煮菜時加點香料會更香。
26	食材	shícai	名	Nguyên liệu	這些食材都是今天早上買的。
27	廚師	chúshī	名	Đầu bếp	這位廚師很有名，做菜很好吃。

第六課

課文生詞



28	風氣	fēngqì	名	Phong tục, xu hướng xã hội
	現在社會提倡健康生活的風氣，越來越多人開始運動了。			
29	國民	guómín	名	Quốc dân
	每個國民都有保護自己國家的責任。			
30	政府	zhèngfǔ	名	Chính phủ
	政府最近推出了新的旅遊政策，希望吸引更多外國人來台灣。			
31	四川菜	Sìchuān cài	名	Món ăn Tứ Xuyên
	他很喜歡吃辣，所以常常去餐廳吃四川菜。			
32	紛紛	fēn fēn	副	Lần lượt
	大家紛紛發表自己的看法。			
33	推薦	tuī jiàn	動	Đề cử
	我推薦你試試這家牛肉麵店。			



圖片來源：<https://www.recraft.ai>



牛肉麵

專有名詞



1	台北國際牛肉麵節	Táiběi guójì niúròu miàn jié	Lễ hội mì bò quốc tế Đài Bắc
---	----------	------------------------------	---------------------------------

生詞填空練習



請在空格中填入正確的詞語

A. 喜愛

B. 推薦

C. 牛肉麵

D. 動力

E. 代表

1. 台灣的 _____ 有清燉和紅燒兩種口味，是許多美食愛好者到台灣必吃的一道料理。
2. 這家餐廳的牛肉麵深受顧客 _____，每到用餐時間門口總是大排長龍。
3. 有外國媒體說牛肉麵是最能 _____ 台灣特色的美食之一。
4. 這間老字號牛肉麵店連續五年被米其林必比登 _____，吸引了許多觀光客前來品嚐。
5. 在過去農業社會中，牛在田裡工作時提供了重要的 _____，所以有些長輩不吃牛，以表達感謝。

第六課

課文理解練習

文化理解選擇題

請選出與課文內容「牛肉麵」相關的正確知識



- 下列哪一項是牛肉麵在台灣廣受歡迎的證據？
 - 牛肉麵是台灣歷史最久的料理之一。
 - 台北每年會舉辦牛肉麵比賽，吸引許多美食愛好者參加。
 - 牛肉麵是從日本傳來的料理。
 - 台灣人只在過年才吃牛肉麵。
- 牛肉麵的湯頭主要分為哪兩種？
 - 辣味和甜味
 - 酸辣和清湯
 - 清燉和紅燒
 - 味噌和咖哩
- 根據課文，台灣早期農業社會中為什麼有些人不吃牛？
 - 牛肉太貴
 - 牛肉不新鮮
 - 感謝牛在耕種中提供動力
 - 牛肉煮起來不夠香
- 「永康牛肉麵」的特色是什麼？
 - 不加辣
 - 湯頭來自日式高湯
 - 使用四川風味的調味料
 - 以炸牛肉為主角
- 下列哪一項是關於「永康牛肉麵」的描述正確？
 - 是米其林三星餐廳
 - 是台灣最早的麵食之一
 - 每年只營業一個月
 - 受到歡迎，曾獲米其林必比登推薦

牛肉麵

語法解釋



語法一：談到/說到

語法解釋：

「談到/說到」由動詞「談」和補語「到」組成，用來引出一個話題，相當於英文的「speaking of...」。

「談到/說到」được kết hợp từ động từ “談” (nói chuyện) và bổ ngữ “到”, dùng để dẫn dắt một chủ đề, tương đương với tiếng Anh “speaking of...”.

說到或談到通常出現在句首，用於引入話題。

“說到” hoặc “談到” thường xuất hiện ở đầu câu để giới thiệu chủ đề cần nói đến.

課文例句：

談到台灣的麵食，怎麼能夠不談到牛肉麵。

補充例句：

1. 談到台灣小吃，大家馬上就會想到小籠包。
2. 談到臺北最有名的地方，大家通常會想到台北101。
3. 談到來台灣旅遊，很多人一定會想喝珍珠奶茶。

語法練習：請使用「談到/說到」改寫以下句子：

1. 台灣的經典美食中，牛肉麵一定是不可錯過的美食。

2. 最能代表台灣的國民美食，牛肉麵絕對是排名第一。

3. 如果想說台灣牛肉麵的特色，絕對要提到紅燒和清燉口味。

4. 牛肉麵的配料種類多種，很多人覺得加蔥花和蒜泥會讓味道更好。

5. 台灣的牛肉麵不僅湯頭美味，牛肉的質量也很重要。

第六課

語法解釋



語法三：V起來 (4)

語法解釋：

「V起來」作動詞補語，表達說話者對某種情況的判斷或評價。
“V起來 (4)” được dùng để diễn tả cảm nhận hoặc đánh giá chủ quan về một sự việc, dựa trên quan sát hoặc cảm giác ban đầu. Thường dùng để miêu tả cảm giác hoặc nhận xét.

課文例句：

每家餐廳各有各的滋味，有的嘗起來較辣，有些使用不同的牛肉部位，但全都有美味的湯頭和有嚼勁的麵條。

補充例句：

1. 紅燒牛肉麵看起來很辣，吃起來很美味。
2. 珍奶喝起來很清爽。
3. 這家餐廳賣的牛肉麵看起來很好吃。

語法練習：請使用「V起來」改寫以下句子：

1. 台灣的紅燒牛肉麵湯頭濃郁，很美味。

2. 這家店的牛肉麵味道很香，讓人聞到就想買一碗。

3. 牛肉麵裡的牛肉很嫩，吃的時候讓人想一口接一口。

4. 這家店的牛肉麵很好吃，湯頭味道聞得也很香。

5. 台灣的牛肉麵湯底很濃，喝的時候讓人想再來一碗。

牛肉麵

語法解釋



語法二：對…來說

語法解釋：

「對…來說」用於引出陳述的對象，表示接下來的評價或判斷是以該對象為基準，對其他對象可能不成立。

「對…來說」được dùng để nêu ra đối tượng của lời nhận xét, biểu thị rằng đánh giá hoặc phán đoán tiếp theo được dựa trên đối tượng đó, và có thể không đúng với các đối tượng khác.

結構：

「對...來說，...」

課文例句：

對農業耕種來說，牛提供了十分重要的動力。

補充例句：

1. 對台南人來說，早餐非常重要。
2. 對日本人來說，寫漢字不難。
3. 對喜歡中國文化的人來說，故宮博物院是一個值得參觀的地方。

語法練習：請使用「對...來說」改寫以下句子：

1. 牛肉麵是台灣的經典美食。

2. 外國觀光客覺得珍珠奶茶很好喝。

3. 很多學生認為夜市的東西又便宜又好吃。

4. 廚師認為用新鮮的食材做菜很重要。

5. 我覺得吃水果比吃甜點健康。

第六課

綜合練習



選擇題

「永康牛肉麵」的特色是什麼？

- (A) 使用海鮮湯頭
- (B) 有很多蔬菜
- (C) 帶有四川辣味
- (D) 配飯吃

填空題

台北國際牛肉麵節每年舉辦比賽，許多餐廳參加比賽，爭奪_____牛肉麵的位子。

排序題

請將牛肉麵在台灣的歷史發展過程，依照正確順序排列：

- (A) 四川廚師來台開店，創造出辣味牛肉麵
- (B) 台灣早期不吃牛的風氣
- (C) 牛肉麵店被米其林推薦
- (D) 國民政府遷台後，吃牛的文化逐漸形成

簡答題

請用自己的話簡單回答問題：

- (1) 為什麼有些台灣長輩不吃牛？
- (2) 永康牛肉麵為什麼那麼有名？
- (3) 牛肉麵在湯頭、麵條和配菜方面有哪些特色？

判斷題

請判斷正誤：

- (1) 牛肉麵在台灣有很長的歷史，早在清朝就很流行。()
- (2) 台北國際牛肉麵節每年吸引來自各地的美食愛好者參加。()
- (3) 永康牛肉麵完全不辣，是清淡口味的代表。()
- (4) 牛肉麵配料中，常見的有麵條、酸菜、蔬菜和蔥。()
- (5) 台灣的紅燒牛肉麵和四川的口味完全一樣。()

牛肉麵

對話

在牛肉麵店點餐

- 老闆： 歡迎光臨，請問您要內用還是外帶？
- 客人： 我要內用，謝謝。
- 老闆： 今天想吃點什麼？
- 客人： 我想點一碗紅燒牛肉麵。
- 老闆： 你要粗麵還是細麵呢？
- 客人： 麻煩給我粗麵，我比較喜歡粗麵的口感。
- 老闆： 要不要加辣？我們有小辣、中辣和大辣。
- 客人： 小辣就好，不要太辣，謝謝。
- 老闆： 我們還有小菜，您要試試看嗎？有滷蛋、豆乾和小黃瓜。
- 客人： 那我再加一顆滷蛋好了。
- 老闆： 需要喝點什麼嗎？我們有烏龍茶和冬瓜茶。
- 客人： 我想要一杯冬瓜茶，冰塊少一點。
- 老闆： 要先結帳還是吃完再結？
- 客人： 我先結帳，可以刷卡嗎？
- 老闆： 可以，總共兩百五十元。
- 客人： 麻煩你了，謝謝。
- 老闆： 好的，餐點好會叫你。
- 客人： 謝謝你！



第六課

對話生詞

1	光臨	guānglín	動	Ghé thăm (dùng cho khách)
	歡迎 光臨 ！			
2	內用	nèiyòng	動	Ăn tại quán
	你要 內用 還是外帶？			
3	外帶	wàidài	動	Mang đi
	我今天想 外帶 牛肉麵。			
4	粗麵	cūmiàn	名	Mì sợi to
	我比較喜歡 粗麵 的口感。			
5	細麵	xìmiàn	名	Mì sợi nhỏ
	有些人喜歡吃 細麵 。			
6	小辣	xiǎolà	名	Ít cay
	我只要 小辣 就好。			
7	中辣	zhōnglà	名	Cay vừa
	他平常吃 中辣 。			
8	大辣	dàlà	名	Cay nhiều
	你確定要 大辣 嗎？			
9	滷蛋	lǔdàn	名	Trứng kho
	牛肉麵配 滷蛋 很好吃。			

牛肉麵

對話生詞

10	豆乾	dòugān	名	Đậu phụ kho
	我點了一份豆乾當小菜。			
11	小黃瓜	xiǎohuánguā	名	Dưa leo nhỏ
	小黃瓜很清爽。			
12	結帳	jiézhàng	動	Thanh toán
	我們吃完後再結帳。			
13	總共	zǒnggòng	副	Tổng cộng
	總共是一百八十元。			
14	餐點	cāndiǎn	名	Món ăn
	你的餐點好了。			



【台灣】必試5大台北牛肉麵推薦 天下三絕/洪師父/金春發/清真/東館

第六課

課堂討論題



請與同學分享你和「牛肉麵」的經驗與看法：

1. 你吃過牛肉麵嗎？你覺得它的味道怎麼樣？喜歡哪一種口味（清燉或紅燒）？為什麼？
2. 你覺得牛肉麵能代表台灣嗎？如果要推薦給朋友一種台灣食物，你會推薦牛肉麵嗎？為什麼？
3. 在你的家鄉，有沒有跟牛肉麵類似的麵食？你覺得它和台灣的牛肉麵有什麼不一樣？
4. 你在台灣或其他地方有吃過特別好吃或很有特色的牛肉麵嗎？那次的經驗是什麼？你在哪裡吃？
5. 你覺得吃一道有故事的菜，像是牛在農業社會的重要性，會讓你對這道菜有不一樣的感覺嗎？為什麼？



牛肉麵

聽力理解練習

聽力理解練習 | 牛肉麵

請聽這篇短文，並選擇正確的答案。



第一題

- 牛肉麵的湯頭有哪兩種常見的口味？
- A. 酸辣和海鮮
 - B. 清燉和紅燒
 - C. 日式和台式
 - D. 辣味和甜味

第二題

- 「大庭牛肉麵」的特色是什麼？
- A. 牛肉用炸的
 - B. 湯頭有中藥香味
 - C. 不賣紅燒牛肉麵
 - D. 每天只開一個小時

第三題

- 「七十二牛肉麵」這個店名是怎麼來的？
- A. 一天只賣七十二碗
 - B. 開了七十二年
 - C. 牛大骨煮湯七十二小時
 - D. 有七十二種麵條可以選

第四題

- 這篇文章中，作者推薦什麼滷味？
- A. 牛肉炒飯
 - B. 炒滷味：蒜苗、豬耳朵、豆干
 - C. 甜不辣和米血糕
 - D. 炸雞和香腸

第五題

- 「gubami」這家店的牛肉麵有什麼特色？
- A. 只賣給外國人
 - B. 加了水果做湯
 - C. 做成不同國家口味的新吃法
 - D. 只提供外帶，不能內用



圖片來源：<https://www.recraft.ai>

Scan Here



請掃描 QR Code 收聽短文

第六課

寫作練習題

請挑選一個你最有興趣的主題，根據提示完成本次寫作練習（150~200字）。



寫作練習一：我最喜歡的台灣牛肉麵店

請介紹你曾經吃過、或想嘗試的某一家牛肉麵店。可以寫出店名、地點、麵的口味（清燉／紅燒）、湯頭、麵條、特色配料，還有你吃的感受或印象最深的一點。

寫作練習二：牛肉麵為什麼代表台灣？

根據課文內容，說明牛肉麵受到歡迎的原因。你同不同意它是「代表台灣的美食」？請舉出一到兩個理由支持你的看法。

寫作練習三：牛肉麵和我家鄉的麵食比較

請選一種你家鄉常吃的麵食（例如：越南牛肉粉、河粉、米線等），和台灣的牛肉麵做比較。可以從味道、食材、吃法、文化背景等方面說明它們的異同。

牛肉麵



來寫一寫吧！

Handwriting practice lines consisting of 18 horizontal blue lines.



第六課

文化知識一

臺北國際牛肉麵節

臺北國際牛肉麵節是一個以牛肉麵為主題的活動，2005年由馬英九擔任市長的台北市政府開始舉辦。2015年，柯文哲市府取消了這項活動。2018年，民間團體再次自行舉辦，但規模不如以往。這個活動最初在2005年創立時名為「臺北牛肉麵節」，隔年擴大舉辦，邀請國際美食家和牛肉麵業者參加，並更名為「臺北國際牛肉麵節」。2011年，臺北國際牛肉麵節將台灣牛肉麵的英文翻譯定為「NewRowMian」，這個翻譯方式仿效日本壽司和韓國泡菜，使用當地語言直譯，以突顯其獨特性。2020年，台南參考台北的經驗，舉辦了「2020臺南肉燥飯節」。



2024 臺北國際牛肉麵節調理包「最牛嚴選 Top10」出爐！藍海饌、蔣府宴、阿牛牛肉麵勇奪紅燒、清燉雙冠軍

歷史

2005年，馬英九擔任台北市長時開始舉辦牛肉麵節。之後，郝龍斌市長擴大舉辦，將牛肉麵節視為重要的城市行銷活動，創造了數十億元的牛肉麵產值。2015年，新上任的柯文哲市長停止舉辦牛肉麵節，認為節慶活動不符合永續經營的原則，並提倡「自己的美食自己找」。停辦三年後，2018年台北市牛肉麵交流發展協會自行舉辦牛肉麵節，台北市商業處補助50萬元（過去的經費為200~500萬元），規模不如以往。

牛肉麵

文化知識一

臺北國際牛肉麵節

牛肉麵源起

關於台灣牛肉麵的起源有多種說法。一種說法是，國民政府來臺後，住在高雄岡山眷村的空軍眷屬，模仿家鄉四川豆瓣醬的做法，用黃豆製成岡山辣豆瓣醬，再用這種豆瓣醬，加上八角、花椒和牛肉一起燉煮湯頭，而有了紅燒牛肉麵的吃法。另一種說法是，早期美軍援助台灣麵粉和牛肉罐頭，老兵們利用這些食材煮成家鄉口味的牛肉麵。

後來，牛肉麵從南部傳到台北。1950年代，台北市桃源街聚集了十幾家紅燒牛肉麵店，成為最有名的牛肉麵街。2005年，台北市舉辦了「台北牛肉麵節」，更將牛肉麵的風潮推向高峰，使它成為觀光客來台灣必吃的美食之一。



八方雲集在「台北牛肉麵節」的鮮食紅燒組比賽中獲得冠軍

第六課

文化知識一

臺北國際牛肉麵節 牛肉麵滋味

台灣牛肉麵已經發展成非常具有台灣特色的美食，一般分為「清燉牛肉麵」和「紅燒牛肉麵」兩種口味。清燉牛肉麵以高湯、花椒和胡椒為湯底，喝起來清爽美味。紅燒牛肉麵的湯底則加入豆瓣醬和醬油，湯頭顏色較深，並且加入紅、白蘿蔔來增加甜味。口味酸甜的紅燒番茄牛肉麵也有許多愛好者。多數店家還會提供酸菜，讓客人依照自己的喜好添加。另外，牛肉的選擇也越來越多樣化，從最基本的牛腱、牛肋到牛排，甚至和牛都有，可以自己選擇要吃得簡單一點還是高級一點，展現了台灣牛肉麵的多樣性和創新。



獲得2009台北市國際牛肉麵節第三名



記一下

台北市國際牛肉麵節

主辦單位：臺北市商業處

協辦單位：台北市牛肉麵交流發展協會

承辦單位：欣傳媒股份有限公司



牛肉麵

文化知識二

文化知識相關生詞



1	擔任	dānrèn	動	Đảm nhận, giữ chức vụ
2	舉辦	jǔbàn	動	Tổ chức
3	取消	qǔxiāo	動	Hủy bỏ
4	以往	yǐwǎng	名/副	Trước đây, đạo trước
5	規模	guīmó	名	Quy mô
6	擴大	kuòdà	動	Mở rộng
7	邀請	yāoqǐng	動	Mời
8	突顯	tūxiǎn	動	Làm nổi bật, nhấn mạnh
9	行銷	xíngxiāo	名/動	Tiếp thị
10	產值	chǎnzhí	名	Giá trị sản xuất
11	符合	fúhé	動	Phù hợp với
12	經營	jīngyíng	動	Kinh doanh
13	補助	bǔzhù	名/動	Trợ cấp, hỗ trợ tài chính
14	眷屬	juànshǔ	名	Người thân, thân nhân
15	模仿	mófǎng	動	Mô phỏng
16	援助	yuánzhù	名/動	Viện trợ, cứu trợ
17	聚集	jùjí	動	Tụ họp, tập họp

第六課

文化知識二

文化知識相關生詞



18	風潮	fēngcháo	名	Làn sóng, trào lưu
19	高峰	gāofēng	名	Đỉnh cao, cao điểm
20	蘿蔔	luóbo	名	Củ cải
21	店家	diànjiā	名	Cửa tiệm
22	添加	tiānjiā	動	Thêm vào
23	基本	jīběn	形	Cơ bản
24	創新	chuàngxīn	名/動	Đổi mới, sáng tạo



牛肉麵

文化知識二

【姆士流】簡易牛肉麵



食譜影片來源：【姆士流】簡易牛肉麵

食譜：

材料：

- 牛肋排400克
- 番茄1顆
- 酸菜2片
- 薑1個
- 白麵2球
- 桂皮1/2片
- 八角1顆
- 肉桂葉3片
- 茴香1/2匙
- 辣椒1根
- 糖1大匙
- 醬油150cc

Công thức nấu ăn:

Nguyên liệu:

- Sườn bò: 400g
- Cà chua: 1 quả
- Dưa cải chua: 2 lá
- Gừng: 1 củ
- Mì sợi trắng: 2 vắt
- Quế thanh: 1/2 miếng
- Hoa hồi: 1 hoa
- Lá nguyệt quế: 3 lá
- Tiểu hồi (hạt thì là): 1/2 muỗng
- Ớt: 1 quả
- Đường: 1 muỗng canh
- Nước tương: 150cc



請掃描 QR Code 觀看影片

SCAN HERE!

第六課

文化知識二

【姆士流】簡易牛肉麵

做法：

1. 牛肋排、蒜球；番茄、蔥白、辣椒、薑、滷包入鍋炒香
2. 加糖、醬油、水，開打火煮至壓力閥彈開後，轉小火悶煮25分鐘
3. 下辣椒、酸菜切絲後入鍋，再加少許蒜頭拌炒，起鍋備用
4. 另起一鍋煮水下鹽，煮麵
5. 牛肉煮好後，開大火，再加入適當水量稀釋湯頭
6. 麵條起鍋成碗，倒入牛肉湯頭，鋪上牛肉、酸菜，完成。

Cách làm:

1. Cho sườn bò, tỏi nguyên tép, cà chua, phần gốc hành, ớt, gừng và túi gia vị vào nồi, xào cho thơm.
2. Thêm đường, nước tương và nước, bật lửa lớn nấu đến khi van nồi áp suất bật lên, sau đó hạ lửa nhỏ hầm khoảng 25 phút.
3. Cắt ớt và dưa cải chua thành sợi, cho vào nồi xào với một ít tỏi, xào đều rồi lấy ra để riêng.
4. Đun sôi một nồi nước khác, cho muối vào, luộc mì.
5. Khi thịt bò đã nấu mềm, bật lửa lớn, thêm lượng nước thích hợp để điều chỉnh độ đậm của nước dùng.
6. Cho mì đã luộc ra tô, chan nước dùng cùng thịt bò, xếp thịt bò và dưa cải chua lên trên, hoàn thành.

第七課 聞名的臭豆腐



學習目標

1. 學會介紹臭豆腐的種類（炸、蒸、麻辣）與風味
2. 理解臭豆腐的歷史背景與文化接受度
3. 能以完整句型表達個人對氣味與口感的看法

暖身活動



資料來源: Flickr

問一問
你吃過
這道菜嗎？



資料來源: Flickr



- 你能吃味道比較重的食物嗎？越南很多人喜歡吃榴蓮，你能吃榴蓮嗎？
- 你來台灣吃過臭豆腐嗎？你可以吃嗎？
- 如果吃了臭豆腐，你覺得味道怎麼樣？你喜不喜歡臭豆腐？

聞名的臭豆腐

課文

說到最不受外國遊客歡迎的台灣小吃，臭豆腐一定排在前面。走在台灣夜市，還沒找到臭豆腐的攤位，就會先聞到臭豆腐的味道。臭豆腐是將豆腐發酵製成，氣味變臭，通常用油炸烹調，搭配辣椒醬和醬油膏一起吃。

有的人聞到臭豆腐的臭味就不敢靠近，但也有人認為聞起來越臭，吃起來越好吃。愛吃臭豆腐的人吃的時後會搭配台式泡菜，這種泡菜醃漬時間不如韓式泡菜長，保留蔬菜爽脆的口感，泡菜的甜味還可平衡發酵味，讓味道更豐富。



資料來源：Visit Taipei

除了常見的炸豆腐，還有炭烤和清蒸等料理方式，如果要說哪一種最好吃，台灣人會因各有所好而討論不休。炸臭豆腐吃起來酥脆，發酵味較淡，適合初吃臭豆腐的外國人。炭烤臭豆腐有炭火的香味，加上烤肉醬，外皮有一點焦焦的。喜歡豆腐軟嫩口感的，也可以選擇清蒸臭豆腐，但是要注意，清蒸臭豆腐可是以上幾種中最臭的。

第七課

課文

臭豆腐是由清朝的文人王致和發明的，他為了進京參加考試，而花光了所有的錢，但沒考上，為了再次應試，就在京城賣起豆腐。有天店裡有一大堆豆腐沒賣完，於是決定加點鹽放在罐子中醃製。幾個月後他打開罐子，豆腐沒醃成功，反而發酵發臭了。他捨不得丟就吃了一口，卻沒想到臭掉的豆腐還挺美味，就改成賣這種臭豆腐，很快就大受歡迎，連慈禧太后（西元1835-1908年）都愛吃，甚至傳到台灣。直到今日，這道超級臭的美食一直深受台灣人民喜愛。

資料來源：

書名：《美好食光 - 台灣美食故事》The Real Stories Behind Taiwanese Food and Drink

作者：黃郁琇, Andrew Starck



資料來源：大玩臺中



聞名的臭豆腐

課文生詞



1	臭豆腐	chòudòufu	名	Đậu hũ thối
	很多人第一次聞到臭豆腐的味道都不敢吃。			
2	攤位	tānwèi	名	Sạp, quày (bán hàng)
	夜市裡有很多賣小吃的攤。			
3	發酵	fājiào	動	Lên men
	豆腐放久了會開始發酵。			
4	搭配	dāpèi	動	Kết hợp, phối hợp
	臭豆腐常搭配泡菜一起吃。			
5	辣椒醬	làjiāojiàng	名	Tương ớt
	他喜歡在臭豆腐上加很多辣椒醬。			
6	醬油膏	jiàngyóugāo	名	Nước tương đặc
	有些人喜歡用醬油膏取代辣椒醬。			
7	泡菜	pàocài	名	Dưa muối, kim chi
	臺灣的泡菜吃起來酸酸甜甜的，很好吃。			
8	醃	yān	動	Muối (thực phẩm)
	這些菜是用鹽醃起來的。			
9	爽脆	shuǎngcuì	形	Gòn sần sật
	新鮮的泡菜吃起來非常爽脆。			

第七課

課文生詞



10	平衡	pínghéng	名/動	Cân bằng
	臭豆腐的油膩感可以用泡菜來平衡。			
11	豐富	fēngfù	形/動	Phong phú
	這家店的菜色很豐富，選擇很多。			
12	清蒸	qīngzhēng	動	Hấp
	我比較喜歡吃清蒸的臭豆腐，味道比較淡。			
13	嫩	nèn	形	Mềm mại
	這塊豆腐蒸得很嫩，一口就化開了。			
14	由	yóu	介	Do, bởi
	這道菜是由王致和發明的。			
15	文人	wénrén	名	Người có học, văn sĩ
	臭豆腐的發明者是一位清朝的文人。			
16	發明	fā míng	動	Phát minh
	誰發明了臭豆腐？這真是個天才的點子。			
17	一大堆	yí dà duī	量詞短語	Một đống, rất nhiều
	他店裡剩下一大堆賣不掉的豆腐。			
18	於是	yúshì	連	Vì thế, thế là
	他不想浪費食物，於是把豆腐醃了起來。			

聞名的臭豆腐

課文生詞



19	捨不得	shěbudé	動	Không nỡ, tiếc
	他捨不得丟掉那些豆腐，就嘗了一口。			
20	挺	tǐng	副	Khá, rất
	臭豆腐聞起來臭，但吃起來挺好吃的。			
21	直到	zhídào	介/連	Cho đến khi
	直到今天，臭豆腐仍然很受歡迎。			
22	今日	jīnrì	名	Hôm nay
	今日的天氣很好，適合出去走走。			
23	超級	chāojí	副/形	Siêu, cực kỳ
	這家店的臭豆腐超級好吃！			
24	人民	rénmín	名	Nhân dân
	臭豆腐是深受臺灣人民喜愛的傳統小吃。			



第七課

專有名詞



1	慈禧太后	Cíxǐ tàihòu	Từ Hi Thái Hậu
2	王致和	Wángzhìhé	Wangzhihe

生詞填空練習



請在空格中填入正確的詞語

- A. 清蒸
- B. 搭配
- C. 發酵
- D. 爽脆
- E. 平衡

1. 臭豆腐是將豆腐_____製成的，所以聞起來會有特殊的味道。
2. 吃炸臭豆腐的時候，很多人喜歡_____泡菜和辣椒醬，味道會更有層次。
3. 台式泡菜保留了蔬菜原本的口感，吃起來非常_____。
4. 喜歡豆腐軟嫩口感的人，通常會選擇_____的做法，但這種做法味道也最臭。
5. 泡菜的甜味可以_____臭豆腐的發酵味，讓整體味道更好吃。

聞名的臭豆腐

課文理解練習

文化理解選擇題

請選出與課文內容「臭豆腐」相關的正確知識



- 下列哪一項是關於炸臭豆腐的描述正確？
 - 發酵味很濃，不適合外國人吃
 - 外皮酥脆，發酵味較淡
 - 裡面有加甜餡和豆花
 - 吃起來像清蒸豆腐那樣軟嫩
- 根據課文，台灣人吃炸臭豆腐時最常搭配什麼配料？
 - 豆腐乳和青菜
 - 味噌湯和米飯
 - 辣椒醬和醬油膏
 - 花生粉和甜辣醬
- 根據課文，關於台式泡菜，下列哪一項是正確的？
 - 台式泡菜醃漬時間比韓式泡菜長。
 - 台式泡菜吃起來比較甜和爽脆。
 - 台式泡菜不適合搭配臭豆腐。
 - 台式泡菜的顏色比較紅。
- 根據臭豆腐的由來，王致和發明臭豆腐的原因是什麼？
 - 他爲了幫助窮人解決溫飽問題
 - 他開店時想做出一種全新豆腐料理
 - 他無意間讓豆腐發酵變臭，發現味道不錯
 - 他學習外國技術製作出發酵豆腐
- 根據課文，下列哪一項最能反映台灣人對臭豆腐的態度？
 - 不喜歡太臭的食物，只有老人吃
 - 大多數人覺得臭豆腐沒有文化價值
 - 即使味道重，仍然是大家喜愛的美食
 - 只在特別節日才會吃臭豆腐

第七課

語法解釋



語法一：由

語法解釋：

「由」是一個文言文介詞，類似於「by」，表示動作的執行者或執行主體。

「由」 là một giới từ trong văn ngôn, tương tự “by” trong tiếng Anh, dùng để chỉ người hoặc chủ thể thực hiện hành động.

結構：

「由 + 行動者 + 動詞」

課文例句：

臭豆腐是由清朝的文人王致和發明的。

補充例句：

1. 這份工作由他負責。
2. 明天的會議由她來當主持人。
3. 演講會的流程由老師安排。

語法練習：請使用「由」改寫以下句子：

1. 臭豆腐的特殊味道是黃豆發酵產生的。

2. 臭豆腐的味道是濃烈的發酵味組成，有人喜歡，也有人不喜歡。

3. 臭豆腐的配料是蒜泥和辣椒醬組成，味道更加豐富。

4. 台灣北中南的臭豆腐風味是當地飲食習慣發展出來的。

5. 這家店的臭豆腐是脆皮和嫩滑豆腐組合而成，口感獨特。

聞名的臭豆腐

語法解釋



語法二：爲了…而…

語法解釋：

表示行爲是有目的性的，「爲了」引導目的，「而」引導爲了實現該目的所做的行動或手段。

Dùng để chỉ hành động có mục đích. “爲了” dẫn mục đích, còn “而” dẫn hành động hoặc cách làm để thực hiện mục đích đó.

結構：

爲了 + 目的 / 目標 + 而 + 動作 / 行爲

課文例句：

他爲了進京參加考試，而花光了所有的錢。

補充例句：

- 爲了吃到正宗的台灣小吃，而特地去夜市。
- 爲了學好中文，而選擇來台灣留學。
- 爲了健康，而每天運動三十分鐘。

語法練習：請使用「爲了…而…」改寫以下句子：

1. 很多遊客來夜市吃蚵仔煎。

2. 鼎泰豐每天現做小籠包，維持最佳口感。

3. 老闆研發新口味的珍珠奶茶，以創新飲品市場。

4. 很多國外游客來台灣品嚐正宗的台灣牛肉麵。

5. 因爲想吃美味的蚵仔煎，當地人經常光顧夜市攤位。

第七課

語法解釋



語法三：於是

語法解釋：

「於是」是 S2 連接詞，用來連接 S1 中描述的原因和由此原因產生的結果

“於是” là liên từ nối hai câu, dùng để nối nguyên nhân được nêu trong câu trước (S1) với kết quả phát sinh từ nguyên nhân đó trong câu sau (S2).

結構：

S1, 「於是」S2

課文例句：

有天店裡有一大堆豆腐沒賣完，於是決定加點鹽放在罐子中醃製。

補充例句：

1. 他期末考的成績很好，於是拿了學校的獎學金。
2. 小明覺得台灣的教育很好，於是決定來台灣讀大學。
3. 天氣太冷，於是我們決定不出門。

語法練習：請使用「於是」改寫以下句子：

1. 老闆開始研發麻辣湯底，因為發現客人喜歡辣味。

2. 因為九份芋圓太受歡迎，店家決定增加口味。

3. 因為傳統做法太費工，現在改用機器輔助。

4. 因為外國遊客變多，菜單加上英文說明。

5. 夜市的小吃種類多樣，吸引了不少食客。

聞名的臭豆腐

語法解釋



語法四：反而

語法解釋：

副詞「反而」引導出的動作或情況與說話者的預期相反。「反而」導向 S2。

Phó từ “反而” (fǎn ér) được dùng để dẫn ra một hành động hoặc tình huống ngược lại với dự đoán của người nói. “反而” nối với câu S2.

結構：

A，反而B

課文例句：

幾個月後他打開罐子，豆腐沒醃成功，**反而**發酵發臭了。

補充例句：

1. 我以為他會生氣，他**反而**笑了。
2. 大家都不敢說話，他**反而**舉手發言了。
3. 我以為會下雨，今天**反而**出太陽了。

語法練習：請使用「反而」改寫以下句子：

1. 臭豆腐氣味很臭，又成爲最能代表台灣的國民小吃之一。

2. 這家蚵仔煎價格比周邊貴，但是吸引很多追求品質的食客排隊。

3. 珍珠奶茶原料簡單，且能透過珍珠的Q度和茶葉品質吸引許多人喜歡。

4. 台北知名的芒果冰店在冬天推出新產品，並受到了很多人的歡迎。

5. 台灣的牛肉麵湯頭濃郁，有些人不太喜歡這麼濃郁的味道。

第七課

語法解釋



語法五：直到

語法解釋：

「直到」表示一個動作、狀態或情況一直持續到某個時間點／結果／條件發生為止。

「直到」常與「才」連用，表示動作延遲或強調時間的長。

“直到” dùng để chỉ một hành động, trạng thái hoặc tình huống kéo dài cho đến khi một thời điểm, kết quả hoặc điều kiện nào đó xảy ra thì mới kết thúc.

“直到” thường đi kèm với “才” để diễn tả hành động bị trì hoãn hoặc nhấn mạnh khoảng thời gian kéo dài.

課文例句：

直到今日，這道超級臭的美食一直深受台灣人民喜愛。

補充例句：

1. 老師講課講了很久，直到中午才下課。
2. 我直到今天才敢吃臭豆腐。
3. 他直到聽了故事後，才知道臭豆腐的由來。

語法練習：請使用「直到」改寫以下句子：

1. 台灣的小籠包現在仍然非常受歡迎。

2. 台灣的臭豆腐一直是當地的熱門小吃。

3. 他們的牛肉麵湯頭濃郁，一直受到很多人稱讚。

4. 我第一次吃到台灣的牛肉麵是去年。

5. 台灣的鹽酥雞味道很好，一直是台灣著名的小吃之一。

聞名的臭豆腐

綜合練習



選擇題

根據課文，哪一種臭豆腐的味道最臭？

- (A) 炸臭豆腐
- (B) 炭烤臭豆腐
- (C) 清蒸臭豆腐
- (D) 台式泡菜

填空题

臭豆腐是將豆腐_____製成的，聞起來有一種特殊的味道。

排序題

請將以下關於臭豆腐發明的事件依照課文內容排列順序
(填入正確順序 1-4)

- () 王致和沒考上試，開始賣豆腐
- () 豆腐發酵變臭，他嘗了一口
- () 他將剩下的豆腐醃起來
- () 臭豆腐受到歡迎，甚至傳到台灣

简答题

請簡要說明臭豆腐是怎麼發明的？發明者是誰？為什麼會有這道小吃的出現？

答案：_____

判斷題

根據課文，韓式泡菜比台式泡菜醃的時間短。

- (A) 對
- (B) 錯

第七課

對話

關於台灣的臭豆腐

- 小美： 嘿，小芳，我剛來台灣，聽說你們的夜市有很多好吃的東西。你可以帶我去嗎？
- 小芳： 當然可以啊！今天晚上就帶你去夜市，讓你試試看台灣很有名的小吃——臭豆腐！
- 小美： 臭豆腐？聽起來好像……很臭？
- 小芳： 哈哈，剛開始聞的時候真的有點臭，可是吃起來很好吃！你一定要試試看。
- 小美： 好吧，我想試一次看看。臭豆腐有幾種啊？
- 小芳： 有幾種常見的。最常見的是炸的，外酥內嫩；還有蒸的，比較軟，也比較健康；還有烤的，加上特別的醬汁，味道也不錯。
- 小美： 哇，聽起來很特別。你覺得哪一種最好吃？
- 小芳： 我最喜歡炸的，配上台式泡菜，味道剛剛好。
- 小美： 那買的時候要怎麼說？我怕不會講。
- 小芳： 很簡單，你可以說：「我要一份炸臭豆腐，加泡菜，謝謝。」
- 小美： 「我要一份炸臭豆腐，加泡菜，謝謝。」這樣說對嗎？
- 小芳： 對，很標準！你學得很快。
- 小美： 謝謝你，小芳！我真的很期待今天晚上的臭豆腐體驗！
- 小芳： 好的，晚點見哦！



聞名的臭豆腐

對話生詞



1	常見	chángjiàn	形	Thường thấy, phổ biến
	炸臭豆腐是夜市裡最常見的小吃之一。			
2	外酥內嫩	wài sū nèi nèn	形	Ngoài giòn trong mềm
	炸臭豆腐外酥內嫩，非常好吃。			
3	醬汁	jiàngzhī	名	Nước sốt
	烤臭豆腐加上特製醬汁很香。			
4	一份	yīfèn	量	Một phần
	我要一份炸臭豆腐。			
5	體驗	tǐyàn	動	Trải nghiệm
	這是我第一次體驗吃臭豆腐。			



圖片來源：【板橋】銅板美食，當正餐當點心都合宜。阿義現蒸臭豆腐



第七課

課堂討論題



請與同學分享你和「臭豆腐」的經驗與看法：

1. 你吃過臭豆腐嗎？你覺得它的味道如何？
如果有吃過，分享你第一次吃臭豆腐的經驗，是在哪裡、誰推薦你的？；如果沒吃過，你會想嘗試看看嗎？為什麼？
2. 為什麼有些人聞到臭豆腐就不敢吃？你覺得這跟文化背景有關嗎？舉例說明你自己或朋友在其他文化中遇過的「不敢吃但當地人很愛吃」的食物。
3. 臭豆腐有炸的、炭烤的、清蒸的，你會想試試看哪一種？為什麼？你喜歡酥脆的口感、炭火香味，還是軟嫩的口感？哪一種做法最吸引你？
4. 你覺得臭豆腐算是一種「文化資產」嗎？為什麼它能代表台灣？討論臭豆腐除了是小吃之外，是否也代表台灣的某種文化價值或生活方式。
5. 如果你要向外國朋友介紹臭豆腐，你會怎麼介紹它？試著用簡單的方式描述它的味道、口感、吃法，以及你推薦的吃法或地點。

聞名的臭豆腐

聽力理解練習

臭豆腐的五種煮法（選擇題）

請聽這篇短文，並選擇正確的答案。



第一題

- 油炸臭豆腐的「比較酥」做法是什麼？
- 先炸再切四塊，再炸一次到金黃色
 - 把豆腐切小塊後生吃
 - 加糖和辣椒一起烤
 - 用水煮一會兒再炸

第二題

- 關於臭豆腐火鍋（臭臭鍋），以下哪一項正確？
- 火鍋的味道都一樣，沒有不同口味
 - 臭臭鍋通常在冬天才吃
 - 客人可以自己加想吃的東西進去煮
 - 吃之前要先把臭豆腐炸過

第三題

- 哪一種臭豆腐不能拿去炸？
- 臭豆腐乳
 - 原味臭臭鍋的臭豆腐
 - 清蒸臭豆腐
 - 炭烤臭豆腐

第四題

- 炭烤臭豆腐的味道為什麼沒有那麼重？
- 用水果汁醃過
 - 因為烤的時間很短
 - 因為加了很多醬料蓋過臭味
 - 因為裡面加了糖和香油

第五題

- 清蒸臭豆腐的做法像什麼料理？
- 炸雞排
 - 清蒸魚
 - 泡菜鍋
 - 煮豆漿



圖片來源：Instagram @pippi.draw

Scan Here



請掃描 QR Code 收聽短文

第七課

寫作練習題



我對臭豆腐的看法

寫作說明：

台灣有許多特色小吃，其中臭豆腐因為氣味特殊，有人非常喜歡，也有人不敢嘗試。你對臭豆腐有什麼印象或想法呢？請根據你的經驗或想像，寫一篇短文。

寫作任務：

請從下列主題中選擇一個你最有興趣的題目，根據提示完成一篇120~180字的短文。



建議使用課文中的句型與詞語：

- 一……就……、爲了……而……、甚至、直到……
- 發酵、酥脆、爽脆、搭配、捨不得、一大堆、平衡

寫作練習一：我第一次吃臭豆腐的經驗

寫作提示：

- 是在哪裡吃的？是誰推薦你吃的？
- 聞起來跟吃起來有什麼不同？
- 你會再吃第二次嗎？爲什麼？

寫作練習二：我要怎麼向朋友介紹臭豆腐？

寫作提示：

- 你會怎麼形容它的味道和口感？
- 有哪些吃法？你推薦哪一種？
- 如果朋友不敢吃，你會怎麼說服他？

寫作練習三：臭豆腐能不能代表台灣文化？

寫作提示：

- 你覺得它特別的地方是什麼？
- 爲什麼台灣人那麼喜歡臭豆腐？
- 它跟你國家的哪些食物有相似的地方？

聞名的臭豆腐



來寫一寫吧！

A series of horizontal blue lines for writing, with a large, faint watermark of the National Central University logo in the center.



第七課

文化知識一

生吃臭豆腐新體驗?! 6家台北臭豆腐評比 老饕的Google評論



生吃臭豆腐新體驗?! 6家台北臭豆腐評比。老饕的GOOGLE評論

資料來源：痛風老饕易胖體質-YOUTUBE頻道

Scan Here



請掃描 QR Code 觀看影片

聞名的臭豆腐

文化知識一

生吃臭豆腐新體驗?! 6家台北臭豆腐評比
老饕的Google評論

台北6家人氣臭豆腐店，老饕評價高的Google評論名單！

1. 泉臭豆腐
營業時間：07:00-23:00
地點：台北市中正區許昌街26-1號
2. 好味道臭豆腐（原滴雅夜市車庫臭豆腐）
營業時間：11:00-22:00
地點：台北市北投區石牌路一段41號
3. 戴記獨臭之家臭豆腐專賣店
營業時間：11:30-22:00（週二公休）
地點：台北市信義區永吉路120巷3弄2號
4. 雅口天香臭豆腐
營業時間：16:30-01:30
地點：台北市大安區臨江街19-1號
5. 來客豆腐
營業時間：11:00-21:00（14:30-16:30休息，週六公休）
地點：台北市大安區臨江街135號
6. 口叩品麻辣臭豆腐專賣店 通化店
營業時間：11:00-01:00
地點：台北市信義區臨江街23號

學一學

1 老饕	lǎo tāo	名	Người yêu ẩm thực
2 評價	píng jià	名/動	Đánh giá
3 評論	píng lùn	名/動	Bình luận, nhận xét
4 營業時間	yíng yè shí jiān	名	Giờ mở cửa
5 地址	dì zhǐ	名	Địa chỉ
6 公休	gōng xiū	名/動	Nghỉ định kỳ (nghỉ theo lịch cố định)



第七課

文化知識二

深坑老街
特殊鹽滷製法的豆腐，
吸引許多饕客，
造就老街的繁榮。



圖片來源與標題設計風格參考：新北市政府觀光旅遊局

深坑，一個距離有點遠又不太遠的遠離市區商圈，是個半日遊的好選擇！看到入口的大茄冬樹，就知道老街已經到達，搭客運、公車也都十分便利。因為清澈的水質以及特殊鹽滷製法所製作的豆腐，其炭味口感吸引了許多饕客，成為一般人熟知的「豆腐故鄉」，也因此造就了老街的繁榮。在這好山好水的孕育以及承襲先人早期筭路藍縷的拓墾精神下，深坑四寶：茶葉、豆腐、竹筍、黑豬肉才能一直保持極佳的品質，成為在地著名的特色產業。



圖片來源：臺北市政府觀光傳播局

而商圈周邊其實藏有不少驚奇的體驗。例如列入台灣十大名宅之一的深坑黃宅永安居；擁有原始自然風景的景觀、茶香與竹林交織的古道，以及特色休閒庭園餐飲所在的阿柔洋。另外，不說你不知道，在老街旁的渡口，更是百年前文山地區的茶葉在景美溪所集散的重要轉運站，也是淡蘭古道以及茶路古道通往大稻埕的驛站。

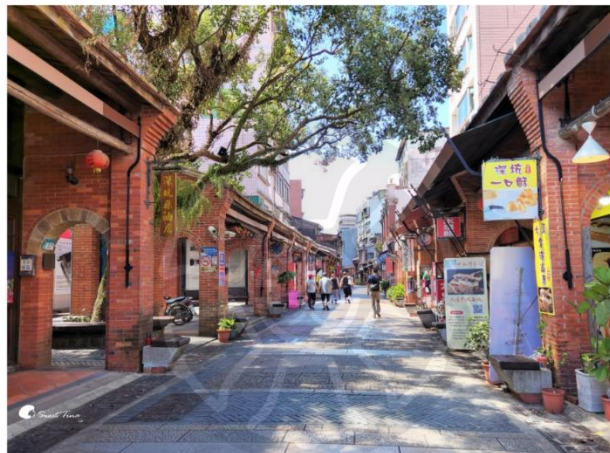
聞名的臭豆腐

文化知識二

近年來，從北二高便捷的交通以及知名飯店的進駐，拓展了深坑體驗旅遊的深度。但深坑仍然還保有一種需要緩慢的腳步才能品味與感受那細膩的氣氛；你如果走得太快，一定感受不到另一層質樸的個性之美。

這就是深坑，一種深邃的人文蘊涵在產業裡的能量，可以從老街的風華中瀏覽，也可以從古道的幽靜探訪。所以來到深坑商圈，就必須屏除過往走馬看花的遊覽模式，在細細品嚐深坑四寶的美味後，走入山林裡享受芬多精。

資料來源：新北市政府觀光旅遊局



圖片來源：深坑老街美食 | 泓成鮮湯包 - 臭豆腐湯包香氣四溢、湯汁飽滿



第七課

文化知識二

炭烤臭豆腐



圖片來源: Irene's 食旅. 時旅



圖片來源: Irene's 食旅. 時旅



圖片來源: Go 愛 旅游



圖片來源: Flickr

聞名的臭豆腐

文化知識二

文化知識相關生詞



1	老街	lǎojiē	名	Phố cổ
2	清澈	qīngchè	形	Trong vắt
3	吸引	xīyǐn	動	Thu hút
4	繁榮	fánróng	形	Phồn vinh, thịnh vượng
5	茶葉	cháyè	名	Lá trà
6	竹筍	zhúsǔn	名	Măng tre
7	產業	chǎnyè	名	Ngành công nghiệp
8	體驗	tǐyàn	名/動	Trải nghiệm
9	景觀	jǐngguān	名	Cảnh quan
10	交織	jiāozhī	動	Đan xen, giao thoa
11	庭園	tíngyuán	名	Sân vườn
12	腳步	jiǎobù	名	Bước chân
13	品味	pǐnwèi	名/動	Thưởng thức
14	感受	gǎnshòu	名/動	Cảm nhận, cảm giác
15	細膩	xìnì	形	Tinh tế, tỉ mỉ

第七課

文化知識二

文化知識相關生詞



16	質樸	zhìpǔ	形	Mộc mạc, giản dị
17	深邃	shēnsuì	形	Sâu sắc
18	蘊涵	yùnhán	動	Hàm chứa, ẩn chứa
19	風華	fēnghuá	名	Phong thái và vẻ đẹp
20	瀏覽	liúlǎn	動	Lướt xem, đọc lướt
21	幽靜	yōujìng	形	Yên tĩnh, thanh vắng
22	探訪	tànfǎng	動	Tham quan
23	走馬看花	zǒu mǎ kàn huā	成語	Cưỡi ngựa xem hoa (ý chỉ xem qua loa)
24	遊覽	yóulǎn	動	Tham quan
25	山林	shānlín	名	Núi rừng



附錄一

練習解答

第五課：小籠包的魅力

生詞填空練習

1.B 2.A 3.E 4.D 5.C

綜合練習

選擇題

1.B

填空題

百貨公司、中正紀念堂

排序題

3 → 1 → 5 → 2 → 4

簡答題

參考答案：因為師傅用擀麵棍把塗了麵粉的麵皮壓得非常薄。

判斷題

1. ✗ 2. ✓ 3. ✗

附錄一

練習解答

課文理解練習

1.B 2.B 3.A 4.C 5.C

聽力理解練習

1.C 2.C 3.D 4.B 5.A

第六課：牛肉麵

生詞填空練習

1.C 2.A 3.E 4.B 5.D

綜合練習

選擇題

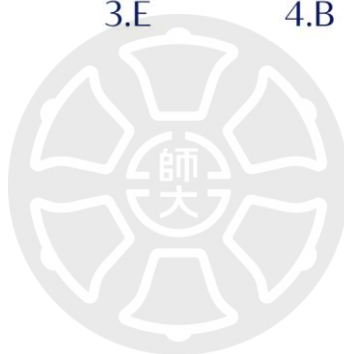
1.C

填空題

冠軍

排序題

B → D → A → C



附錄一

練習解答

簡答題

參考答案：

1. 因為在台灣早期，牛幫忙農民工作，是很重要的動物。為了感謝牛，很多長輩選擇不吃牛肉。
2. 因為永康牛肉麵的味道很好，使用四川口味的辣醬和香料，開店後很受歡迎，常常有人排隊，還連續五年得到米其林的推薦。
3. 牛肉麵的湯頭有紅燒和清燉兩種，麵條有嚼勁，配菜有牛肉、蔬菜、蔥和酸菜。每家店的味道都不太一樣，有的比較辣，有的用不同的牛肉部位。

判斷題

1. ✗ 2. ✓ 3. ✗ 4. ✓ 5. ✗

課文理解練習

- 1.B 2.C 3.C 4.C 5.D

聽力理解練習

- 1.B 2.B 3.C 4.B 5.C

第七課：聞名的臭豆腐

生詞填空練習

- 1.C 2.B 3.D 4.A 5.E

附錄一

練習解答

綜合練習

選擇題

1.C

填空題

發酵

排序題

1→3→2→4

簡答題

參考答案：因為師傅用擀麵棍把塗了麵粉的麵皮壓得非常薄。

判斷題

1. ✓ 2. ✗

課文理解練習

1.B

2.C

3.B

4.C

5.C

聽力理解練習

1.A

2.C

3.A

4.C

5.B

附錄二 聽力理解文本

第五課：小籠包的魅力

小籠包是一種來自中國江南地區的名點心，在江南的一些地方也叫「小籠饅頭」。它在廣東、香港和台灣都很受歡迎。小籠包的特色是外皮很薄、大小剛好、裡面有很多湯汁和餡料，吃起來鮮美多汁，看起來也很精緻。

現在的小籠包大約是在清朝道光年間開始出現的。不同地方的小籠包有不同的味道，例如常州的小籠包味道很鮮，南京的小籠包比較清淡，無錫的小籠包則是甜甜的。不過它們都有一些共同的特色，就是皮薄、湯多、味道香，而且很好吃。小籠包也傳到了開封、天津等城市。

小籠包的歷史可以追溯到北宋時期，當時的首都是現在的開封，當地至今還有「灌湯包」。後來，宋朝因為戰亂往南遷移，麵食文化也跟著傳到南方。從那時起，小籠包就在江浙一帶變得越來越有名，並發展出當地的特色。到了清朝同治年間，常州和無錫一帶出現了現代樣子的「小籠饅頭」。

經過長時間的發展，小籠包有了很多不同的做法和口味，例如上海的南翔小籠包、無錫小籠包、紹興的喉口饅首，還有加了蟹粉、蝦肉、蟹肉的小籠包。後來，小籠包也傳到了台灣，變成台灣人喜愛的美食之一。

1996年，鼎泰豐在日本開了第一家店，很快就讓很多人愛上小籠包。《紐約時報》還把鼎泰豐推薦為「世界十大美食餐廳」之一。現在鼎泰豐已經在日本、美國、中國、新加坡、泰國、印尼、韓國、馬來西亞、澳洲、阿聯酋、菲律賓和英國等地開了超過160家分店。

資料來源

維基百科《小籠包》條目（資料來源：維基百科《小籠包》

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/小籠包>

有改寫一些文章內容，以符合B1程度學習者，但保持原文的意思。

本文內容經過改寫，調整語言難度以符合華語B1程度學習者的理解能力，並保留原文主要資訊與脈絡。



附錄二 聽力理解文本

第六課：牛肉麵

牛肉麵是台灣有名的小吃之一。牛肉麵有牛肉、麵條，還有很重要的湯。湯頭是牛肉麵最好喝的部分，常見的湯有兩種口味：一種是清燉，一種是紅燒，搭配上燉好的牛腩和牛筋。

有人說紅燒牛肉麵是以前住在眷村的老兵發明的。從小攤到老店，大家都努力做出最好吃的牛肉麵，還會舉辦比賽。現在牛肉麵已經成為代表台灣的美食。因為各店的做法不一樣，所以每家店的牛肉麵吃起來味道都不同。我以前住在板橋時，常常去吃一家叫「大庭牛肉麵」的店。他們的紅燒牛肉麵湯頭有一點中藥的香味，麵條可以自己選粗的或是細的。我個人喜歡粗的手工麵條，吃起來很有嚼勁，也有麵香。

我也常跟家人去台北濟南路吃「七十二牛肉麵」。店門口有整齊排好的牛大骨。這家店的店名來自老闆用牛大骨煮湯煮了七十二個小時的清燉湯頭。這種清燉湯是白色的，可以加一點喜馬拉雅山玫瑰鹽調味，湯喝起來很清爽，牛肉也很軟，吃起來很香。我也喜歡他們的紅燒牛肉麵，加了牛骨髓、辣牛油和酸菜，味道比較濃郁。除了牛肉麵，我也很喜歡這家店的炒滷味，有蒜苗、豬耳朵、豆干，滷過後切成細薄片，加上特製的蒜頭和辣椒炒一炒，微辣入味，酥香焦脆，連平常不太吃豆干的我都覺得很好吃。

除了傳統口味的牛肉麵，現在也有些店做出不一樣的牛肉麵。例如，台中的「gubami」這家店用牛肉麵做成新創意的料理，加入不同國家的口味，讓牛肉麵有新的吃法。

資料來源

王意馨（2022）。《巷子口的美食家：200+台灣最在地的小吃速寫X老店尋味》。台北：三采文化出版。

本文內容經過改寫與語言簡化，調整為符合華語B1程度學習者之理解能力，並保留原文主要資訊與脈絡。

附錄二

聽力理解文本

第七課：聞名的臭豆腐

臭豆腐有很多種做法，不同的煮法會有不一樣的口感和味道。現在，我們來介紹五種常見的臭豆腐做法。

第一種是油炸臭豆腐。這種吃法最常見。有的人喜歡「外脆內嫩」的口感，只炸一次，炸到外面脆脆的就拿起來，切塊後放在盤子或袋子裡。有的人喜歡更酥脆的口感，會先炸一次、切成四小塊，再放回鍋裡炸第二次，炸到金黃色才拿出來。這種做法比較油。

第二種是臭豆腐火鍋，也叫「臭臭鍋」。做法是先用火鍋的湯，加上臭豆腐、生菜、火鍋料、泡菜和各種調味料一起煮。吃的時候，大家可以自己把想吃的東西放進去，就像涮涮鍋一樣。臭臭鍋在台灣很流行，店也很多。有原味、泡菜味、海鮮味和綜合口味。

第三種是臭豆腐乳。這不是拿來炸的，而是配饅頭或大餅吃的。北京的「王致和臭豆腐乳」很有名。以前清朝的慈禧太后很喜歡吃，還幫它取了一個特別的名字，叫「御青方」。

第四種是炭烤臭豆腐。這是在台灣夜市很常見的吃法。店家用竹籤把豆腐串起來，塗上烤肉醬，在炭火上烤幾分鐘。烤好的臭豆腐外面酥酥的，裡面軟軟的，放進嘴裡就化掉了。因為加了很多醬，臭味也比較不明顯。

最後一種是清蒸臭豆腐。這種做法跟清蒸魚差不多。把臭豆腐放進清淡的湯裡，用蒸的方式煮。中國浙江有一道菜叫「蒸雙臭」，就是把臭豆腐和臭菜梗一起蒸，味道特別。

資料來源

維基百科《臭豆腐》條目

(<https://zh.wikipedia.org/wiki/臭豆腐>)

本文內容經過改寫與語言簡化，調整為符合華語B1程度學習者之理解能力，並保留原文主要資訊與脈絡。



附錄三

中越翻譯

第五課：小籠包的魅力

Bài Khóa

Khi nhắc đến tiểu long bao ở Đài Loan, người ta thường nghĩ ngay đến Din Tai Fung. Đây là một nhà hàng nổi tiếng chuyên về tiểu long bao, được xem là địa điểm “nhất định phải ăn thử” đối với du khách quốc tế khi đến Đài Loan. Thương hiệu này hiện đã phát triển thành một thương hiệu quốc tế, với nhiều chi nhánh tại các trung tâm thương mại lớn. Nếu muốn ăn tiểu long bao nhưng không thích cảnh đông đúc ở trung tâm thương mại, người dân địa phương cũng có thể lựa chọn các tiệm lâu đời khác, chẳng hạn như Hangzhou Tiểu Long Thang Bao gần Đài Tưởng niệm Tưởng Giới Thạch, hoặc Hào Công Đạo Kim Kê Viên tại khu vực thương mại phố Yongkang. Thực khách có thể gọi một xúng tiểu long bao nhân gạch cua hoặc nhân bí đao, dùng kèm với canh đậu hũ chiên, là đã có một bữa ăn no nê.

Tiểu long bao là món điểm tâm nổi tiếng có nguồn gốc từ vùng Giang Nam. Đặc điểm nổi bật nhất của loại tiểu long bao truyền thống nhân thịt là phần nước súp bên trong bánh. Để đạt được lớp vỏ mỏng và trong, nhiều đầu bếp sau khi phủ một lớp bột mỏng sẽ dùng cây cán bột để làm ra lớp vỏ mỏng như tờ giấy. Nhờ vậy, khi hấp chín, chiếc tiểu long bao sẽ trông rất đẹp mắt và giòn như trong suốt. Theo truyền thống, một chiếc tiểu long bao có ít nhất mười bốn nếp gấp, riêng tiểu long bao của Din Tai Fung thậm chí còn có đến mười tám nếp gấp, rất đặc biệt.

Cách ăn tiểu long bao đúng cách là: gấp nhẹ, di chuyển chậm, dùng muống đỡ bánh, cắn một lỗ nhỏ trên vỏ bánh để hút nước súp, sau đó mới ăn phần vỏ bánh, như vậy mới có thể thưởng thức trọn vẹn hương vị. Gia vị ăn kèm thường là giấm pha với gừng thái sợi. Mỗi khi gấp bánh cần phải nhẹ tay, tránh để rách vỏ bánh làm chảy phần nước súp tinh túy nhất của món ăn này.



附錄三

中越翻譯

Hội Thoại**HƯƠNG VỊ ĐÀI LOAN ĐÍCH THỰC**

Tiểu Hồng: Tiểu Minh, lần nào cậu cũng dẫn tớ đến những cửa hàng chuỗi nổi tiếng, lần này có thể dẫn tớ đi ăn chỗ nào mà người bản địa hay ăn được không?

Tiểu Minh: Tất nhiên là được rồi. Tớ biết một quán lâu đời nằm trong con hẻm nhỏ, họ bán tiểu long bao từ rất lâu rồi.

Tiểu Hồng: Wow, trong hẻm á? Vậy chắc là khó tìm lắm nhỉ?

Tiểu Minh: Cũng hơi khó một chút, nhưng chính vì nằm trong hẻm nhỏ nên mới có “hương vị địa phương” đấy. Những quán như vậy mới là nơi người Đài Loan ăn từ nhỏ đến lớn.

Tiểu Hồng: Tớ cũng nghĩ vậy, nếu cả người bản địa cũng thích ăn thì chắc chắn là ngon thật.

Tiểu Minh: Đúng thế. Tiểu long bao ở đó nhìn bên ngoài không có gì đặc biệt, nhưng vị thì rất truyền thống, vỏ mỏng, nhiều nước súp bên trong, nhân lại không bị ngấy dầu.

Tiểu Hồng: Nghe hấp dẫn quá! Tớ sợ nhất là ăn phải bánh bao bị ngấy dầu.

Tiểu Minh: Yên tâm đi, cậu nhất định sẽ thích. Hơn nữa, ông chủ mỗi ngày đều tự tay gói bánh, không dùng máy móc, rất chú trọng đến tay nghề.

Tiểu Hồng: Đúng là hương vị Đài Loan đích thực rồi!



附錄三

中越翻譯

第六課：牛肉麵

Bài Khóa

Nhắc đến món mì ở Đài Loan, sao có thể không nhắc đến mì bò. Mì bò được người dân vô cùng yêu thích, từng được truyền thông nước ngoài khen ngợi là món ăn tiêu biểu của Đài Loan. Hằng năm, Lễ hội Mì Bò Quốc tế tại Đài Bắc còn tổ chức cuộc thi, các nhà hàng tranh tài giành ngôi vị mì bò ngon nhất, thu hút đông đảo tín đồ ẩm thực từ khắp nơi tham gia, cho thấy mức độ được ưa chuộng của món ăn này ở Đài Loan.

Mì bò chủ yếu chia thành hai vị theo loại nước dùng: hầm trong (清燉) và hầm cay (紅燒). Ngoài sợi mì, thịt bò, rau và hành lá, còn thường được ăn kèm với dưa cải muối. Mỗi nhà hàng có một hương vị riêng: có nơi vị cay hơn, có nơi dùng những phần thịt bò khác nhau, nhưng điểm chung là nước dùng thơm ngon và sợi mì dai ngon.

Mì bò không có lịch sử lâu đời ở Đài Loan. Vào thời kỳ xã hội nông nghiệp trước khi cơ giới hóa, bò rất quan trọng vì cung cấp sức kéo khi canh tác. Để tỏ lòng biết ơn công lao của bò, nhiều bậc cao niên có thói quen không ăn thịt bò. Thói quen ăn thịt bò bắt đầu phổ biến từ khi người Hoa từ các tỉnh khác di cư sang Đài Loan cùng chính phủ Quốc Dân.

Có một đầu bếp đến từ Tứ Xuyên rất nhớ hương vị cay đặc trưng của món ăn quê nhà, nên đã quyết định mở một quán mì ở Đài Bắc. Ông dùng tương đậu, ớt và các loại gia vị để nấu ra món mì bò mang hương vị Tứ Xuyên, chính là món mì bò Vĩnh Khang nổi tiếng hiện nay. Vì được yêu thích nên quán lúc nào cũng đông khách xếp hàng, các quán mì khác cũng lần lượt bắt đầu bán mì bò. Nhà hàng lâu đời này đã được Michelin vinh danh suốt 5 năm liền từ năm 2018. Nếu có dịp, nhất định phải thử một tô mì bò ấm lòng, ấm bụng này nhé!



附錄三

中越翻譯

Hội Thoại**GỌI MÓN ĂN Ở TIỆM MÌ BÒ**

- Chủ quán: Chào mừng quý khách, xin hỏi quý khách dùng tại chỗ hay mang đi?
- Khách: Tôi ăn tại chỗ, cảm ơn.
- Chủ quán: Hôm nay quý khách muốn ăn gì?
- Khách: Tôi muốn gọi một tô mì bò hầm xì dầu (mì bò kho).
- Chủ quán: Bạn muốn mì sợi to hay sợi nhỏ?
- Khách: Làm ơn cho tôi mì sợi to, tôi thích cảm giác dai của mì sợi to hơn.
- Chủ quán: Có muốn ăn cay không? Chúng tôi có cay nhẹ, cay vừa và cay nhiều.
- Khách: Cay nhẹ là được rồi, đừng cay quá, cảm ơn.
- Chủ quán: Chúng tôi còn có món ăn kèm, bạn có muốn thử không? Có trứng kho, đậu hũ khô và dưa leo.
- Khách: Vâng cho tôi thêm một quả trứng kho.
- Chủ quán: Bạn có muốn uống gì không? Chúng tôi có trà ô long và trà bí đao.
- Khách: Tôi muốn một ly trà bí đao, ít đá nhé.
- Chủ quán: Bạn muốn thanh toán trước hay ăn xong rồi trả?
- Khách: Tôi thanh toán trước, có thể quét thẻ được không?
- Chủ quán: Được ạ, tổng cộng là 250 Đài tệ.
- Khách: Phiền bạn nhé, cảm ơn.
- Chủ quán: Được rồi, món ăn xong tôi sẽ gọi bạn.
- Khách: Cảm ơn ông chủ!



附錄三

中越翻譯

第七課：聞名的臭豆腐

Bài Khóa

Nhắc đến món ăn vặt ít được du khách nước ngoài yêu thích nhất ở Đài Loan, chắc chắn không thể không kể đến đậu hũ thối. Đạo bước trong các chợ đêm Đài Loan, chưa kịp thấy quầy bán đậu hũ thối thì mùi của nó đã bay đến trước rồi. Đậu hũ thối được làm bằng cách lên men đậu hũ, tạo nên mùi đặc trưng. Cách chế biến phổ biến nhất là chiên giòn, thường ăn kèm với tương ớt và nước tương sệt.

Có người vừa ngửi thấy mùi đã không dám lại gần, nhưng cũng có người cho rằng càng nặng mùi thì ăn càng ngon. Những ai mê món đậu hũ thối thường ăn kèm với dưa cải chua kiểu Đài Loan. Loại dưa này không ngâm lâu như kim chi Hàn Quốc nên giữ được độ giòn tươi của rau củ. Vị ngọt nhẹ của dưa cũng giúp cân bằng mùi lên men, làm cho món ăn thêm phần đậm đà.

Ngoài cách chiên giòn quen thuộc, đậu hũ thối còn có thể được nướng than hoặc hấp. Nếu hỏi món nào ngon nhất thì người Đài mỗi người một ý, bàn luận mãi không ngớt. Đậu hũ thối chiên giòn bên ngoài, mùi lên men nhẹ, rất thích hợp cho những ai mới ăn thử lần đầu. Đậu hũ thối nướng thì có mùi thơm của than hồng, thêm nước sốt nướng, lớp ngoài hơi xém một chút. Còn nếu thích vị mềm mịn của đậu hũ, có thể chọn đậu hũ thối hấp, nhưng phải lưu ý, đây là loại nặng mùi nhất trong tất cả các cách chế biến.

Đậu hũ thối được cho là do một nhà nho thời nhà Thanh tên là Vương Trí Hòa phát minh ra. Ông dùng hết tiền để lên kinh ứng thí nhưng thi trượt, để chuẩn bị thi lại, ông bắt đầu bán đậu hũ ở kinh thành. Một ngày nọ, còn rất nhiều đậu chưa bán hết, ông quyết định cho thêm muối rồi ủ trong chum. Vài tháng sau mở ra, đậu không được muối thành công mà lại bị lên men và bốc mùi. Ông tiếc của nên nếm thử một miếng, không ngờ lại rất ngon, thế là chuyển sang bán đậu hũ thối, và nhanh chóng trở nên nổi tiếng. Ngay cả Từ Hy Thái hậu (1835-1908) cũng rất thích ăn, và món ăn này còn được truyền sang Đài Loan. Cho đến nay, món ăn “siêu nặng mùi” này vẫn luôn được người dân Đài Loan yêu thích.



附錄三

中越翻譯

Hội Thoại

VỀ MÓN ĐẬU HŨ THỐI Ở ĐÀI LOAN

- Tiểu Mỹ: Này Tiểu Phương, mình vừa mới đến Đài Loan, nghe nói chợ đêm ở đây có rất nhiều món ăn ngon. Cậu có thể dẫn mình đi không?
- Tiểu Phương: Dương nhiên rồi! Tối nay mình sẽ dẫn cậu đi chợ đêm, để cậu thử món ăn vặt rất nổi tiếng ở Đài Loan – đậu hũ thối!
- Tiểu Mỹ: Đậu hũ thối? Nghe có vẻ... rất nặng mùi thì phải?
- Tiểu Phương: Haha, lúc mới ngửi thì đúng là hơi nặng mùi, nhưng ăn vào lại rất ngon đó! Cậu nhất định phải thử một lần.
- Tiểu Mỹ: Được rồi, mình muốn thử xem sao. Đậu hũ thối có mấy loại vậy?
- Tiểu Phương: Có mấy loại thường thấy. Phổ biến nhất là chiên – bên ngoài giòn, bên trong mềm; còn có loại hấp – mềm hơn, lại tốt cho sức khỏe; ngoài ra còn có nướng – ăn kèm với nước sốt đặc biệt, cũng ngon lắm.
- Tiểu Mỹ: Woa, nghe thật đặc biệt. Cậu thấy loại nào ngon nhất?
- Tiểu Phương: Mình thích nhất là loại chiên, ăn với dưa cải chua kiểu Đài Loan, vị rất vừa miệng.
- Tiểu Mỹ: Vậy lúc mua thì nói sao nhỉ? Mình sợ không biết nói.
- Tiểu Phương: Rất đơn giản, cậu chỉ cần nói: “我要一份炸臭豆腐，加泡菜，謝謝。” (Tôi muốn một phần đậu hũ thối chiên, thêm dưa cải, cảm ơn.)
- Tiểu Mỹ: “我要一份炸臭豆腐，加泡菜，謝謝。” – nói vậy đúng không?
- Tiểu Phương: Đúng rồi, rất chuẩn! Cậu học nhanh thật đấy!
- Tiểu Mỹ: Cảm ơn cậu, Tiểu Phương! Mình thật sự rất mong đợi trải nghiệm đậu hũ thối tối nay!
- Tiểu Phương: Ok, lát nữa gặp nhé!



附錄四

生詞索引

生詞	拼音	詞性	越南文詞義	單元-課-頁
B				
飽足	bǎozú	形	No nê	2-5-84
變成	biàncéng	動	Trở thành	2-5-83
部位	bùwèi	名	Bộ phận (cơ thể)	2-6-113
補助	bǔzhù	名/動	Trợ cấp	2-6-131
C				
餐點	cāndiǎn	名	Món ăn	2-6-124
藏	cáng	動	Ẩn nấp	2-5-96
常見	chángjiàn	形	Thường thấy, phổ biến	2-7-152
產業	chǎnyè	名	Ngành công nghiệp	2-7-161
產值	chǎnzhí	名	Giá trị sản xuất	2-6-131
超級	chāojí	形	Siêu, cực kỳ	2-7-142
茶葉	cháyè	名	Lá trà	2-7-161
臭豆腐	chòu dòufu	名	Đậu hũ thối	2-7-140
創新	chuàngxīn	名/動	Đổi mới, sáng tạo	2-6-132
廚師	chúshī	名	Đầu bếp	2-6-114
慈禧太后	Cíxǐ Tàihòu	專有名詞	Từ Hy Thái Hậu	2-7-143
醋	cù	名	Giấm	2-5-86

粗麵	cūmiàn	名	Mì sợi to	2-6-123
D				
大辣	dà là	名	Cay nhiều	2-6-123
代表	dàibiǎo	名/動	Đại diện	2-6-112
當地人	dāngdìrén	名	Người địa phương	2-5-96
擔任	dānrèn	動	Đảm nhiệm	2-6-131
單位	dānwèi	名	Đơn vị	2-5-103
搭配	dāpèi	動	Kết hợp, phối hợp	2-7-140
地址	dìzhǐ	名	Địa chỉ	2-7-157
店家	diànjiā	名	Cửa tiệm	2-6-132
鼎泰豐	Dǐngtáifēng	專有名詞	Din Tai Fung	2-5-87
地區	dìqū	名	Khu vực	2-5-84
洞	dòng	名	Lỗ	2-5-85
動力	dòngli	名	Động lực	2-6-113
豆乾	dòu gān	名	Đậu phụ kho	2-6-124
豆瓣醬	dòubànjiàng	名	Tương đậu	2-6-114
E				
而	ér	連	Mà	2-5-85
F				
發酵	fājiào	動	Lên men	2-7-140

發明	fā míng	動	Phát minh	2-7-141
繁榮	fán róng	形	Phồn vinh	2-7-161
紛紛	fēn fēn	副	Lần lượt	2-6-115
風潮	fēng cháo	名	Trào lưu	2-6-132
豐富	fēng fù	形/動	Phong phú	2-7-141
風格	fēng gé	動	Phong cách	2-5-103
風華	fēng huá	名	Phong nhã, tao nhã	2-7-162
符合	fú hé	動	Phù hợp	2-6-131
G				
擀麵棍	gǎn miàn gùn	名	Cây cán bột	2-5-85
感受	gǎn shòu	名/動	Cảm nhận	2-7-161
高峰	gāo fēng	名	Đỉnh cao	2-6-132
耕種	gēng zhòng	動	Canh tác	2-6-113
公休	gōng xiū	名/動	ngỉ theo lịch cố định	2-7-157
工夫	gōng fu	名	Tay nghề, công phu	2-5-97
光臨	guāng lín	動	Ghé thăm (khách)	2-6-123
觀光客	guāng guāng kè	名	Khách du lịch	2-5-83
冠軍	guànjūn	名	Quán quân	2-6-112
規模	guīmó	名	Quy mô	2-6-131
國際	guóji	形	Quốc tế	2-5-83

H				
杭州	Hángzhōu	專有名詞	Hàng châu	2-5-87
紅燒	hóngshāo	名/動	Món om, kho	2-6-113
J				
擠	jǐ	動	Đông đúc	2-5-83
降低	jiàngdī	動	Giảm xuống	2-5-103
講究	jiǎngjiu	動/形	Chú trọng, cầu kỳ	2-5-97
江南	Jiāngnán	專有名詞	Giang Nam	2-5-87
薑絲	jiāngsī	名	Sợi gừng	2-5-86
醬油膏	jiàngyóu gāo	名	Nước tương sệt	2-7-140
醬汁	jiàngzhī	名	Nước sốt	2-7-152
脚步	jiǎobù	名	Bước chân	2-7-161
交織	jiāozhī	動	Đan xen, giao thoa	2-7-161
基本	jīběn	形	Cơ bản	2-6-132
結帳	jié zhàng	動	Thanh toán	2-6-124
技法	jìfǎ	名	Kỹ thuật	2-5-103
景觀	jǐngguān	名	Cảnh quan	2-7-161
精華	jīnghuá	名	Tinh hoa	2-5-86
經營	jīngyíng	動	Kinh doanh	2-6-131
今日	jīnrì	名	Ngày nay, hôm nay	2-7-142

機器	jīqì	名	Máy móc	2-5-97
眷屬	juànshǔ	名	Người thân	2-6-131
舉辦	jǔbàn	動	Tổ chức	2-6-112
絕對	juéduì	副	Tuyệt đối	2-5-83
聚集	jùjí	動	Tụ họp, tập họp	2-6-131
K				
款	kuǎn	量	Loại, kiểu	2-5-103
擴大	kuòdà	動	Mở rộng	2-6-131
L				
來自	láizi	動	Đến từ	2-5-84
辣椒	làjiāo	名	Ớt	2-6-114
辣椒醬	làjiāo jiàng	名	Tương ớt	2-7-140
老饕	lǎo tāo	名	người yêu ẩm thực	2-7-157
老店	lǎodiàn	名	Cửa hàng lâu năm	2-5-84
老街	lǎojiē	名	Phố cổ	2-7-161
連鎖店	liánsuǒdiàn	名	Chuỗi cửa hàng	2-5-96
瀏覽	liú覽	動	Lướt xem, đọc lướt	2-7-162
滷蛋	lǔ dàn	名	Trứng kho	2-6-123
蘿蔔	luóbo	名	Củ cải	2-6-132
M				

美食	měishí	名	Món ngon	2-6-112
媒體	méitǐ	名	Truyền thông	2-6-112
美味	měiwèi	形	Ngon	2-5-86
免得	miǎndé	連	Để tránh	2-5-86
麵條	miàntiáo	名	Sợi mì	2-6-113
民衆	mínzhòng	名	Người dân	2-6-112
模仿	mófǎng	動	Mô phỏng	2-6-131
N				
內用	nèi yòng	動	Ăn tại quán	2-6-123
嫩	nèn	形	Mềm mại	2-7-141
牛肉麵	niúròu miàn	名	Mì bò	2-6-112
P				
泡菜	pàocài	名	Rau muối chua	2-7-140
配	pèi	動	Ăn kèm	2-5-84
配料	pèiliào	名	Nguyên liệu phụ	2-5-86
評價	píng jià	名/動	đánh giá	2-7-157
評論	píng lùn	名/動	bình luận, nhận xét	2-7-157
平衡	pínghéng	名/動	Cân bằng	2-7-141
平時	píngshí	名	Thường ngày	2-5-83
品牌	pǐnpái	名	Nhãn hiệu	2-5-83

品味	pǐnwèi	名/動	Thưởng thức	2-7-161
Q				
清澈	qīngchè	形	Trong vắt	2-7-161
清燉	qīngdùn	名/動	Món hầm	2-6-113
清蒸	qīngzhēng	動	Hấp	2-7-141
親手	qīnshǒu	副	Tự tay	2-5-96
取消	qǔxiāo	動	Hủy bỏ	2-6-131
R				
人民	rénmín	名	Nhân dân	2-7-142
若是	ruòshì	連	Nếu như	2-5-83
S				
商圈	shāngquān	名	Khu thương mại	2-5-84
山林	shānlín	名	Núi rừng	2-7-162
捨不得	shěbude	動	Không nỡ	2-7-142
深邃	shēnsuì	形	Sâu sắc	2-7-162
甚至	shènzhì	副	Thậm chí	2-5-85
食材	shícái	名	Nguyên liệu nấu ăn	2-6-114
師傅	shīfu	名	Đầu bếp, thợ	2-5-85
使用	shǐyòng	動	Sử dụng	2-6-113
爽脆	shuǎngcuì	形	Giòn sần sật	2-7-140

蔬菜	shūcài	名	Rau củ	2-6-113
隨著	suízhe	介	Theo, cùng với	2-5-103
T				
台北國際牛肉麵節	Táiběi Guójì Niúròumiàn Jié	專有名詞	Lễ hội mì bò quốc tế đài bắc	2-6-116
台灣味	Táiwān wèi	名	Hương vị đài loan	2-5-97
探訪	tànfǎng	動	Tham quan	2-7-162
攤位	tānwèi	名	Sạp, quầy (bán hàng)	2-7-140
添加	tiānjiā	動	Thêm vào	2-6-132
提供	tígōng	動	Cung cấp	2-5-103
挺	tǐng	副	Khả là	2-7-142
庭園	tíngyuán	名	Sân vườn	2-7-161
體驗	tǐyàn	名/動	Trải nghiệm	2-7-152
透明	tòumíng	形	Trong suốt	2-5-85
推薦	tuījiàn	動	Giới thiệu, đề cử	2-5-103
塗抹	túmǒ	動	Phết, bôi	2-5-85
突顯	tūxiǎn	動	Làm nổi bật, nhấn mạnh	2-6-131
W				
外帶	wàidài	動	Mang đi	2-6-123
外酥內嫩	wài sū nèi nèn	形	Ngoài giòn trong mềm	2-7-152

外表	wàibiǎo	名	Bề ngoài	2-5-96
王致和	Wáng Zhìhé	專有名詞	Vương Trí Hòa (người phát minh đậu hũ thối)	2-7-143
文人	wénrén	名	Người có học, văn sĩ	2-7-141
X				
吸	xī	動	Hút	2-5-86
細麵	xì miàn	名	Mì sợi nhỏ	2-6-123
喜愛	xǐ'ài	動	Yêu thích	2-6-112
餡	xiàn	名	Nhân (bánh)	2-5-96
香料	xiāngliào	名	Gia vị	2-6-114
巷子	xiàngzi	名	Hẻm nhỏ	2-5-96
小黃瓜	xiǎo huáng guā	名	Dưa leo nhỏ	2-6-124
小辣	xiǎo là	名	Ít cay	2-6-123
小籠包	xiǎolóngbāo	名	Tiểu long bao	2-5-83
蟹黃	xièhuáng	名	Gạch cua	2-5-84
形成	xíngchéng	動	Hình thành	2-6-114
行銷	xíngxiāo	名/動	Tiếp thị, marketing	2-6-131
細膩	xìni	形	Tinh tế, ti mi	2-7-161
辛勞	xīnláo	名	Sự vất vả	2-6-114
習俗	xísú	名	Phong tục	2-6-114

吸引	xīyǐn	動	Thu hút	2-7-161
Y				
醃	yān	動	Ướp, muối	2-7-140
邀請	yāoqǐng	動	Mời	2-6-131
一大堆	yī dà duī	數量詞	Một đống, rất nhiều	2-7-141
一份	yí fèn	量	Một phần	2-7-152
因此	yīncǐ	連	Vì vậy, do đó	2-5-103
營業時間	yíng yè shí jiān	名	giờ mở cửa	2-7-157
以往	yǐwǎng	名/副	Trước đây, dạo trước	2-6-131
永康街	Yǒngkāng Jiē	專有名詞	Phố Yongkang	2-5-87
由	yóu	介	Do, bởi	2-7-141
幽靜	yōujìng	形	Yên tĩnh, thanh vắng	2-7-162
遊覽	yóulǎn	動	Tham quan	2-7-162
油膩	yóunì	形	Ngấy, nhiều dầu	2-5-96
援助	yuánzhù	名/動	Viện trợ, cứu trợ	2-6-132
蘊涵	yùnhán	動	Hàm chứa, ẩn chứa	2-7-162
於是	yúshì	連	Thế là, vì vậy	2-7-141
Z				
在地	zàidì	名/形	Bản địa, địa phương	2-5-96
長輩	zhǎngbèi	名	Bậc trưởng bối	2-6-114

正確	zhèngquè	形	Chính xác	2-5-85
真正	zhēnzhèng	形/副	Thật sự	2-5-97
摺皺	zhézhòu	名	Nếp gấp	2-5-85
直到	zhídào	介	Cho đến khi	2-7-142
知名	zhīmíng	形	Nổi tiếng	2-5-84
質樸	zhìpǔ	形	Mộc mạc, giản dị	2-7-162
中辣	zhōng là	名	Cay vừa	2-6-123
中正紀念堂	Zhōngzhèng Jìniàntáng	專有名詞	Đài tưởng niệm Tưởng Giới Thạch	2-5-87
追求	zhuīqiú	動	Theo đuổi	2-5-84
竹筍	zhúsǔn	名	Măng tre	2-7-161
主要	zhǔyào	形	Chính, chủ yếu	2-6-112
滋味	zīwèi	名	Hương vị	2-6-113
總共	zǒng gòng	副	Tổng cộng	2-6-124
走馬看花	zǒu mǎ kàn huā	成語	Cưỡi ngựa xem hoa (ý chỉ xem qua loa)	2-7-162

附錄五

參考資料



書籍類

1. 鄧守信 (2019)。當代中文語法點全集。新北市：聯經出版事業股份有限公司
2. 鄧守信主編。當代中文課程系列。新北市：聯經出版事業股份有限公司
3. 王意馨 (2023)。巷仔口的美食家：200+台灣最在地的小吃速寫X老店尋味。台北市：PCuSER電腦人文化。
4. 黃郁琇、Starck, A. (2023)。美好食光－台灣美食故事：The Real Stories Behind Taiwanese Food and Drink。台北市：書林出版有限公司。



網路資源類

1. 痛風老饕易胖體質。YouTube頻道。取自 <https://www.youtube.com/@farfromskin>
2. MICHELIN Guide。在台北五家米其林推薦餐廳吃小籠湯包。取自 https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/xiao-long-bao-michelin-restaurants-taipei
3. Souped Up Recipes (2022)。簡單就能做出有肉汁的小籠包！Famous Juicy Chinese Soup Dumplings (Xiao Long Bao) [YouTube影片]。取自 https://www.youtube.com/watch?v=C6k_scsnmlk
4. 維基百科。臺北國際牛肉麵節。取自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/臺北國際牛肉麵節>
5. 臺北市政府觀光傳播局 (2024)。2024臺北國際牛肉麵節。取自 <https://tpebeefnoodle.com.tw/>
6. 姆士流 (2020)。【姆士流】簡易牛肉麵 [YouTube影片]。取自 https://www.youtube.com/watch?v=iCdVcESF_8w&t=33s
7. 痛風老饕易胖體質 (2023)。生吃臭豆腐新體驗?! 6家台北臭豆腐評比。老饕的Google評論 [YouTube影片]。取自 <https://www.youtube.com/watch?v=2WooNITAcNs>
8. 新北市政府觀光旅遊局。景點介紹：黃金瀑布。取自 <https://newtaipei.travel/zh-tw/attractions/detail/109911>

附錄五

參考資料

教材中之圖片來源



第五課：小籠包的魅力

- 鼎泰豐網頁。取自
https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/xiao-long-bao-michelin-restaurants-taipei
- 吃小籠包有訣竅！戳不戳洞隨意，就是別搭一堆薑絲+必吃3家米其林級小籠包。取自 <https://supertaste.tvbs.com.tw/food/311606>
- Instagram @eat.travel.draw_rose。取自
<https://www.instagram.com/p/CWNR10CLF1g/>
- 米其林指南。取自
https://guide.michelin.com/tw/zh_TW/article/dining-out/xiao-long-bao-michelin-restaurants-taipei
- 鼎泰豐網頁。取自 <https://www.dintaifung.com.tw/>
- 鼎泰豐網頁。取自 <https://www.dintaifung.com.tw/>

附錄五

參考資料

教材中之圖片來源



第六課：牛肉麵

- 宜蘭美食 | 隱身市場的美味家常牛肉麵 熬出航海大副獨鍾的家鄉滋味。取自 https://taiwan.sharelife.tw/RssTra_aid-59062.html
- Beef Noodles。取自 <https://www.mahobeefnoodles.com/>
- 清燉牛肉麵-大牛牛肉麵。取自 https://taiwan.sharelife.tw/RssTra_aid-59062.html
- Instant Pot Taiwanese Beef Noodle Soup。取自 <https://tiffycooks.com/instant-pot-authentic-taiwanese-beef-noodle-soup/>
- 5牛肉麵的起源故事:台灣在地美食的代表。取自 https://taiwan.sharelife.tw/RssTra_aid-59062.html
- 【台灣】必試5大台北牛肉麵推薦 天下三絕/洪師父/金春發/清真/東館。取自 <https://www.kkday.com/zh-hk/blog/65928/taipei-beef-noodles?srsltid=AfmBOopIoXgEKz3bUQgEdkUYMnlWijjKEVh8iZIq8VrU2FfR3Xm83Z8M>
- 2024 臺北國際牛肉麵節調理包「最牛嚴選 Top10」出爐！藍海饌、蔣府宴、阿牛牛肉麵勇奪紅燒、清燉雙冠王。取自 <https://news.owlting.com/articles/834304>
- 八方雲集在「台北牛肉麵節」的鮮食紅燒組比賽中獲得冠軍好吃的不只鍋貼水餃！八方雲集台北牛肉麵節鮮食紅燒組奪冠。取自 <https://www.ctee.com.tw/news/20241011700518-431401>
- 獲得2009台北市國際牛肉麵節第三名老外一品牛肉麵。取自 <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1556680141200264&id=182137458654546&set=a.636858499849104>

附錄五

參考資料

教材中之圖片來源



第七課：聞名的臭豆腐

- Flickr。取自 <https://www.flickr.com/photos/98403703@N05/49700436747/in/photostream/>
- Visit Taipei。取自 <https://sigir.org/sigir2023/attend/visiting-taipei/>
- 大玩臺中。取自 <https://travel.taichung.gov.tw/zh-tw/shop/consume/2347>
- 【板橋】銅板美食，當正餐當點心都合宜·阿義現蒸臭豆腐。取自 <https://irenelife.com/blog/post/440664652>
- Instagram。取自 https://www.instagram.com/p/CL-ZLVMJIcW/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==
- 新北市政府觀光旅遊局。取自 <https://newtaipei.travel/zh-tw/attractions/detail/109911>
- 深坑老街。取自 <https://www.travel.taipei/zh-tw/attraction/details/303>
- 深坑老街美食 | 泓成鮮湯包 – 臭豆腐湯包香氣四溢、湯汁飽滿。取自 <https://tinalife.tw/blog/post/hongchengxian>
- 新北市美食/深坑老街/深坑美食，分享深坑老街美食小吃。取自 <https://irenelife.com/blog/post/shenkeng-street>
- 【新北。遊記】深坑老街 一夜訪懷舊土角厝街區。必吃臭豆腐/古早小吃/柑仔店/地標茄冬樹。取自 <https://golovetraveling.com/>

*Explore
Taiwan Food Culture*



編者：黎氏錦紅

指導教授：林振興教授

出版社：國立臺灣師範大學華語文教學系碩士班

地址：106 台北市和平東路一段162號

Email: lishijinhong@gmail.com