

國立臺灣師範大學運動與休閒學院

樂活產業高階經理人企業管理碩士在職專班

碩士論文

Executive Master of Business Administration Program in

Lifestyles of Health and Sustainability

College of Sports and Recreation

National Taiwan Normal University

Master's Thesis

清代乾隆進膳底的過去、現在、未來，以故宮晶華為例

The Past, Present, and Future of the *Jin Shan Di* during the

Qianlong Period of the Qing Dynasty: A Case

Study of the Silks Palace

楊惠曼

YANG, HUI-MAN

指導教授：王國欽 博士

共同指導教授：李鴻鈞 老師

中華民國111年7月

July 2022

謝 辭

2020年9月經由鄧惠文學姐的推薦，我加入了師大樂活EMBA第三屆碩士專班這個大家庭，有幸認識來自各界菁英的學長姐，一起共學、共享、互相鼓勵及支持。更謝謝師長們的教導讓我獲益良多。

能夠有再次回校充電的機會我相當珍惜，在設定這篇論文的時候，便將主題設定為與工作相關的乾隆御膳，特別感謝王國欽博士及李鴻鈞教授兩位指導教授的悉心指導才能完成這份論文，在我遇到研究瓶頸的時候，多虧兩位指導教授不厭其煩的耐心的引導，我才能找到方向，得以順利一一破關，因此相當敬佩教授對於研究學識精益求精及教導學生的態度及要求，並給予我完成論文的信心，讓我有自己的第一部論文，這是從前的我沒有想過的人生經歷，再次深深感謝兩位指導教授的協助！

也要特別感謝在這個過程中學長姐及第二屆的二位學姐熱心的協助及鼓勵。在這段學習的旅程，中間我不只一次想要放棄，甚至最後要寫論文階段，我一度自我懷疑，不確定我能否完成，感謝同學跟師長們面對我的不自信，給予我的正向引導及鼓勵，讓我能重拾信心，完成這個我曾經以為不可能的任務。以及不論言語或行動給予的溫暖跟支持，提供了我繼續前進的力量，在人生超過半百的這個階段，感受到人生升級的感動！

我從你們身上學習到正向引導的力量，也不斷的激勵我有新思維，在此，再次向所有幫助我的人，表達深深的感謝，有幸認識你們，真的很好！

楊惠曼 謹誌

2022年7月

清代乾隆進膳底的過去、現在、未來，以故宮晶華為例

2022 年 7 月

研究生：楊惠曼

指導教授：王國欽

共同指導：李鴻鈞

摘要

中華美食傳承千年，尤以宮廷美食讓人想一探究竟。而其就以清朝宮廷美食最具代表性，乾隆御膳則為最極致的表現。本研究藉由過去乾隆膳底檔研究、現在故宮晶華 2013 年推出的十全乾隆宴資料，了解乾隆對飲食的精細要求及養身的概念，進而探究在未來如何再精進乾隆御膳之內容及豐富性。

本論文之研究方法採質性研究訪談分析，以深入訪談的方式採內部員工三位、外部員工六位及二位專家的訪談提供內容分析，透過回憶、改善及未來想要改善的方向設計訪問題目採質性研究方法，經由受訪者佐證進行內容分析，並透過專家分析後分成三大面向，研究結果顯示依照餐點、服務、情境分成三大面向進行。針對以上的探討，對於未來的菜單設計將以春夏、秋冬運用在創意、造型、及故事性。用餐的儀式感如餐桌設計與文化結合，服務面則在行銷包裝部份符合現在的新媒體及說菜技巧，並配合餐具的設計、個人化的服務打造屬於故宮晶華的食藝精華，成為食文化創意料理的經典。

關鍵詞：乾隆、進膳底、御膳、儀式感、故宮、晶華

The Past, Present, and Future of the *Jin Shan Di* during the
Qianlong Period of the Qing Dynasty: A Case
Study of the Silks Palace

July, 2022

Author : Yang , Hui-Man
Advisor : Wang, Kuo-Ching
Co-Advisor : Lee, Hung-Chun

Abstract

Chinese cuisine has been passed down for thousands of years, especially imperial cuisine. It is the most representative of the Qing imperial cuisine, and the Qianlong imperial cuisine is the most extreme performance. This study uses the past research on Qianlong's *Jin Shan Di* and the current information on the Shiquan Qianlong banquet launched by the Silks Palace in 2013 to comprehend Qianlong's delicate requirements for diet and the concept of health preservation, and then explore how to improve the content and enrichment of Qianlong's imperial cuisine in the future. The research method applies qualitative in-depth interview analysis, based on the corroboration and content analysis provided by the informants, and referring to the *Qianlong Jin Shan Di* to understand the table setting of the Palace, and organize cultural-style services, dishes and dining atmosphere. In response to the above discussion, in the future, to combine innovative dishes, tableware design and arrangement, and ritual design to create the essence of food art belonging to the Silks Palace, which will be become a model of cultural and creative cuisine.

Keywords: Qianlong, *Jinshandi*, imperial meal, sense of ritual, National Palace Museum, the Silks Palace

目次

謝辭.....	i
中文摘要.....	ii
英文摘要.....	iii
目次.....	iv
表次.....	vi
圖次.....	vii
第壹章 緒論.....	1
第一節 研究背景.....	1
第二節 研究問題.....	2
第三節 研究目的.....	3
第四節 研究流程.....	6
第貳章 文獻探討.....	7
第一節 乾隆膳底檔略述.....	7
第二節 2013 年故宮晶華「十全乾隆御膳」菜單回顧.....	11
第參章 研究方法.....	24
第一節 半結構式訪談.....	24
第二節 資料分析.....	28

第肆章 研究結果	29
第一節 受訪者基本資料.....	29
第二節 研究結果與分析.....	30
第伍章 結論與建議	49
第一節 研究結論.....	49
第二節 實務應用與後續採行建議.....	49
第二節 研究限制及未來研究建議.....	52
參考文獻	55
附錄	59
附錄一 專家訪談邀約企劃書.....	59
附錄二 內場/外部員工訪綱.....	63

表 次

表 3-1 外部員工與內場員工問題.....	25
表 3-2 相關專家問題.....	26
表 3-3 訪談對象抽樣條件.....	27
表 3-4 內部員工受訪者.....	27
表 3-5 外部人員受訪者.....	28
表 4-1 受訪者基本資料.....	29
表 4-2 judge J1 & judge J2.....	30
表 4-3 題項分析單位表.....	31
表 4-4 餐點植基模型.....	32
表 4-5 情境植基模型.....	40
表 4-6 服務植基模型.....	43

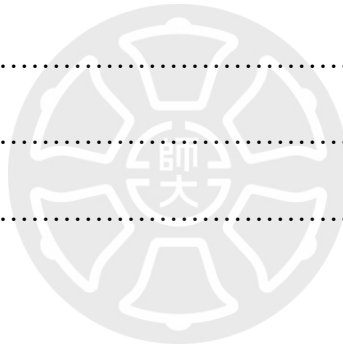


圖 次

圖 1-1 研究流程.....	6
圖 2-1 2013 年故宮晶華之十全乾隆御膳菜單.....	12
圖 2-2 清醬肉.....	13
圖 2-3 江米蓮藕.....	14
圖 2-4 素炒鱈絲.....	15
圖 2-5 紅白鴨絲燕窩.....	16
圖 2-6 鍋鍋嫩豆腐.....	17
圖 2-7 八寶葫蘆鴨.....	18
圖 2-8 御府鮮椿魚.....	19
圖 2-9 蝦米勳白菜.....	20
圖 2-10 八珍糕.....	21
圖 5-1 未來再開發的乾隆御膳膳單.....	54

第壹章 緒論

第一節 研究背景

一、晶華酒店成立的背景及使命

晶華國際酒店集團 1990 年正式開幕以台北麗晶 (Regent) 品牌取名為「台北麗晶酒店」(Regent Taipei)；1992 年股票上市，1993 年台北麗晶改名為「晶華酒店」，2004 年買下連鎖餐飲達美樂，2006 年成立館外餐飲，2008 年飯店新品牌成立同年，2010 年自 Carlson 酒店集團手中買下麗晶酒店品牌。晶華酒店提供並展現精緻生活的卓越標竿，高品質住宿及餐飲，居於業界的領導地位；晶華酒店的使命就是把台灣最好的帶到世界，將世界最好的帶到台灣。

目前館內營業的餐廳有三燴本家，提供日式刷刷鍋、爐端燒及燒肉；柏麗廳，開放式廚房與庭園景緻的自助餐廳；azie，台北第一家 Grand Café，有 live band 現場演出；上庭酒廊，提供各式飲料、調酒、早午餐與簡餐；Robin's 牛排屋/Robin's 鐵板燒，無煙電熱板藝烹調美國頂級牛肉、日本和牛，鮮嫩海鮮；晶華軒，正宗川粵料理；蘭亭，會員及房客享用尊榮設施，提供道地滬式佳餚及多間獨立包廂。館外餐廳則包括故宮晶華、園外園、三燴美麗華、義響食堂、義泰蔬活食堂等。

二、故宮晶華成立的背景及使命

故宮晶華前身為故宮上林賦餐廳，提供參觀民眾及員工餐飲休憩服務，由國立臺北故宮博物院（以下簡稱故宮）委託員工消費合作社營運管理。為了服務日益增多的國際旅客，提升更完善的國際級飲食空間，故宮辦理「民間參與故宮餐飲服務中心計畫」，依「促進民間參與公共建設法」及相關法令之規定，提供計畫土地予晶華酒店集團開發經營。晶華酒店集團以近 30 年豐富之國際級旅館、餐飲等休閒事業經營管理的經驗，參與此 BOT 案，並以「故宮」及「晶華」雙品牌之命名，於 2008 年 6 月正式營運；故宮晶華的開幕，將晶華的餐飲實力帶上文化創意料理的新高度，以菜色結合故宮國寶典藏，

讓台灣以食藝連結世界。

作為故宮院區內的博物館餐廳，故宮晶華自開幕以來，經營團隊多次結合故宮主題特展而開發專屬御膳。2008年〈晉唐法書名蹟展〉時推出「唐朝御膳大觀」；2009年〈雍正大展〉時推出「清宮御膳」；2010年〈文藝紹興—南宋藝術與文化特展〉時推出「南宋美食大觀」；2011年〈康熙大帝與太陽王路易十四特展—中法藝術文化的交流〉時推出「康熙御膳」；2013年〈十全乾隆—清高宗的藝術品味特展〉時推出「十全乾隆御膳」；2014年時隨著翠玉白菜出訪東京博物館及肉形石出訪九州博物館，故宮晶華也受邀推廣國寶宴也成功的把台灣美食行銷日本；2015年〈神筆丹青—朗世寧來華三百年特展〉時推出「大清盛世宴」；2017年〈萬世師表展〉時推出「倫語宴」；2019年〈張大千120歲紀念大展〉時推出「大千宴」。此外，以故宮文物發想而規劃設計的國寶宴：如翠玉白菜、肉形石、弦紋鼎佛跳牆、多寶格御點集…等等，也深受國內外遊客喜愛。

第二節 研究問題

一、檢討 2013 年「十全乾隆御膳」的菜單口味、用餐環境、服務方式、定價策略、宣傳行銷等各方面環節

(一) 菜單口味

「十全乾隆御膳」的菜色口味的部份大部分是以蘇菜及北方菜為主，如八寶福祿鴨原來是整隻布袋鴨製作而成，為求精緻及造型就請主廚以迷你版製作，呈現的口感較不符合期待，皮的口感也較不易拿捏鴨的韌度，但這是其中最具有話題性及菜色。另外一道是八珍糕養生甜點，當時試菜時中藥味很重，米糕也很乾，經過多次的調整，雖改善中藥味，但是口感還是不容易克服。

(二) 用餐環境

雖然餐廳具有原來餐廳的特色，但比較沒有宮廷的氛圍。

(三) 服務方式

就說菜的部分雖然已經在推出時培訓過，但有時不夠落實，尤其是客滿時較

不意發現大家是否有完全的介紹。餐桌的擺設也比較沒有宮廷的元素。

(四) 定價策略

在當時菜單到結束展覽時還有客人詢問，所以大概活動持續半年。原因其一為價錢是一般人比較容易接受加上菜色的吸引力，就開幕時原本就推出的國宴，它雖然沒有很貴的食材，但是它有很深的辨識度及話題，而它的訂價比乾隆宴還高價並持續到現在。

(五) 宣傳行銷

推出的一個星期前集團公關有發新聞稿到各大電子媒體、平面媒體，但是可惜的是故宮院內無法有任何露出。

第三節 研究目的

一、御膳的意涵與複製的意義

「御膳，簡而言之就是帝王氏族所享用的飲食(馬健鷹，2007)」，「御膳是指皇帝的食事，它包括平居膳事與慶娛時節的非常膳事兩大部分(鄭南，2007)。御膳的主體，是帝王，御膳體系的建立也是為了帝王而服務的；御膳的用膳地點不限，皇帝在哪御膳就在哪，以大清來說，不論是養心殿東暖閣、重華宮的漱芳齋、紫禁城外的法源寺、離宮避暑山莊的一片雲、南巡時蘆州的行宮或東巡時的盛京，只要皇帝一聲令下，傳膳太監就會立刻將膳品逐一呈上，經過嘗膳太監試菜後擺放至桌面。今天我們談論重製、再製、復刻或曰仿膳，前提是因為帝制已經不復存在。1924年11月5日，馮玉祥迫使溥儀離開紫禁城，中國歷代帝制宣告終結，為帝王一人而組成的龐大系統，包括內務府及御膳房也逐一瓦解。(1934年溥儀再次登基成為滿洲國皇帝，滿洲國仍保留大清宮廷及膳食制度)。隔年1925年，原在御膳房菜庫當差的趙仁齋和他的兒子趙炳南，約了御膳房的廚子孫紹然、王玉山、趙承壽等人，在北京北海公園北岸，辦起了「仿膳」，仿照清宮御膳房的烹製方法製作菜餚(張新力，1994)」，以此為複製「清宮御膳」的開端。

乾隆朝是中國封建帝制體系最後一個興盛的年代，大清彼時的國力以及乾隆本身的

長壽都增添了傳奇軼事與想像空間，對於皇帝的膳食，我們總是有著無限的好奇，認為「他們憑藉至高無上的地位和隨心所欲的權勢，役使世上各地各派名廚，聚斂天下四方美食，形成豪奢精緻的御膳風味特色（馬健鷹，2007）。」人們不分各行各業，想要吃得跟皇帝一樣；複製的過程，掀開了這層面紗，用飲食文化的方式，進入帝王的世界。

二、賓客不只是享用御膳，包括環境與服務上的整體安排

若要談及御膳的仿製，除了菜品本身，還包括了盛裝的器皿，用餐的環境，服務人員的裝容、服務的方式，乃至用餐時的背景音樂等等環節。吳正格在 1988 年《滿族食俗與宮廷御膳》曾經分享他之前在「麗景軒酒樓」具體實踐清宮御膳的經營方略，簡述幾點如下：

（一） 室內設施方面：

空間佈局典雅，古代與現代結合，體現滿族風味。飲白酒用爵、飲啤酒用觥、傳菜的工具有食盒、餐巾用杯檔，盤、碗、碟等餐具均按清宮仿製；室內播放清宮音樂，牆上有反映清宮御膳飲宴的畫幅，如《乾清宮千叟宴》、《紫光閣賜宴圖》，或清朝皇帝御製詩句的臨摹。

（二） 服務人員的訓練：

女服務員身穿旗袍，了解滿族的飲食習慣，熟悉清宮御膳的知識，一部分服務員能說英語，能說常用的滿語。

（三） 廚房人員的訓練：

廚師需從各地招聘，因每人的烹飪製作習慣不同，要能夠互相合作，製作標準必須符合經營需求。

（四） 清宮御膳的菜單：

是從清宮御膳房的膳食檔案和有關史料記載，以及民間流傳的清宮菜精選出來。乾隆菜單：一熱鍋：八吉祥熱鍋（用鍍銀酒鍋盛裝）；八小菜：小晶丸子一品、糟笋一品、蘇造肉一品、蒜汁瓢扁豆一品、南小菜一品、攪絲肉一品、什錦小菜一品、燕窩拌鴨絲一品（均用六寸青花細瓷平盤盛裝）；十熱菜：雞絲燴水笋絲一品、酒煨

關東鴨子一品、炒雞炖豆腐一品、百果肘子一品、蔥椒魚一品、雞蛋糕一品、油煸山菜一品、素菜大雜燴一品、熱鬧白菜一品、鴨子祭神肉炖蘑菇一品（分別用一尺萬壽無疆坑盤或平盤盛裝）；四飯點：粳米干膳一品、豬肉餡縐紗餛飩一品、三鮮餡燙麵柳葉餃子一品、螺螄餛飩一品（均用六寸青花細瓷平盤和小碗盛裝）；鹹、甜二粥：粳米小豆粥一品、果子粥一品。

就環境來說，故宮晶華得天獨厚之處在於它本身就坐落在故宮院區。當遊客參觀完乾隆的特展，步行片刻走到故宮晶華，對展間文物仍記憶猶新的時候，品嚐乾隆御膳，這就是完整的儀式；即便是晚上前來，故宮沒有開放的時間，只享用餐點，也有一番感受。此外，在服務方式上，如博物館有導覽人員，故宮晶華提供說菜服務的「食藝文解說員」，其簡單定義如下：「食藝文解說員為餐廳服務人員的一個職稱，主要指菜餚的解說人員。將主廚的精心設計烹調，透過解說員專業且自信的傳達，讓客人能更了解菜色背景及文化意涵。一位優秀的解說員也是主廚的化妝師。」

三、複製御膳不能忽視御膳檔研究，不能背離史料記載。

簡言之，上述吳正格以為御膳的複製不僅是餐點本身，而是整體上情境的營造，而餐點的選擇必須以史料記載為依歸。關於史料這點，2004年邱龐同更進一步說明，時任揚州大學旅遊烹飪學院教授，在〈乾隆下江南御膳單簡析〉的論文中，發表了對於複製御膳的看法：「近十幾年來，江蘇、浙江有幾家餐飲企業推出了「乾隆御宴」……說實話，如若從學術的角度看，乾隆御宴是不易搞成功的。宮廷宴飲制度且不必談，僅調味就無標準可循。不過這些企業的動作原本是一種商業行為，無可厚非。但是在宣傳上應該講實事求是。倘若沒有認真研究乾隆南巡御膳底檔，卻聲稱是在長期研究乾隆下江南基礎上搞成了「乾隆江南宴」¹就值得推敲了。」邱龐同的見解可分為兩個層次，一是乾隆御膳複製本身的困難，二是不論如何複製，都不能脫離史料。陳學智 2019年發表的論文〈略述現代餐飲經營御膳的幾點要素〉：他肯定了經營御膳帶來的再次文化創意空

¹ 這裡邱龐同指的是餐飲業者自行創造菜單，背離乾隆史實太遠。

間，但也提醒御膳切記無中生有的杜撰，必須在尊重歷史、尊重文獻的基礎上執行。另外也提到了一個可能方向：「經營御膳並非一味追求高價格、高消費……消費者未必去吃整桌大餐，零點幾款也是吃御膳。」

四、乾隆御膳的實際執行層面：

包括菜單口味、用餐環境、服務方式、定價策略、宣傳行銷等各方面環節，這部分的研究問題，本論文會以質性研究，深度訪談的方式，將訪談資料整理歸納，並於後續章節討論。

第四節 研究流程

研究流程如下圖，首先確定研究目的：對未來再制乾隆御膳的準備，並強調以膳底檔為菜色考量的憑據，觸及各個環節，包括環境空間、菜色改善、說菜方式、經營策略、宣傳模式等。接著搜集史料文獻過程大量閱讀分析；設計符合主題的訪談問卷，找尋適當的訪談人員，將訪談內容記錄分析，最後分析訪談資料，形成結論與建議。

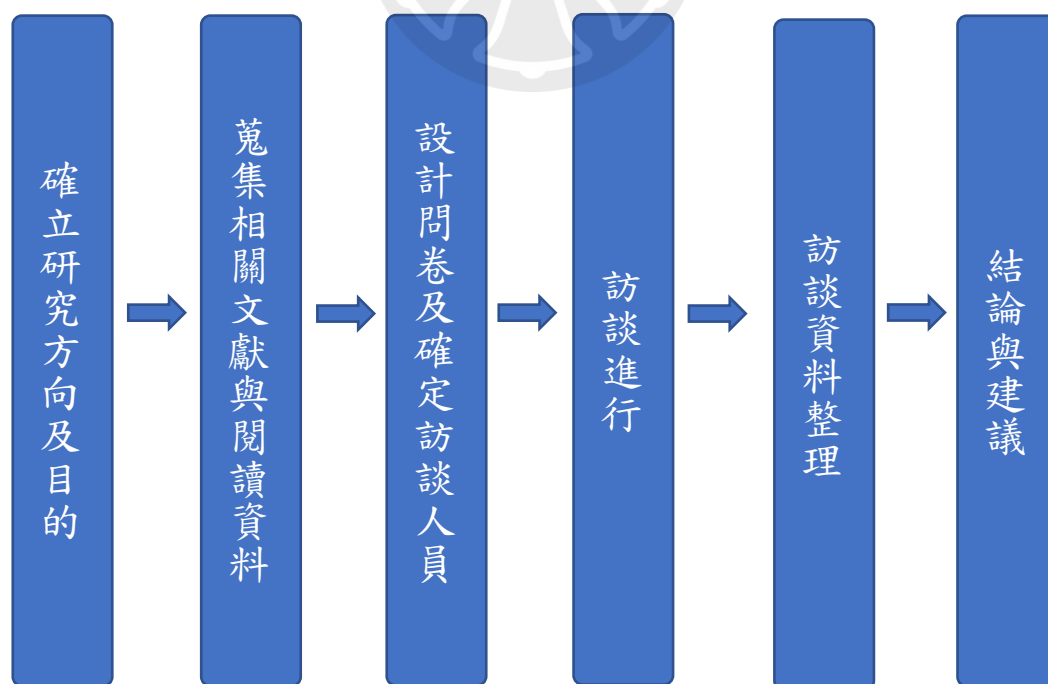


圖 1-1. 研究流程

第貳章 文獻探討

文獻探討分為兩個部分，第一，乾隆膳底檔略述，包括背景以及摘錄說明；第二，2013年「十全乾隆御膳」菜單的回顧，這是對「現在及未來」的應用。

第一節 乾隆膳底檔略述

一、現存乾隆膳底檔背景說明

御膳之檔稱為膳底檔（鄭雅文，2019），底檔就是留存的底本，是關於膳事的憑據。大清的官制系統，內務府是清代管理宮禁事務的機構，內務府底下設置「御茶膳房」及「掌關防管理內管領事務處」，專門負責皇宮日常膳食，包括皇帝的飯菜、糕點及飲品等等。御茶膳房逐日將皇帝的膳食開列清單，通稱為膳單，呈內務府大臣批准，依單烹飪。御膳房執事要詳細地將皇帝一天所吃的東西記在膳底檔上，請內務府大臣過目，在作為文書保存起來（愛新覺羅浩，2012）。在清代宮廷檔案中，保存了將近兩億字的膳事實錄——「御茶膳房」檔案（趙榮光，2018）。檔案除了包括皇帝的膳食與相關事務的膳單之外，也記錄了皇太后以下宮中諸位用膳額度及各類膳事用料等的行文底檔（鄭南，2003），這是研究清代宮廷飲食不可缺少的珍貴史料。

目前所有御茶膳房檔案皆保存於北京的「中國第一歷史檔案館」2001年以宣紙、線裝本形式出版的《清宮御膳》是少數公開發行的檔案；其共有五冊，第一冊《乾隆三十年江南節次²膳底檔（上）》；第二冊《乾隆三十年江南節次膳底檔（下）》。此二冊是乾隆第四次南巡（54歲）正月十六至四月二十的膳食檔案。第三冊為《乾隆四十五年節次膳底檔》及《乾隆四十九年節次膳底檔》，分別是乾隆第五次南巡（69歲）正月十二至五月初九與乾隆第六次南巡（74歲）正月二十一至四月二十三的檔案。第四及第五冊收錄乾隆第四次南巡時的額食³底檔，乾隆賞賜的記錄。綜歸來說，《清宮御膳》收錄了乾隆

² 節次即次序、順序之意，表示逐日逐月的紀錄。

³ 皇帝每用膳所剩的會賞給皇后妃嬪，而成桌的稱為額食，賜給大臣或下人。

邁入中年及老年時，南巡的御膳檔案。不只是對於專業文史工作者是寶貴的資源，也有助餐飲經營業者來研究。

二、膳底檔始於雍正，完備於乾隆

大清統治者對於生活的制度性管理始於雍正，清宮膳事檔案文錄亦使於這時期；這與政治因素有關，因為滿人入關初期對於愛新覺羅氏而言，首要任務在處理各地此起彼落的民族情緒，包括台灣的明鄭、三藩的勢力、邊疆的分裂、北方的入侵等攸關生存之事，這是一個制度漸進與演變的過程。因此在雍正以前的清宮膳食檔案，幾乎付之闕如。

「乾隆七年，高宗閱《明朝宮史》有感，諭令大學士編纂《國朝宮史》，以此為界作為制度規範的開端（鄭南，2003）。」

但自雍正年間建立膳食檔案制度後，因為管理上的問題，收錄之文檔殘缺斷片也非逐年逐月的清冊。要從浩瀚資源裡找尋不是簡單的工作。為了研究開發乾隆御膳，1983年吳正格於中國第一歷史檔案館查閱相關史料，發現館內收藏乾隆膳事檔案共有二十六卷厚；包括乾隆元年至三年的《節次照常膳底檔》；乾隆二十一年的《蘇造底檔》；乾隆二十六年的《五台山照常膳底檔》；乾隆三十九年的《進小菜底檔》；乾隆四十三年（《盛京節次照常膳底檔》）；乾隆四十四年的《哨鹿節次照常膳底檔》等等；雍正年間則有雍正六年的《大建進膳底檔》。以上是乾隆膳底檔現存史料的概略說明。

三、乾隆膳底檔的摘錄說明。

膳底檔記錄了乾隆一整天從起床到晚上的用膳過程，大致上一天內乾隆有記錄的用膳分為四個部分，首先早點，通常的是起床後空腹喝的冰糖炖燕窩，日復一日。再來，早膳時間不定，大約在五點半到八點多之間。其次，晚膳在中午十二點半到下午兩點之間。最後，晚晌就是晚上的點心，記載的菜品也比較簡略。茲摘錄乾隆三十年二月十七日的《膳底檔》如下：「乾隆三十年二月十七日，寅正三刻⁴請駕⁵，伺候冰糖炖燕窩一品。

⁴ 04:30-04:45

⁵ 請駕即起身起床之意。

辰初⁶，九峰園⁷進早膳用折疊膳桌擺：鴨子火燻攏豆腐熱鍋一品、燕窩火燻肥雞絲一品此二品系宋元做，羊烏叉⁸燒羊肝攏盤⁹一品、竹節(食卷)小饅首一品；高恒進酥雞一品、燕窩攏豆腐一品、水晶肘子一品、糟鴨子一品、雞蛋糕一品、(食卷)澄沙包子一品；銀葵花盒小菜一品、銀碟小菜四品；隨送鴨子肥雞蕪片燙膳一品；額食三桌：餠餠九品一桌，內館領爐食四品盤肉四品八品一桌，羊肉二方一桌。上進畢，賞，皇后，攏豆腐一品，令貴妃，肥雞一品，慶妃，糟鴨子一品，容嬪，攏盤肉一品。上曠至平善堂，總管蕭雲鵬奉，要內管領爐食二品爐食三品共五品。呈進賞用，記此，二月十六日阿里哈達傅恒傳，明日晚膳天寧寺，人飯食，欽此。二月十七日未正一刻¹⁰，天寧寺行宮西邊花園昇寶座，茶膳房大人五福、福隆安送進奶茶，賞奶茶畢，傳膳，花園進晚膳用折疊膳桌擺，鴨羹一品、燕笋炖棋盤肉一品系張成做，後送莆菜炒肉絲一品、春笋爆炒雞一品、蕪造雞肘子肉攏盤一品、白麵絲糕糜子米麵糕一品、象眼棋餅小饅首一品、鴨子火燻煎粘團一品系張東官做。高恒進雞肉丸子一品、蓮子英桃肉一品、鴨腰蕪膾一品、燕窩膾肥鴨一品；銀葵花盒小菜一品、銀碟小菜四品，隨送粳米膳進一品、燕窩攏湯一品系張成做。額食六桌：餠餠六品奶子六品十二品一桌，內管領爐食八品一桌，盤肉二桌每桌八品，羊肉四方二桌。上進畢，賞，皇后，英桃肉一品，令貴妃，鴨子一品，慶妃，鴨羹一品，容嬪，小餠餠一品；次送兩配殿王子大人等江南總督巡撫將軍梅倫章京倉場侍郎官員等，用一等飯菜二十桌每桌八碗，青磁碗；蒸食一盤、爐食一盤、攏盤肉一盤、膳房飯、外膳房肉絲湯，每桌豬肉六斤羊肉四斤牲口一隻，次等飯菜十二桌每桌六碗，青磁碗，蒸食一盤、內管領爐食一盤，外膳房肉絲湯飯每桌豬肉四斤、羊肉四斤，俱係茶膳房隨侍侍衛人等伺候。晚晌¹¹伺候，蝦米火燻白菜一品、五香豬肚一品、醋溜荷包

⁶ 07:00

⁷九峰園位於今揚州荷花池公園北側，史稱「南園」，乾隆南巡時賜名「九峰園」。

⁸ 羊烏叉是蒙古語的音譯，意思是全羊宴

⁹ 攏盤就是冷拼盤的意思，通常都是肉類，單一種肉或多種肉。

¹⁰ 1400-1415

¹¹ 晚晌是指傍晚時刻的用膳，菜色會比較簡單，從引述的資料來看，這天晚晌就五品而已。

蛋一品糖炒雞一品此二品系宋元做；小菜一品，上進畢，賞，皇后，白菜一品，令貴妃，荷包蛋一品，慶妃，糖炒雞一品，容嬪，小菜一品，二月十七日總管王常貴傳，明日早膳漪虹園伺候。」

乾隆帝一天內的日常膳食，品項非常的多，遠超過皇帝的食量，清制規範皇帝須獨自用膳，桌面的膳品都是為皇帝一人服務。但皇帝能不能吃下這些食物並不在考慮之列，而是他必須每天實踐這樣的數量，因為這是「分例」；分例的意思就是皇帝每日的用膳都有具體詳細的規定，現代人的眼光來看這顯然是浪費食物，溥儀說這叫排場，但帝制有帝制的因襲，也不好簡單的一蓋而論。大清是非常強調祖制，例如宣統帝的分例和乾隆帝的分例即便經歷了百年也沒有多少改變。伊永文說：「這是制度，皇帝御膳是一種程序。」大抵上，從膳單可見清宮御膳不吃牛肉，水產品也少見。面對御膳房每日無時無刻供應的美饌，「多數皇帝，雖享盡天下珍鮮美味，但其飲食缺乏節制，缺乏科學，缺乏平衡，這是帝王多短壽的一大原因。乾隆帝能節制飲食，且持之以恆，這是他健康長壽的秘訣之一……乾隆吃飯無非是有葷有素、有粗有細、有涼有熱、有湯有點心，營養均橫，這對體健延壽應該是有幫助的（閻崇年，2021）。」

從摘錄的檔案分析，可以略知乾隆日常用膳有哪些食材，如鴨子、燕窩、羊肝、雞、豆腐、燕筍…以及使用的烹飪方式，例如炖、燒、炒、爆、煎、燴等等；不需要臆測，而是從菜品可以直接解讀。菜名就是食材加上烹調及盛裝手法。若要復刻御膳，菜名也要也樸實為優先，或是直接沿用。膳底檔也會登載使用的器皿，例如銀葵花盒、銀碟，青磁碗；以及廚役的姓名，例如：「鴨子火燻煎粘團一品，系張東官做；燕筍炖棋盤肉一品系張成做。」雖然看似資料詳盡，但對於複製御膳來說，重要的調味比例和料理步驟並沒有記載。¹²

¹² 愛新覺羅浩《食在宮廷》：「凡是皇帝吃過的菜點，必須將調味和主料等詳細地記入膳底檔。皇帝無論什麼時候吃，呈上的菜點也不許走味，這是宮廷飲食製作的則例。例如道光帝想吃乾隆時代的菜，御廚師馬上就給做出來了，而且味和乾隆時代的一樣，完全是乾隆御膳的特色。」但是在現存的三十年、四十五年、四十九年江南節次膳底檔裡面，沒有看到這樣的記載。

四、借重前人對乾隆膳底檔的研究

乾隆帝二十五歲登基，實際掌權六十四年，享壽八十九歲。四十歲到七十四歲間六次南巡，民間流傳軼事不斷；乾隆的長壽，也讓人們好奇他的飲食與生活習慣，更增添了神秘感。就現代餐飲再製乾隆御膳而言，除了膳底檔的蒐集整理，我們需要更多佐證的資料，從前人所出版的專書，來相互映證乾隆御膳的想像。例如溥儀胞弟溥傑的夫人愛新覺羅浩，因關東軍強行主導的日滿聯姻，成為滿洲國皇室一員，又因為滿洲國延續大清舊制，廚師長是前大清御廚常榮氏，愛新覺羅浩得到溥儀的同意，讓常榮氏親自指導製作御膳菜品，後來以親身經歷參與的背景，寫下描述清宮膳食的《食在宮廷》。北京故宮研究員苑洪琪，以《膳底檔》為本，用數十年的研究經驗累積而成的《故宮宴》及多篇相關論文；國宴廚師吳正格從上世紀 80 年代開始，數本的乾隆御膳重制與清宮飲食專書；飲食研究學者趙榮光對中國飲食文化史以及清代宮廷飲食的源流考究等等，以上都是我們可以借重參閱的重要資料。

第二節 2013 年故宮晶華「十全乾隆御膳」菜單回顧

一、2013「乾隆御膳」前，對於清宮御膳的經驗

故宮晶華首次發表清代御膳在 2009 年，配合故宮「雍正大展」同時推出「清宮御膳」，一開始想將膳食的主軸定在雍正朝，當時請教了北京故宮的苑洪琪老師，苑老師表示雍正的膳食檔案留存不多。如前所述，清宮的膳食檔案裡，「乾隆朝的文獻佔了三分之一以上，根據檢索，御膳檔案乾隆朝之前幾乎闕如，但乾隆朝則保留至乾隆六十四年（鄭南，2003）。」因此當時推行的「清宮御膳」也包含幾道與乾隆有關的菜餚：如「肥雞油扁白菜」、「清醬肉」、「八珍糕」等等。2011 年故宮「康熙大帝與太陽王路易十四特展」發表時的「康熙御膳」，與乾隆相關的菜色則有「冰糖燕窩」、「八寶葫蘆鴨¹³」等。

¹³ 2011 年推出的八寶葫蘆鴨是將整隻鴨子去骨，填入餡料，再用繩子紮成葫蘆狀，2013 年才研製了以鴨脖子包餡，縮小版的八寶葫蘆鴨。

二、2013 年「乾隆御膳」的菜單分析



圖 2-1 2013 年故宮晶華之十全乾隆御膳菜單

時至 2013 年，同樣配合故宮特展：「十全乾隆——清高宗的藝術品味」而推行的「十全乾隆御膳」，大抵上是以中式套餐的配餐模式來規劃設計；一方面是精緻化取向，將每道菜都製作成可以位上的份量，也就是說，我們雖然希望能夠重現乾隆的御膳，但並不是完全複製乾隆帝的的日常膳品(如上述膳底檔所見)，需考量現代人的飲食方式與生活習慣；融入現代擺盤的美學，又能不失韻味。故此，製作了十二道料理；分為涼菜四品、湯菜一品、熱菜四品、麵食一品、宮廷御點二品及仙果一品(圖 2-1)，如下說明：

(一) 涼菜四品

1. 清醬肉



圖 2-2 清醬肉

清醬肉是一道宮廷的涼菜，流傳民間，現在是北京名菜。愛新覺羅浩：「乾隆非常喜歡浙江的金華火腿，但又嫌味道過鹹，因此張東官便根據金華火腿的特點和乾隆的飲食習慣，製作出特有的清醬肉」。吳正格的 127 道選例並沒有收入這道菜，愛新覺羅浩的做法是將五花肉以醬油、白糖、茴香、五香粉、硝石等醃製，密封四天，之後再蒸，放涼後再切成薄片食用。故宮晶華製作此道菜色的過程也相當繁複，先以醬油、鹽巴、高粱，不滲水醃製七天讓肉慢慢入味，去掉腥騷帶入香氣；醃完再蒸接著冷凍，最後切成薄片塑成卷型，中間配蔥絲、黃瓜絲或蒜苗絲，以蔬菜的方式帶入肉類的油膩。

2. 五香魚

北京傳統名菜，源自於「御府宴」，「『御府宴』是後人對清入關後的陪都盛京（今瀋陽）舊宮廷宴和王府宴的稱呼；清朝滅亡後，御府宴逐漸消失，只有部分菜品流傳下來（吳正格，2001）。」吳正格記錄的食譜使用鯪魚，故宮晶華選用新鮮的黃花魚。就海味料理來說，從乾隆的日常膳單海鮮類非常少，幾乎不可見；根據董瀟瀟的推測可能的原因有三點：「一是乾隆是北方

人，淡水魚蝦則盛產於江南；二是運輸條件的限制；三是乾隆本身的喜好（董瀟瀟，2014）。」苑洪琪則認為：「海味的食材相對較少，並非皇帝不吃海味，而是北方地區對海味食材的烹飪方法以及用料組合都不熟悉，製作起來有一定的局限性。」儘管少見，吳正格仍收錄了六道海鮮料理，分別是「蝦米拌海蜇、蒸螃蟹羹、醬汁石花魚錠子、白魚錠子、蝦米火燻白菜、蝦米炒菠菜。」但是根據《乾隆四十六年節次照常膳底檔》，從十月二十一到十月三十，十天裡，乾隆吃了豆豉魚二次、蔥椒魚四次、澆汁魚一次（苑洪琪，1994）；但若說乾隆晚年喜愛吃魚，從第六次南巡《乾隆四十九年節次膳底檔》來看，卻又不見魚類料理。

3. 江米蓮藕



圖 2-3 江米蓮藕

這道菜像似點心，適合冰鎮後食用；製作時將蓮藕孔填滿江米，愛新覺羅浩：「每到夏季，北京到處都有賣。」。出處：《哨鹿14節次照常膳底檔》，乾隆四十四年七月初七（1779年8月18日）至承德避暑山莊如意洲水芳巖秀供前拈香行禮畢，於殿後一片雲西暖閣時所品嚐（吳正格，1990）。江米的意

¹⁴ 哨鹿是滿語，漢語木蘭即木蘭圍場，朗世寧曾畫《哨鹿圖》描述乾隆六年時皇帝到木蘭行圍的打獵實況。

思就是江南產的糯米。

4. 素炒鱻絲



圖 2-4 素炒鱻絲

2011 年「康熙御膳」曾推出，以香菇代替鱻絲加上嫩筍（即筍，常見於乾隆膳單）來烹調，作為素菜。當時的參考資料是艾廣富及馬震建所編著的《經典清宮菜》（艾廣富、馬震建，2007），於北京當地書店購得；根據序文，艾廣富也是以《清宮御膳》作為製作來源，書中引述：「乾隆四十五年正月十二日…法源寺主持和尚戒孔法師在寺內小型宮設齋宴迎駕乾隆皇帝，用折扇桌擺素炒鱻絲一品」。但我們實際參閱《清宮御膳》第三冊，只見「戒孔進素菜四品」，並沒有菜名。乾隆帝信佛禮佛，每年佛誕日皆用素膳，清人徐珂曾敘述乾隆對於素饈的喜好：「高宗南巡，至常州，嘗幸天寧寺，進午膳。主僧以素饈進，時而甘之，乃笑語主僧曰：蔬食可口，勝鹿脯熊掌萬萬矣。（清稗類鈔，1983）」清宮御膳房有專門烹製素食的廚師，素食一年到頭不斷……到了四月初八這天，乾隆食素之心更加虔誠，御膳房的素食廚師他不用，專傳佛樓廚師為他備膳（苑洪琪，1994）。

(二) 湯菜一品

1. 紅白鴨絲燕窩



圖 2-5 紅白鴨絲燕窩

鴨肉和燕窩都是乾隆膳單裡面經常見到的食材，甚至可以說是每天都食，從膳底檔可見，「乾隆皇帝自中年起，每天早上空腹吃一碗冰糖燕窩，然後才進早膳（苑洪琪，2021）。」借用劉曉康〈乾隆御膳與京師食風〉的分析：「根據乾隆三十年二月十六日至三月十五日（含閏二月）的膳單記載，六十天內，提及做菜者名稱的御膳菜品，共計一百五十三例，其中宋元製作九十一例、張成四十三例、張東官六例。」（劉曉康，2019），這些菜品中，同時使用鴨和燕窩的共計有：鍋燒鴨子攪燕窩丸子、火燻春笋紅白鴨、鴨子膾燕窩丸子熱鍋、燕窩鍋燒鴨絲、燕窩火燻鴨子、燕窩燕笋火燻鴨子、燕窩膾五香鴨子、燕窩鍋燒鴨子、燕窩鴨絲…等多種變化。可以看出蘇州織造普福的家廚們，如何充分利用鴨及燕窩，以各種烹調手法，調製出不同的菜餚風味讓乾隆帝品膳。紅白的意思是指紅色烤鴨皮及白色鴨胸肉，湯盅表面綴以豌豆仁，盛裝上增添風味。

(三) 熱菜四品

1. 鍋錫嫩豆腐



圖 2-6 鍋錫嫩豆腐

「鍋錫」原是山東民間的一種傳統烹飪技法，最早在明代就有記載，後來傳入宮廷，成為宮廷御膳經典的做法（苑洪琪，2021），鍋錫的意思是煎炸與煨燉複合使用。豆腐也是乾隆帝經常食用的食材，不只作為素菜，而且可以搭配葷食，如乾隆三十年四月初八，因浴佛節而吃素，有關豆腐的餐點有：豆瓣炖豆腐一品、蘑菇炖人參豆腐一品、王瓜拌豆腐一品；隔天吃葷，仍有羊肉炖豆腐一品。鍋錫嫩豆腐見於乾隆四十四年《駕行熱河哨鹿節次膳底檔》，包括鴨丁豆腐、肥雞燴徽州豆腐、雞湯豆腐、滷蝦由炖豆腐、鍋錫豆腐、廂子豆腐……等（苑洪琪，2021）。

2. 八寶葫蘆鴨



圖 2-7 八寶葫蘆鴨

乾隆三十年二月二十六日膳底檔：「辰初，蘓州府行宮進早膳用折疊膳桌擺…普福進八寶鴨子一品。」八寶鴨是將鴨子去掌，並將骨架及內臟取出，填入餡料再加以油炸烹製；愛新覺羅浩曾說：「宮廷烹調和一般中國菜烹調有嚴格的區別，對一般的中國菜來說隨意增減也可，例如八寶菜，如果有八種原料，不管哪八種都可以；而宮廷的八寶必須用規定的八種原料，不許用其他的。（愛新覺羅浩，2012）」但是膳單並沒有記錄是哪幾種配料，吳正格《乾隆御膳考述》的版本是雞肉、豬肉、魚肉、熟火腿、冬筍、冬菇、羊肉、海米等八種；艾廣富的版本則有糯米、薏米仁、蓮子、百合、蔥米、姜米、海參、干貝、鮑魚、魚肚、等超過八種食材；故宮晶華在製作時則是使用糯米、干貝、薏仁、海參、鮑魚、蝦仁、冬菇、筍丁、蔥米、蝦米等。食材的差異也證明了再製御膳的困難，資料有限的情況首先要還原，思考製作成適合現代人習慣口味的同時也是創新，但創新又不能脫離已知的文獻史

料，這始終是值得推敲的問題。

「八寶葫蘆鴨是一道歷史悠久、技術考究，美味傳統的江蘇傳統名菜，後來在流傳與演變的過程中，在江蘇菜、魯菜、川菜等各大菜系都形成了自己獨特的烹調方式（江蘇省會議中心，2019）。」2011年「康熙御膳」推出時，因為有客人反應份量太多不適合個人享用；於是在2013年「十全乾隆御膳」，嘗試研發以鴨脖子上段的鴨皮來包覆，製作了迷你縮小版的「八寶葫蘆鴨」，搭配擺盤，彷彿藝術品的呈現。

3. 御府鮮椿魚



圖 2-8 御府鮮椿魚

這道菜是出自「滿族八大碗」，根據《滿族旗人祭禮考》記載：宴會上使用五鼎、八盞，俗稱八大碗。而年、節、慶典、迎、送、嫁娶富家多以八大碗宴請；八大碗在當時集中了扒、燜、醬、燒、炖、炒、蒸、熘等所有的烹飪手法。「八大碗的菜色有：阿瑪尊肉（豬肉拼盤）、雪菜炒小豆腐、滷蝦豆腐蛋、扒豬手、灼田雞、小雞榛磨粉、年豬燴菜、御府椿魚（艾杰，2009）」。通常民間所說的御府椿魚，實際上並沒有魚，而是用香椿頭裹粉拿去酥炸而成類似魚的形狀，故稱椿魚；故宮晶華的做法，是使用新鮮黃花魚

來料理調味，並灑上切細的香椿。而上述的八大碗菜色並非定制，因各地習慣，也會有些差異，比如一般的滿族八大碗裡會有雞有魚，寓意吉祥和年年有餘，上的菜都是雙數，取吉利之意（李婷、姜岸松，2021）。

4. 蝦米燻白菜



圖 2-9 蝦米燻白菜

「春季是皇帝御膳中出現海味食品最多的時候，如鮮蝦丸子、蝦米火燻白菜、蝦米菠菜餡餃子、青韭豬肉小蝦烙盒子、豬肉菠菜蝦米餡燒賣，等（苑洪琪，2021）。但也不只限於春季，吳正格收錄「蝦米火燻白菜」是取自《盛京節次照常底檔》乾隆四十三年八月十五的膳單紀錄，這是乾隆帝秋季的出巡，第三次詣盛京謁陵（即俗稱的東巡），七月二十日出發，九月二十四日返抵（陳捷先，2008）。這趟東巡乾隆也將時任長蘆鹽政西寧的家廚張東官帶在身邊隨行，並多次賞賜。蝦米燻白菜有別於常見的「開陽白菜」，白菜先經茶葉的燻製而成，味道清甜可口。白菜也是乾隆膳單常見的食材，例如：燕窩拌白菜絲、雞油煨白菜、肥雞熱鬧白菜；愛新覺羅浩收錄有關白菜的清宮菜品則有栗子白菜、火腿蒸白菜、糖醋辣白菜等等（愛新覺羅浩，2012）。

（四） 麵食一品

1. 御府鮮湯麵

御府麵又稱伊府麵，是少有能根植於各地並被當地文化認同的麵條，以

油炸的雞蛋麵製成，類似現在的速食麵。「伊府麵的起源，廣東、福建、江蘇、山西、河南各省都有自己的傳說很難選出一個公認的源頭。比較明確的文獻記載是民國初年洪為法《揚州續夢·揚州麵點》記載，由乾隆、嘉慶年間的書法家伊秉綬的家廚所創，故名曰伊府麵（王新春，2018）。」

伊秉綬，福建寧化人，乾隆十九年生，父伊朝棟為乾隆三十四年進士，伊秉綬為乾隆五十四年進士；嘉慶四年經揚州赴任惠州知府，嘉慶十年任揚州知府，嘉慶十二年因父喪歸閩，嘉慶二十年奉命重任揚州知府，年秋病逝（周寒筠，2016）。在揚州，百姓將他和歐陽修、蘇東坡、王士禎奉為四賢祭祀，永遠懷念他。作為從官府流出的名品…以伊府麵的基本烹調方法為基礎，加上各式各樣的配料，變化花樣越多，表明人們是很喜歡它的（熊四智，1994）。若以麵為主的乾隆御膳，吳正格選錄了「肉絲掛麵」，源自乾隆四十三年第三次東巡的膳底檔；愛新覺羅浩在麵條類則收錄了切面、拉麵、雞絲湯麵、什錦湯麵、打魯拌麵、炸醬拌麵、蝦仁炒麵、三鮮炒麵等。

（五） 宮廷御點二品

1. 八珍糕



圖 2-10 八珍糕

八珍糕最早出現在明代，當時稱八仙糕，明代醫者龔廷賢《萬病回春》〈泄瀉〉：「八仙糕，治脾胃虛損，泄瀉不止，理脾胃、消飲食，最益老人小兒。」配方為：枳實（去穰，麩炒，四兩）、白朮（陳壁土炒，四兩）、白茯苓（去皮，二兩）、陳皮（炒，二兩）、乾山藥（四兩）、蓮肉（去心皮，二兩）、山楂肉（去核，二兩）、棟參（一兩，氣盛者砂仁一兩代之），上為末，用白粳米五升、糯米一升半打粉，用蜜三斤入藥末和勻；如做糕法，先就籠中劃小塊蒸熟，取出火烘乾，瓦罐收貯封固。取三五片食之，以白湯漱口。

另一位明代醫者陳實功《外科正宗》〈潰瘍主治方〉：「八仙糕為何因設，健脾養胃兼止泄，參苓山藥芡實蓮，白糖米粉延生說。治癰疽脾胃虛弱，精神短少，飲食無味，食不作飢，及平常無病、久病但脾虛食少、嘔泄者並妙。」

配方為：人參、山藥、茯苓、芡實、蓮肉（各六兩）、糯米（三升）、粳米（七升）、白糖霜（二斤半）、白蜜（一斤）。上將人參等五味各為細末，又將糯、粳米亦為粉，與上藥末和勻，將白糖和蜜湯中頓化，隨將粉藥乘熱和勻攤鋪籠內，切成條糕蒸熟，火上烘乾，瓷器密貯。每日清早用白湯泡用數條，或乾用亦可。但遇知覺飢時，隨用數條甚便，服至百日，輕身耐老，壯助元陽，培養脾胃，妙難盡述。

兩本著作大致上是同一個年代，明朝萬曆晚期，雖說配方不同，但是診治的疾病相似，皆與脾胃虛弱有關；製作過程都是先將藥材磨成粉末，加上糖、米調製成糕點服用。苑洪琪認為清宮的八珍糕，原方是出自於陳實功《外科正宗》，乾隆南巡時，地方官員獻給皇帝，乾隆將配方帶回宮中。

乾隆的八珍糕配方，根據乾隆四十六年六月十二日記載：「太監胡世傑傳旨：叫你們做八珍糕所用之物：人參二錢，茯苓二兩，山藥二兩，扁豆二兩，薏米二兩，炒芡實二兩，建蓮二兩，肉粳米麵四兩，糯米面四兩，共為極細麵加白糖八兩，和勻蒸糕，蒸得晾涼了，每日隨著熬茶時送（吳湘湘，1987）。」乾隆晚年經常服用，有健脾養胃，益氣養血之效。

2. 芸豆卷

芸豆卷原本是民間小吃，傳聞光緒年間，慈禧聽到牆外的叫賣聲，隨口問了並換來叫賣人，品嚐他製作的芸豆卷，覺得美味變宮內流傳，成為清朝宮廷御點之一了。芸豆卷的材料是將白雲豆、紅豆蒸熟，過篩製成豆泥狀。取紅豆泥、糖以小火炒至糊狀，鋪上紅豆餡後，再由兩側向內捲成如意狀，切成適當大小即可。

(六) 仙果一品

1. 寶島水果

清宮夏日時刻會將果物放入冰中，冰鎮使用，能消暑解熱。乾隆曾寫過〈冰椀〉：

浮瓜沉李堆冰盤 晶光雜映琉璃丸
解衣廣廈正磅礴 冷彩直射雙眸寒
雪羅霜簟翩珊珊 坐中似有冰壺仙
冰壺仙人浮邱子 朝別瑤宮午至此
古人點石能成金 吾今化冰將作水¹⁵

以上是 2013 年「十全乾隆御膳」菜單的說明。大致上，盡量以膳底檔及相關史料為本，去製作出符合乾隆特色的餐點。

¹⁵ 收錄至《御製樂善堂全集定本》卷十八

第參章 研究方法

本研究使用「質性資料研究法」(Qualitative Data Analysis) 中的「訪談法 Interviewing」，與十全乾隆御膳相關人員進行訪談。

第一節 半結構式訪談

依照研究者在訪談過程中對於情境的控制程度，Bernard(1988)將其由高而低分為結構式訪談 (structured interviewing)、半結構式訪談 (semi structured interviewing)、非結構式訪談 (unstructured interviewing)、非正式訪談 (informal interviewing) 等四種訪談法，本研究採用質性資料分析方法，利用半結構式訪談 (Semi-Structured Interview) 來分析本研究資料。半結構式訪談，由訪談者提共一組大綱的論題，引發訪談情緒，採較開放性的態度，使受訪者自由地在有限時間裡探索、調查及詢問 (潘淑滿，2003)。

本研究利用事前擬訪談大綱，先由電話聯繫方式取得受訪者的同意後，寄送訪談大綱並約定時間、地點訪談。在訪談過程，利用口語敘述形式，根據大綱及受訪者得回應和延續的問題作深入探討，以得到訪談者對於題目相關的真實經驗與意見、看法，透過雙向溝通的訪問及對話中，找出乾隆御膳在故宮晶華的可能性。

一、訪談設計

本研究根據指導教授建議，將內部人員包含外部員工、內場員工，及以相關專家組成的外部人員納入訪談人員，統計性別、年齡、教育程度、產業、年資、所得 6 大變項，並分別設計訪談大綱 (詳見附錄一、附錄二)，以下 3 大區塊為核心：

(一) 區塊 1 回憶及優點

根據菜單喚起回憶，初步了解受訪者喜好、關注方向，以利區塊二進行延伸問答需要改善的地方進行引導，並了解上次可以保留的優點。

(二) 區塊 2 改善的方向

根據受訪者之前的回答及身分調整問題詳細內容，了解不同身分的受訪者認為

需要改善的地方。

(三) 區塊 3 未來

承接區塊 1、2 受訪者思考喜惡並回答後，區塊三請受訪者排出最優先的事項以回答此問題，藉此排序各項改善的優先順序，盡量引導受訪者提出想要的方向後給出相關的運行建議。

二、訪談問題

(一) 內部員工：

外部員工與內場員工問題如下表，依據三大區塊設計訪談問題。

表 3-1

外部員工與內場員工問題

問題區塊	問題內容及編號
區塊 1 回憶及優點	1. 當時印象深刻的餐點是哪一道？為什麼？
	2. 當時印象深刻的狀況（情景）？為什麼？
	3. 當時在外場／內場負責的角色及工作？
	4. 與現在（環境、技術）相比，認為當時 <u>服務</u> 哪裡需要改善呢？
	5. 與現在（環境、技術）相比，認為當時 <u>餐點</u> 哪裡需要改善呢？
	6. 與現在（環境、技術）相比，認為當時 <u>環境</u> 哪裡需要改善呢？
區塊 2 改善的方向	服務包含服務態度、人員調派、員工事前培訓等； 餐點包含出餐順序、餐點製作、食材選用、菜單選擇等； 環境包含桌椅擺放、餐廳布置、餐具選用等。
	7. 以當時的價格來說，請問您覺得乾隆宴位於低/中/高價位？
區塊 3 未來	8. 根據現在的餐飲環境，認為乾隆宴應訂價在哪個區間？屬於哪種價位？為什麼？
	12. 如果再次製作，從內場/外部員工的角度最希望看到什麼？為什麼？

(二) 外部人員：

相關專家如表 3-2，第 3 題因應訪問外部人員及回憶，詢問當時想來的原因及

陪同的人員。第 9-11 題因希望得知外部人員的對於行銷、習慣訊息接收，加入訪談問題。

表 3-2

相關專家問題

問題區塊	問題內容及編號
區塊 1 回憶及優點	1. 當時印象深刻的餐點是哪一道？為什麼？
	2. 當時印象深刻的狀況（情景）？為什麼？
	3. 當時為什麼想來乾隆宴，和誰一起來呢？
	4. 與現在（環境、技術）相比，認為當時服務哪裡需要改善呢？
	5. 與現在（環境、技術）相比，認為當時餐點哪裡需要改善呢？
	6. 與現在（環境、技術）相比，認為當時環境哪裡需要改善呢？
	服務包含服務態度、人員調派、員工事前培訓等；
	餐點包含出餐順序、餐點製作、食材選用、菜單選擇等；
	環境包含桌椅擺放、餐廳布置、餐具選用等。
區塊 2	7. 以當時的價格來說，請問您覺得乾隆宴位於低/中/高價位？
改善的方向	8. 呈上題，如果再次製作，什麼樣的價位會吸引您來消費呢？
區塊 2	9. 以現代的行銷手法，甚麼樣的方式會讓您想要嘗試乾隆宴？
改善的方向	10. 與故宮看展、故宮會員連結會讓您想嘗試乾隆宴嗎？
	11. 從現在比較習慣從電子媒體、平面媒體、新媒體哪的渠道獲得訊息呢？乾隆宴的消息從哪種媒體看到會更吸引您？
	行銷手法包含廣告、優惠活動、儀式的服務方式
	電子媒體包含廣播、電視；
	平面媒體包含報紙、雜誌；
	新媒體包含網路新聞網、個人網站、社交平台、YouTube
區塊 3	12. 如果再次推出，最希望看到什麼？為什麼？
未來	

三、樣本選擇

本研究以立意抽樣各項訪談人員至少 1 位，至多 3 位對象選擇，相關的抽樣

條件如下表：

表 3-3

訪談對象抽樣條件

訪談對象身分	抽樣條件
外部員工	(一) 參與乾隆御膳相關活動
及內部員工	(二) 故宮晶華資歷10年以上或產業經驗15年以上
	(三) 具有餐飲定價、服務、環境相關知識
相關專家	(一) 參與乾隆御膳相關活動，吃過乾隆御膳
	(二) 相關研究經驗5年以上
	(三) 具有乾隆御膳、餐飲定價、服務、環境相關知識

四、訪談對象

根據上述條件，本研究在內部員工中邀請到3位外部員工；3位內場員工做為受訪者，如表3-4，皆符合抽樣資格。

表 3-4

內部員工受訪者

內部員工分類	姓名	工作部門	故宮晶華年資	產業資歷
外部員工	劉○鎮	故宮晶華 1、2樓餐廳服務	10年	20年
	張○燕	故宮晶華 宴會業務	14年	25年
	袁○惠	故宮晶華 宴會業務	11年	21年
內場員工	郭○維	故宮晶華 中廚燒臘部	15年	42年
	張○洲	故宮晶華 中點主廚	11年	32年
	張○麟	故宮晶華 中廚砧板	4年	25年

註：張○麟先生雖僅有4年故宮晶華年資，但因符合製作乾隆御膳相關活動，且產業經驗15年以上，並擁有餐飲定價、服務、環境相關知識，符合抽樣資格。

外部人員邀請到2位專家，如表3-5。專家部分由於符合立意抽樣結果人員較少，其中又以馮○珠女士及陸○雁與故宮晶華及乾隆御膳關係最為深厚，對於博物館營運、中華文物研究、策展、清史研究等皆有深入研究，因此邀請兩位做為訪談對象。

表 3-5

外部人員受訪者

外部人員分類	姓名	產業與研究方向	產業資歷
專家	馮○珠	清史研究	49 年
	陸○雁	國際策展	37 年

第二節 資料分析

接續前述半結構式訪談部分，取得受訪者同意後，將訪談過程予以記錄或錄音，事後再逐字完整謄寫出逐字稿來；而在訪談過程中，受訪者被鼓勵談話，而內容方面則不論多寡 (De Chernatony & Riley, 1999)。此外，為求訪談逐字稿能精準代表受訪者所欲表達之內容，故本研究採用學者 Lincoln & Guba (1985) 與 Decrop (1999) 所建議之成員檢核法 (Member Checking)，將每位受訪成員之訪談逐字稿，寄還給每位受訪成員複核，藉以確保訪談資料的可信 (Trust worthiness) 程度及精準 (Accurate) 程度。

資料回收之後，即採內容分析法為本研究資料分析方法。分析單位是以研究主題有關的「字」、「句」、「事件」等為主要進行分析時所需的單位。而內容分析法進行的步驟則為：先將蒐集得到的資料轉成文字之後，邀請專家學者擔任評判人 (Judges)，並進行內容歸類 (Categorization)、命名等動作，最後再測試其信度，而信度值須在 80% 以上才可將萃取出來的資訊用來進行進一步的結論與建議 (Kassarjian, 1977)。

第肆章 研究結果

本章共分為兩節，第一節交代訪談與分析程序，第二節為研究結果與分析。

第一節 受訪者基本資料

根據訪談人員類別、訪談時間、年齡、教育程度、產業、年資 6 大變項，整理出受訪者基本資料，並分類進行編號，如下表。

表 4-1

受訪者基本資料

分類	編號	性別	年齡	教育程度	產業/工作部門	產業資歷	訪談時間
外部員工 Waiter	W1	男	38 歲	大專	故宮晶華 1、2 樓餐廳服務	20 年	14 分
	W2	女	42 歲	大專	故宮晶華 宴會業務	25 年	24 分
	W3	女	39 歲	大專	故宮晶華 宴會業務	21 年	18 分
內部員工 Chief	C1	男	64 歲	國小	故宮晶華 中廚燒臘部	42 年	21 分
	C2	男	53 歲	高中職	故宮晶華 中點主廚	32 年	22 分
	C3	男	50 歲	高中職	故宮晶華 中廚砧板	25 年	17 分
專家 Expert	E1	女	71 歲	碩士	清史研究	49 年	29 分
	E2	女	58 歲	大專	國際策展	37 年	71 分

第二節 研究結果與分析

本研究使用內容分析法，根據 Bitner, Booms, & Tetreault (1990) 所提出的分類原則，邀請兩位 Judges（兩位專家編號如表 4-2. Judge J1 & Judge J2 的基本資料），以不同評判人針對逐字稿內容閱讀並分類作為判斷，然後進行編碼。

表 4-2

Judge J1 & Judge J2

judge 編號	學歷	公司/職位	工作年資
J1	碩士	酒店餐飲顧問	32 年
J2	碩士	飯店餐飲	31 年

先將逐字稿郵寄給專家協助畫出重點字句，待所有專家完成畫出重要字句後，回收所有逐字稿製作成字卡，建立彙整為分析單位，再請專家們重新歸類字卡至題項。分析步驟如下：

- 一、依據內部員工、外部人員訪談大綱問題提項劃出分析單位
- 二、請專家分類分析單位後，為字卡命名成子類別目
- 三、因訪談問題較多，再將子類別目整理出次類別目
- 四、整理次類別目，形成主類別目

專家拿到內部員工訪綱 9 題與外部人員 12 題訪綱對應的字卡後，針對重複類型題目 8 題，可再進行調整是否裡面的字卡符合所在題項。舉例：原先拿到的第一題項裡有 10 張字卡，但專家若覺得其中有字卡可能是第二題的回答，可再把那張字卡放在第二題。

上述確認後，再依據各題問項，為字卡命名就是子類別目。以第一題問題舉例，總計有 43 張字卡，再將 43 張字卡劃分其中 5 題是第一題裡的什麼面向，請專家做小節為 5 題字卡命名。所有字卡都要分到類，如遇到無法分類的就要放到無法歸類袋子裡，次類別目及主類別目以此類推。

11 份逐字稿中 judge 同意程度共得總分析單位 305 個，扣除刪除單位 30 個，剩餘 275 個，詳細列表 4-3 題項分析單位表所示。

表 4-3

題項分析單位表

題項	類別	題目	原始單位	刪除單位	剩餘單位
1	共同	當時印象深刻的餐點是哪一道？為什麼？	35	7	28
2	共同	當時印象深刻的狀況（情景）？為什麼？	30	9	21
3	內部 員工	當時在外場／內場負責的角色及工作？	9	9	0
3	外部 人員	當時為什麼想來乾隆宴，和誰一起來呢？	4	0	4
4	共同	與現在（環境、技術）相比，認為當時服務哪裡需要改善呢？	26	2	25
5	共同	與現在（環境、技術）相比，認為當時餐點哪裡需要改善呢？	23	4	19
6	共同	與現在（環境、技術）相比，認為當時環境哪裡需要改善呢？	26	0	26
7	共同	以當時的價格來說，乾隆宴位於低/中/高價位。	13	0	13
8	內部 員工	根據現在的餐飲環境，認為乾隆宴應訂價在哪個區間？屬於哪種價位？為什麼？	23	0	23
	外部 人員	呈上題，如果再次製作，什麼樣的價位會吸引您來消費呢？			

註：由於受訪者基本資料已收集工作部門，Judge 認為與內部員工第 3 題內容重覆，將題項內分析單位刪除。

(續下頁)

表 4-3

題項分析單位表(續)

題項	類別	題目	原始單位	刪除單位	剩餘單位
9	外部 人員	以現代的行銷手法，甚麼樣的方式 會讓您想要嘗試乾隆宴？	8	0	8
10	外部 人員	與故宮看展、故宮會員連結會讓您 想嘗試乾隆宴嗎？	12	0	12
11	外部 人員	從現在比較習慣從電子媒體、平面 媒體、新媒體哪的渠道獲得訊息 呢？乾隆宴的消息從哪種媒體看到 會更吸引您？	3	0	3
12	共同	如果再次推出，最希望看到什麼？ 為什麼？	32	0	32
Total			244	31	213

本研究根據兩位專家的綜合歸納，再整理出主類別為「餐點」、「情境」、「服務」，接著將依序說明歸納結果。

一、餐點

關於餐點，受訪者依據自身專業背景與生活經驗，同時考量故宮晶華的現況與未來發展可能，給予多元面向之建議，相關說明如下：

表 4-4

餐點植基模型

類別	主類別目	子類別目	卡片數	百分比
1	價位	過去高價位	4	4/99， 4.04%
		過去中價位	7	7/99， 7.07%
		未來中價位	3	3/99， 3.03%
		未來低價位	3	3/99， 3.03%
		方案價位	4	4/99， 4.04%

(續下頁)

表 4-4

餐點植基模型(續)

類別	主類別目	子類別目	卡片數	百分比
1	價位	價格因食物整體表現的質感來 會饋(可漲)	8	8/99, 8.08%
		價格因食材調整(可漲)	7	7/99, 7.07%
		Total	36	36/99, 36.36%
2	創新	擺盤	2	2/99, 2.02%
		菜色更新	4	4/99, 4.04%
		技術上的模具創新	3	3/99, 3.03%
		菜單調整	3	3/99, 3.03%
		少見、精緻	3	3/99, 3.03%
		造型	7	7/99, 7.07%
		Total	22	22/99, 22.22%
3	口味	餐點口味	4	4/99, 4.04%
		菜色製程	3	3/99, 3.03%
		手工	6	6/99, 6.06%
		備製	3	3/99, 3.03%
		Total	16	16/99, 16.16%
4	多元豐富	故事性	3	3/99, 3.03%
		調整菜單品項	9	9/99, 9.09%
		Total	12	12/99, 12.12%
5	印象深刻	宮廷料理	4	4/99, 4.04%
		菜品	9	9/99, 9.09%
		Total	13	13/99, 13.13%
Total Units			99	

(一) 價位 (36/99, 36.36%)

1. 過去高價位 (4/99, 4.04%)

受訪者因各自背景不同，對過去乾隆宴套餐定價 2500 元一人有不同看法，認為高價位的受訪者考慮到晶華的定位或菜品的製作過程。

「過程比較繁複，所以兩千五算是...以當時來講是算...算貴。」(C3)

「因為那主要是吃它的工，他的那個手工的菜」(C3)

「套餐 2500，難說。因為你在故宮晶華，我覺得已經屬於高價位了是吧。」

(E2)

2. 過去中價位 (7/99, 7.07%)

乾隆宴過去認為中價位的受訪者較多，多考慮到食材的成本及晶華的經營所需來定價。

「記得那時候貴是貴在燕窩嘛？所以，如果兩千五那個菜色其實差不多」

(W2)

「我們在做這種特殊專案的的價格，其實都是真的...還蠻優惠」(W2)

「以食材來說非常實惠」(W2)

「經營得這麼有成、這麼有質感，我覺得這是一個 win-win」(E2)

3. 未來中價位 (3/99, 3.03%)

考慮到活動推廣、消費者接受度，部分受訪者認為未來定價維持在中價位較好。

「像我們推活動其實還是會以中價位去去做一個衡量。」(W3)

4. 未來低價位 (3/99, 3.03%)

部分受訪者考慮到現在消費習慣及新鮮度過去後的後期銷售，認為未來定價改為在低價位較好。

「低價位會比較合適」(W1)

「因為它有那個...吸引度跟吸睛，所以會有蠻多客人會來用。可是後面可能就會變的比較少，因為他對於這道菜...其實他們不會覺得說一定要來使用因為它的價錢是比較高...」(W1)

「我覺得，如果能夠在 1500 上下，大概是現在的消費習慣」(E1)

5. 方案價位 (4/99, 4.04%)

再開乾隆宴套餐可以根據顧客預算、行銷方式、現在價位，調整方案與

價錢，定價在 2000-3000 元。

「如果說他們的預算沒有那麼高，我們可能就會找其他的菜色來做調整了。」(W2)

「我覺得可以走兩個方向，一個就是變低比較親民的，那個是一般的一般的人他也可以消費的，那另外呢如果是商務宴請的話，還是設定在 2000、2500」(W2)

「賣太貴的話不見得消費者一定能夠接受，所以我最後就會大概 3000，3000 之間。」(W3)

「這個價位算是很合理，但是現在就變成便宜了。」(C2)

6. 價格因食物整體表現的質感來回饋（可漲）（8/99，8.08%）

價格可以調漲，但餐品需要具備質感、獨特性。如在手工與製作教學上精進，或使用不同的器具，如以九宮格放置餐點，不斷進步，給顧客帶來驚喜。

「我們也可以讓客人就是不要讓他覺得說真的會花很多錢，可是...可是它又可以有一整體的感受做一個比較深度的東西」(W2)

「這種東西...有些都是貴在手工，貴在研發跟手工的東西」(C2)

「它不是可以大量生產的東西，然後跟你絞盡腦汁想出來的東西，這種...有些東西是沒有師傅可以教的，對。那你有時候，你不能用以他的食材的成本去衡量那個東西」(C2)

「有些東西價值就在他的少，跟獨一無二，別人模仿不來的」(C2)

「九宮格這種東西，一般人不會去用的，但是現在外面市面上通通被他們學去了」(C2)

「他今天要吃乾隆宴，乾隆的 image，還有你們故宮晶華就夠了。如果它在中間沒有一個 new creation 出來，他沒有給消費者一些小小的 highlight，甚至是 surprise，消費者是不會再去的」(E2)

7. 價格因食材調整（可漲）（7/99，7.07%）

對於食材成本會因為市場波動、季節上漲，可以漲價應對。

「(生鮮跟食材是有一定的在)市場的各地物價的波動」(C1)

「(食材)這個季節它是量產的東西，漂亮、新鮮又價格又低廉，然後過的那個時節可能就東西又貴了，製作起來的話就損耗的比較多」(C1)

「食材跟賣價的方面都要有一定的機制」(C1)

「通膨、食材都變很貴」(C2)

「價位應該會要提高，因為食物成本關係」(C3)

「因為它的的燕窩，比如講燕窩之前六萬、七萬，現在漲到一公斤，好像是要八萬塊」(C3)

(二) 創新（22/99，22.22%）

1. 擺盤（2/99，2.02%）

2013 年的擺盤方式可能不再適合現代，可以針對現在再更新。

「之前的擺盤不見得適合現代了，所以擺盤上面我覺得是可以再多看」(W2)

2. 菜色更新（4/99，4.04%）

菜色需要不斷更新、推出著名的菜品，可以利用歷史典故與故宮資源製作出新的菜品。

「每一年都有做不同的朝代菜」(W3)

「都是以...以前研究出來。這些東西，因為還是得要他最出名的到幾樣菜色」(C2)

「東西就是一一直在進步，那你做久了還是要尋找一些歷史，歷史故事裡面有一些新的靈感，會在歷史...我們故宮博物院裡面的東西，比如說展覽什麼的時候我們就要做出類似的，不管是形象或是口味」(C2)

3. 技術上的模具創新（3/99，3.03%）

推出新的餐點需要根據餐點製作食材及方式製造新器具，同時考慮適合與否，如點心模具等。

「如果要做的臉型的東西，那你不可能用畫的，那你可能要想用烙的」(C2)

「先從那個你就要花錢...開模，去做出那個東西...適不適用？然後就是一直在尋求漸進這樣子去...去走，所以你從無到有，一定是要這樣去想辦法...做一些模子」(C2)

「要先想，你要用什麼食材？口感好不好？可不可行？然後再去設計它的硬體模型」(C2)

4. 菜單調整 (3/99, 3.03%)

菜單製作依照進膳底單位，如糊米粥一品、涼菜四品，再搭配主廚、樣式更新。

「我們在販售這個朝代菜時候，我可能就本來制式的菜單，然後再請主廚在上面稍微調整一下我現在同時在賣的東西。」(W3)

「菜單上面呢我們就會刻意開類似像這樣子，那我們就會寫像這樣子的方式，比如說前面，我就會寫糊米粥一品。然後涼菜4品」(W3)

5. 少見、精緻 (3/99, 3.03%)

製作少見、精緻的餐點。

「因為市面上沒有」(C2)

「跟以前不一樣」(C2)

「做成味膳一口...有點像一兩口就可以吃了，感覺...會讓他更感覺高檔一點。就好像皇帝吃東西，肯定就小小、小小的。」(C2)

6. 造型 (7/99, 7.07%)

造型可以讓人驚艷，獨特的長相會讓人印象深刻，更想品嚐，如葫蘆鴨模仿葫蘆一節一節的造型，象徵吉祥的寓意，及江米蓮藕的色澤及切片的後薄度。

「葫蘆鴨跟清醬肉是因為它除了擺盤好看以外，再加上它看起來就是…看起來蠻好吃的」(W1)

「因為它(葫蘆鴨)長相特別」(W3)

「做的小小的，它裡面其實還是有飯、主食；我覺得是這個。而且你們故宮晶華的餐點，你們會首先注重它的造型的美感，然後當然也會注重它的味道」(E1)

「當時我記得非常期待的，就是每一道菜上來的時候，都會先細細的端詳一番；就會覺得還沒有開味蕾之前，每一道菜上桌的時候，會給我一種非常驚艷的感覺」(E2)

「就是它(江米蓮藕)視覺上的每一片，然後入口的時後，因為它的造型很細膩」(E2)

「一隻鴨就一個脖子，主要是說葫蘆的造型比例」(E2)

「它一定是要比例抓得很好，這就是一種造型藝術」(E2)

(三) 口味 (16/99, 16.16%)

1. 餐點味道 (4/99, 4.04%)

餐點的味道仿古與否、時下流行的口味、口味的接受度在製作時都要注意，需要與時下的口味調整互相平衡。

「它的做法是比較偏…可能有點像因為了要讓可能是跟以前的味道是有相似的」(W1)

「它做起來的口感也可能不是很…就是可能跟現在比起來不是很合於現在的口味，對。」(W1)

「會來吃這種歷史典故菜的人呢，他們其實口味上面都接受度都很高」(W2)

「不只是一要抓住老客人的消費，然後也要盡量爭取到新的年輕人這一塊，所以在口味上當然是要有一點稍微說，調試一些比較吻合時下年輕人比較偏愛的口味。」(C1)

2. 菜色製程 (3/99, 3.03%)

菜色製程包含從菜單設計、廚房狀況到研發，讓食物的口味提升。

「那個比例要一直去研究才會吃起來有一點香味」(C2)

「菜單的設計，是怎麼樣的一個來源？我還記得那時候就把 Mandy 你請來，Mandy 還特別做了介紹」(E1)

3. 手工 (6/99, 6.06%)

餐點的手工會讓人印象深刻，如醃製、刀工、塑型，進而影響口味。

「清醬肉因為他要先醃，醃高粱酒，還有一些中藥材。它要醃差不多... 一個禮拜。」(C3)

「乾隆宴讓我很驚艷就是，每一片的蓮藕，它的切工非常的薄、很細」(E2)

「綁一個線然後把它紮出葫蘆的樣子，就是所謂結合了 *craftsmanship*，*craftsmanship* 就是這種手工」(E2)

4. 備製 (3/99, 3.03%)

餐點備置的過程會影響食物的口味，可以利用不同的食物搭配口感提升，如蔬菜搭配肉類。

「以蔬菜的方式帶去肉類的油膩感。」(C1)

(四) 多元豐富 (12/99, 12.12%)

1. 故事性 (3/99, 3.03%)

餐點故事性的連結，如典故、自身經歷，會讓人感到印象深刻。

「因為清醬肉，他本身它是結合張東官跟乾隆之前之間的情誼，他們對彼此的了解，而且張東關他很也願意為乾隆做這件事情，所以它本身是一個很有故事性的菜」(W2)

「蓮藕對我來講是一種母親的親情」(E2)

2. 調整菜單品項 (9/99, 9.09%)

推出新的乾隆御膳時，菜單的品項需要根據時下的展覽、影視、活動等

流行改動，讓菜品更加多元豐富。

「多元化，就是針對現在流行的在在變嘛，只要是什麼活動就要做什麼東西，對。你只要搞什麼皇帝的活動，你就要做什麼皇帝的食材」(C2)

「乾隆宴，因為他們是滿族，所以你的糕點、點心裡面可以安排一點民族食品的特色」(E1)

(五) 印象深刻 (13/99, 13.13%)

1. 宮廷料理 (4/99, 4.04%)

利用當期展覽中的宮廷料理之間的吸引力。

「我剛看完乾隆的藝術品味，我要不要去嚐一嚐乾隆的御膳。所以我覺得這是一個很好的 idea」(E1)

2. 菜品 (9/99, 9.09%)

乾隆宴餐點中訪談者多對於八寶葫蘆鴨與清醬肉印象深刻，因為清醬肉故事強，葫蘆鴨因則造型。

二、情境

關於情境，受訪者依據自身專業背景與生活經驗，同時考量故宮晶華的現況與未來發展可能，給予多元面向之建議，相關說明如下：

表 4-5
情境植基模型

類別	主類別目	子類別目	卡片數	百分比
1	空間設計	貴賓	5	5/41, 12.20%
		用餐的儀式感	6	6/41, 14.63%
		服務的儀式感	9	9/41, 21.95%
		Total	20	20/41, 48.78%
2	因應時代的需求	文化結合	4	4/41, 9.76%
		客人的滿意度	4	4/41, 9.76%
		活動應景符合情境	8	8/41, 19.51%
		餐具設計	5	5/41, 12.20%
		Total	21	21/41, 51.22%
Total Units			41	

(一) 空間設計 (20/41, 48.78%)

1. 貴賓 (5/41, 12.20%)

餐廳的氛圍與接待的客人息息相關，要營造氛圍讓顧客了解乾隆宴，同時讓了解乾隆宴的顧客感覺在餐廳用餐十分舒適，享受乾隆宴。

「他們都是非常了解這個宮廷飲食。如果你是講空間，空間本來就很棒；可是問題是說人，人很重要，就是那天在座的都是我們博界[博物館界]的，而且都是兩岸故宮為了這個展覽，他們的團隊…我覺得是人，他們對話，那個氣氛感覺很搭這種乾隆宴，他們所聊的，有關每道菜餚上來的時候，因為跟乾隆相關，他們也非常關注。」(E2)

2. 用餐的儀式感 (6/41, 14.63%)

加強顧客用餐的儀式感，彷彿身處清代用膳時的感覺。將故宮晶華室內的空間陳設更換成清代圖像、文物，或者加符合乾隆宴的物品，讓顧客彷彿身臨其境。

「是不是可以再做的...讓客人更有...就比如說深入其境」(W3)

「你就進入清，然後清的時候你們的團隊，至少你的團隊，你可以去找對於空間你想要」(E2)

「我的意思是說，你如果要整合你的上下樓空間，給它規劃感覺像是到...首先你要換掉兩張畫，一個就是文會圖，那是宋徽宗的，一個就是宮樂圖，那是唐的，那個跟乾隆完全一點關係都沒有。」(E2)

3. 服務的儀式感 (9/41, 21.95%)

服務中加入儀式感，除了服裝可以融入清代服飾以外，注意包涵上菜、倒酒、走路的姿勢、說話的語調，讓客人對於乾隆有整體的感受。

「比較大型的那個活動，他們就會想要有一個上菜的儀式感」(W3)

「迎賓的時候？因為要我們那時候應該宮女裝」(W3)

(二) 因應時代的需求 (21/41, 51.22%)

1. 文化結合 (4/41, 9.76%)

結合故宮並搭配展覽，將文化結和美食等等，融入在乾隆宴中，讓故宮晶華在博物館餐廳中更具有特色。

「我都覺得，你讓美食跟文化結合。這種 idea，我沒看過別的博物館做得好」(E1)

「配合故宮的乾隆展，所以就是在故宮晶華」(E2)

2. 客人的滿意度 (4/41, 9.76%)

將說菜故事豐富，加深歷史點故、文化背景，或者加入菜品製作歷程中的艱辛與趣事，讓顧客對於餐點印象深刻擁有回憶，並對於顧客提出需要修改的地方加以改進，以提升顧客的滿意度，進達到顧客回顧提高。

「把故事性弄得再豐富一點」(W1)

「讓客人會想要再回來，我再點這道菜然後想要再聽有一點點稍微不一樣的講法或是什麼，就會讓客人對於我們這邊其實有回憶的。」(W1)

「客人有反應的地方？我們再修？是再改進？」(C1)

3. 活動應景符合情境 (8/41, 19.51%)

顧客在品嚐乾隆宴的同時，彷彿自己也是乾隆，是皇帝、君王，擁有他們九五至尊的尊榮，在現代獨一無二的得體驗，使乾隆宴與現代情境相連。

「應該如果你重新作，必要取一個現代新穎的題目，或者不一定要乾隆，君王的，就是說現代人去吃你的餐點，等於你就是國王了，就是君王，要變成動詞，你來吃飯的時候的感覺」(E1)

「因為它是在台北故宮，就不需要用到就是像這種清宮，就是用成這樣子裝扮起來」(E2)

4. 餐具設計 (5/41, 12.20%)

在符合現代用餐習慣的前提下使用故宮自有或製作與乾隆宴歷史背景相

符的特色餐具。

「我們故宮自己也有自己比較特色的一些餐具」(W1)

「可以被拿來就是套用在宮廷菜上會去做一個呼應」(W1)

三、 服務

關於服務，受訪者依據自身專業背景與生活經驗，同時考量故宮晶華的現況與未來發展可能，給予多元面向之建議，相關說明如下：

表 4-6
服務植基模型

類別	主類別目	子類別目	卡片數	百分比
1	增加 儀式感	年輕世代無興趣看文化展	2	2/74 , 2.70%
		因為美食與文化的結合	10	10/74 , 13.51%
		行銷包裝	5	5/74 , 6.76%
		菜單行銷，網路年輕化	4	4/74 , 5.41%
		新媒體網路	3	3/74 , 4.05%
		活動餐點符合更正統的餐點	3	3/74 , 4.05%
		可在地化、共生共存加入文化和 特殊性	3	3/74 , 4.05%
		結合電視劇	1	1/74 , 1.35%
		Total	31	31/74 , 41.89%
2	內外人員 的培訓	說菜培訓	17	17/74 , 22.97%
		重視培訓	6	6/74 , 8.11%
		內場培訓	5	5/74 , 6.76%
		控制客人用餐人數，保持服務品 質	4	4/74 , 5.41%
		環境的安全衛生	4	4/74 , 5.41%
		Total	36	36/74 , 48.65%
3	已經很好	-	7	7/74 , 9.46%
Total Units			74	

(一) 增加儀式感 (31/74, 41.89%)

1. 年輕世代無興趣看文化展 (2/74, 2.70%)

無法確定是否能利用故宮展覽引流年輕世代品嚐乾隆宴，因為故宮展覽對於年輕世代是否有吸引力，進而成為對相關飲食品嘗的契機？或者年輕世代對於陌生的乾隆還會有興趣出來開展嗎？

「年輕人會不會我真的懷疑，因為他對於乾隆已經陌生了。」(E1)

2. 因為美食與文化的結合 (10/74, 13.51%)

以人為本，重視文化，將文化融入飲食，讓顧客在享用食物時同樣在進行文化之旅，達到文化外交，讓顧客了解故宮，感到更加親近。

「如果你們行銷手法好，還是會吸引中年人以上的人，對文化有感覺的人」

(E1)

「以人為本是非常非常重要的」(E1)

「餐飲結合博物館是全球一個很大的趨勢」(E2)

「然後像故宮晶華所扮演的，你看以前每次有貴賓來，我們都說文化不只是用看的，文化也可以用吃」(E2)

「在文化外交上，我們常說故宮扮演的角色是文化外交。」(E2)

「想說你們的角色可以有多重要，為什麼，就是，重要的人，重要的什麼，都是在你們…不管有沒有參觀故宮，你看甚至沒有參觀故宮的人，都因為到了故宮晶華，他們享用到你們的宴，不論是這個宴(乾隆宴)或者是國寶宴，他就覺得他更 close」(E2)

3. 行銷包裝 (5/74, 6.76%)

以食藝文解說員進行菜品的行銷包裝，讓客人更加了解乾隆宴。同時結合時下流行，注意解說內容避免內容太過生僻，吸引顧客。

「食藝文解說員就是來做包裝工作，就是我們已經把這個故事線架構好，讓它來去讓客人了解」(W1)

「冷門的東西就沒有那麼吸引」(C2)

4. 菜單行銷，網路年輕化 (4/74, 5.41%)

因現代多用手機快速查閱餐廳，菜單不適用大量文字，應設計簡潔，適合放置在社群媒體介紹、Google 地圖以供查閱，提高點餐方便性。

「現在就是什麼都網際網路」(E2)

「非常重要。就變成說這個的設計，設計，現在都快速快速在手機上滑，所以在設計的時候就不可以有太多的文字敘述。」(E2)

5. 新媒體網路 (3/74, 4.05%)

由於消費者接收訊息習慣轉變，多數以手機接收新媒體訊息，如社交軟體 FB/IG/Line，或者影音平台 YouTube、搜尋引擎 Google，可以利用上述新媒體進行推廣、舉辦活動，如利用社群媒體貼文介紹乾隆宴菜品背景、影片帶領了解乾隆宴，吸引顧客。

「從新媒體吧，舉例來說：Google 或 YouTube」(E2)

6. 活動餐點符合更正統的餐點 (3/74, 4.05%)

乾隆宴菜品由於源自大陸地區並且有時代差距，與台灣口味、氣候有所不同，導致製作與呈現需要花費較多心力調整並還原。

「光是一個小小的糕點，那個...其實那個很深奧的東西」(C2)

7. 可在地化、共生共存加入文化和特殊性 (3/74, 4.05%)

除了現有多寶格、翠玉白菜等其他特色餐點以外，與故宮密切合作，深入了解故宮文化典藏、在地歷史，將其融入故宮晶華相互合作，相輔相成。

「今天如果是在博物館，博物館今天講 win-win，win-win 就是兩邊都要出一點力。就是說，如果今天故宮覺得說，你們是你們，我們是我們，你們做什麼你們自己去辦，它沒有一個這樣我前面講的以法國的例子為例，他們就是在整個構思架構的時候，他們其實是在扶持在地的米其林，土生土長的。」

(E2)

「我覺得…怎麼要去 create 它的一個…就是其中一個原因，我覺得可以兩邊共生共存，共創佳績，這個應該是這樣做，可是你沒有辦法去強求的。」(E2)

8. 結合電視劇 (1/74, 1.35%)

結合當期播放的乾隆時期電視劇，製作相關餐點、安排食藝文故事，在連結乾隆宴同時與時事切和，拉近顧客距離，融入生活。

「除非在演『延禧攻略』的時候，來一個延禧宴等等，那就扣合了展覽主題」(E1)

(二) 內外人員培訓 (36/74, 48.65%)

1. 說菜培訓 (17/74, 22.97%)

食藝文解說員解說菜品除了要讓顧客了解菜品的歷史故事以外，另外包括師傅製作時所花的心血，進而品嚐到餐點的內涵。同時再說菜時需要注意再加強培訓關於說菜時的語調、解說時的層次豐富度，透過像事前培訓、實戰練習培養個人的自信心。

「客人覺得說欸其實他花這道菜的這個價錢…其實可能就像我們之前可能像翠玉白菜這種，其實外面的白菜它其實也沒有很貴，那為什麼可以把它塑造成一個它很有價值的東西，就是在於說我們怎麼去跟客人解說這道菜，然後讓他覺得說欸其實我們的工法跟他的手續讓它變成是那個繁複然後是一個很…很道地的手工菜的這樣。」(W1)

「讓客人覺得說欸這個這道菜其實是附有一個內涵，然後還有一個故事性這樣子」(W1)

「我覺得是可以加強那個在說菜這一塊上面的語調，然後跟內容的豐富度」(W2)

「讓員工怎麼在說菜中當中建立他的自信心」(W2)

2. 重視培訓 (6/74, 8.11%)

相較 2013 年，部分受訪者認為應更重視人員培訓，提升內外場服務人員

的合作密切度，讓菜品在最佳賞味期限內送到顧客餐桌上，另外加強事前培訓，讓員工準備充足再出發。

「事前的培訓這一塊上面它(2013年)不會像我們現在，因為因為現在其實大家都會很重視 training[訓練]的這個角色」(W1)

「這種比較特殊的餐不能說，事先就做好，擺在那邊的賞味時間就會...會打折扣，對。然後就是我們也是要跟外場的主管，還是服務人員有密切地配合度」(C1)

3. 內場培訓 (5/74, 6.76%)

內場員工培訓除了在活動前由專門菜系、主管進行事前課程以外，新進員工需要循序漸進的培訓，由基本功一步步練習，從簡單的菜品如涼菜、前菜，之後才能晉階到葫蘆鴨等工序較多的菜品，資深員工則是依據個人專攻部分，不斷進行改善進步。

「有專門的主管多...這個菜系的比較...了解的人能夠跟我們上一個課」(C1)

「個人比較拿手的比較在行的事，一定是先把它做到零缺點」(C1)

「我要需要錢，我要再升一級，可是它的基本功...主要還是要基本功」(C3)

4. 控制客人用餐人數，保持服務品質 (4/74, 5.41%)

為了讓顧客完整了解菜品內涵，食藝文解說員無法對過多人數講解，而在內場廚房培養上師傅同樣也需要花費較多時間教育特殊的菜品或研發菜品，無論是食藝文解說員還是內場師傅，都需要在一定的顧客數下，保持用餐的服務品質。

「人數上面還是就得要有一個...最多的限制」(W3)

「一個包廂，裡面食藝文去做解說的話就是，這裡的人會比較能夠清楚」
(W3)

「後在再教育師傅們、講解，慢慢的才會有一個...很特殊的東西出來，過程就是比較...蠻長的時間。」(C2)

5. 環境的安全衛生 (4/74, 5.41%)

食品環境衛生在 2013 年後由於 HACCP(環境衛生維持)規定讓餐廳、廚房更加整潔乾淨，但保持房環境仍需要廚師對周遭環境用心，才能讓用具更加持久。

「發揮自己的廚德，然後多用一點心用一點感情的話，廚房的生財器具，其實是不用新什麼、更改的。有正常的維修、正常的清潔都很完善的」(C1)

「環境、以來講的話以前是比較髒亂，現在觀念來講算有 HACCP 的關係，所以它會規定，一些什麼模式...就是模式你就照他那個。」(C3)

(三) 已經很好 (7/74, 9.46%)

部分受訪者認為故宮晶華與乾隆宴已經很好，希望能再維持下去。



第五章 結論與建議

第一節 研究結論

本研究之訪談，透過二位專家的分析並透過內部員工及專家訪談者的回饋，綜觀以上訪談結果在價位上調整但是產品也須調整，餐點口味上要到味，造型要足夠吸睛，菜色的多元豐富並據故事性，在服務面的增加儀式感美食與文化的結合，並思考如何包裝行銷並在地化期能共生共存，內外培訓的部分加強廚師的基本功外場的說菜能力以客人用餐數打造多元豐富的客製化服務，在情境部分活動符合情境主題餐具的設計及用餐的儀式感，從不同領域及角度給予很好的寶貴式意見，並由此次的訪談結果對故宮晶華再次復刻乾隆宴的想法。

第二節 實務應用與後續採行建議

經訪談及專家分析結果在實務面上，博物館餐廳如專家的訪談結果。

雖然過去配合故宮特展由康、雍、乾、唐、宋、論語到大千宴，尤其這次的分析在實務應用及後續的採行建議如以下三點運用：

一、餐點

(一) 價位

在價位上以博物館餐廳來說，當然能符合不同消費者需求是最好，但是，由乾隆宴重新定位與設計也依不同樓層有不同的規劃與定價，由整套菜單同時也可菜以拉出做單點菜單，讓產品有故事就是很好的賣點，如何讓菜餚增加其價值而不只是食材的價值而已。在訪談者的回饋上不同的背景對於價位的認知是不同的，所以未來在價格定位上會以不同的消費需求來設計。

(二) 創新

創新的定義不一定是從無到有，中華飲食文化千年累積的餐桌上美食或許已達

百年甚至千年的飲食文化傳承。從蘇東坡的東坡肉到乾隆時的櫻桃肉甚至到我們現在吃的紅燒肉，其實都跟我們現在的飲食有著息息相關的影響，並可復刻延伸系列的主題：乾隆養生御膳、宮廷七夕情人的令妃宴、乾隆下午茶宴等可以讓消費者有更多主題。

（三） 口味

味道之於人是沒有定味的它是千變萬化，只要適合自己都是好吃的。但是要如何滿足所有人且更切入市場的需求，如何迎合年輕族群？

在食材上的選用上必須要了解它的特性，例如：宮廷素燕菜如果在夏天推出一定不好吃為什麼？因為他的食材是蘿蔔，蘿蔔的季節是在冬天，冬天的蘿蔔味鮮甜且色如凝脂般的通透，任何做法都很可口不用過度加工。另外一方面如何將食物烹調的入味且饒富層次，刀功的技術及火候的拿捏都是影響食物的味道，而乾隆的膳單的菜餚從小菜青醬肉到八寶葫蘆鴨無不講求味蕾的五感體驗。

（四） 多元豐富

多元豐富客製化的設計餐飲無非就是創造色、香、味、形、器、質、量、情、景、意的感官體驗。多次的承辦大型活動每次都要為他們量身打造客製化的菜單每次都讓顧客帶著深刻的印象回去，尤其是當晚宴結束看到現場賓客回來帶走桌上的菜單時，表示他們對於菜色的滿意度。

二、情境

許多的大事的決定往往都是在餐桌上發生，或許是攸關國家大事，也許是公司簽一個大單，也許是邀請長輩或是情侶求婚，所以因此可以以不同目的而創造情境的體驗。因應時代需求

（一） 因應時代需求

因應時代需求，由專家訪談的部分談到器皿的設計加上菜的擺設。如：菜色可藉由蔬菜菜葉或微型蔬菜擺出如畫一樣的情景，在用餐時同時可以有視覺饗宴，並在開始上菜時讓顧客期待下一道菜。

（二） 空間設計

空間設計雖然不用像傳統餐廳一樣的金碧輝煌，但是可由餐桌桌上的擺設，設計有皇家的氛圍元素，如目前很受歡迎的乾隆的玩具箱多寶閣。乾隆也是很有生活美學的一位皇帝因為愛喝茶蓋了6間的茶屋，其中每年的正月十二日乾隆會在重華宮邀請文臣舉辦茶宴對詩，其中三清茶的佛手柑及乾隆的設計梅花圖案的菜單及法瑯彩瓷的擺件放在桌上陳列可以增加空間的乾隆美學。

三、 服務

（一） 增加儀式感：

依宴會的人數設計不同的儀式感，例如白天撐雍正十二色美農紙傘迎賓，晚上則以提燈籠在大門口迎賓及歡送客人，在宴會開始前一位著太監服的服務人員敲鑼喊進膳，另外著格格服裝的服務人員從大門緩緩進入並就位上菜。

（二） 活動的包裝行銷：

現在的消費者已由過去的傳統媒體習慣漸漸改變成由手機裡面的新媒體與自媒體如 Fb / IG / Line / YouTube / Google / TripAdvisor 等，可以在社群網站辦活動粉絲的增加可以提供獎品。並透過異業結盟行銷如連續劇的置入性行銷，雜誌的專訪增加露出的機會。

（三） 人員培訓

1. 內場培訓：

HACCP（環境衛生維持）廚房人員必須具備至少有丙級執照及廚師證每年必須上完食品衛生安全的課程始發廚師證備查，並由衛生經理查驗廚師證有效與否。每個星期的廚房衛生檢查及不定時的抽檢，確保食品及環境衛生符合標準，主廚及副主廚必須有 HACCP 的認證確保食品衛生是標準的。基本功的練習與學校建教合作找一些年輕廚師激發他們的創意，除了原來的菜色調整並在菜單推出前廚房必須試做菜餚，包含味道調整、擺盤、食器的選擇設計及食譜的建立並確認成本及定價。

2. 外場的培訓：

服務精神的訓練與傳承，員工每週一次的訓練中如何把客人當成是自己的重要貴賓，服務不只是款待也是一場對話，人與人之間是要有對話才能深刻的體驗到所提供的極致服務，而所謂極致的服務簡單來說就是要眼觀四面、耳聽八方。其實當你在跟客人說話時其實你也對周遭的一草一木的風吹草動的掌握在你手裡，隨時都可以切入重點。在訓練的同時也能找出可以重點訓練的人把經驗與技能傳承給他們。故宮晶華因為是台北故宮的博物館餐廳，每天都要服務世界各地的參觀者，對於餐廳的服務人員最常被問到的就是有什麼特色菜，或是每道菜上桌就會好奇地詢問這是什麼菜？故宮晶華開幕時的國寶宴的菜色都是顧客最會問到的菜餚。因此，食藝文解說員就此而生，食藝文解說員必須有外語能力如具備英文、日文、韓文等對於讓國際客人能帶著深刻的印象回到自己的國家同時也做了成功的國民外交。

食藝文解說員必需要有產品知識的認識及對於所教導的典故或食材的特性，必須能吸收後內化成自己的口語介紹才能完整自信的表現，隨時要充滿好奇心對於顧客的反饋隨時能舉一反三，了解菜餚的烹調方式能在說菜時讓內容更豐富多彩，隨時注意席間的氣氛可以隨時調整自己說菜的內容，食藝文解說員要接受服務技巧及餐飲知識的訓練，必須有具備外語能力的專長，餐會大至三百人的場，小到四個人的訂位。只要有國際貴賓皆由食藝文解說員接待。這是故宮晶華別於其他同業。

第二節 研究限制及未來研究建議

一、 研究限制

本研究以故宮晶華 2013 年十全乾隆宴為訪談主題，主要是從內部，內外場員工、外部的顧客及專業人士等訪談，透過質性研究方法蒐集資料以訪談結果來佐證。另外，乾隆的飲食研究較少深入，論文研究資料也比較有限，可對比的史料也不足，期待未來

可以愈來愈多可供參考的資料。

二、 未來研究建議

在寫論文找資料時的確乾隆飲食的著墨並不多，但是由這次的研究也透過學校的華藝線上圖書館找到與本篇主題相符的論文一篇有關，也到國圖及中國飲食文化圖書館找到一些的圖書文獻如清宮御膳、明清飲食研究，也透過專家也提供給一些方向及書目，希望未來可以有更多可深入研究參考。

故宮晶華已邁入十四年，也做了很多的第一，在這光環之下我們還能做什麼？而寫這篇論文是否就能給我答案呢？答案應該是肯定的。雖然中華飲食文化浩瀚無涯，而乾隆的飲食是值得再深入的研究的，即使在研究翻閱圖書文獻及專家訪談的時可以再找出乾隆吃喝的史料讓它可以如何運用在現在，從乾隆皇帝的吃、喝中讓大家可以一嚐宮廷美食。從禮品禮盒中由乾隆的設計展時的靈感來做月餅的包裝如乾隆十色墨，用四庫全書的封面顏色代表著春、夏、秋、冬設計禮品的包裝，以法瑯彩瓷 12 色碟做食器等。在食的部份，火鍋是我們尚未嘗試過的美食，如乾隆膳單的記載火鍋是宮中最常食用的一個品項，未來也將會是其中要推出的產品之一。另外從膳單中找出乾隆吃過的菜餚，再以主廚的創意讓它更符合現代人的需求，並搭配清宮一年四季的茶品讓菜單更有吸引力。台北故宮典藏文物大部分為乾隆的藏品，如多寶格收藏的寶物故宮晶華則把它變成可以搭配吃的寶物，讓大家不只是品嚐美食其實更多的是享用食趣之美。下圖（圖 5-1）為未來再開發的乾隆御膳膳單：

春夏膳單

三清茶 一品

前菜四冷、四熱 八品

江米蓮藕 五香燻魚 青醬肉 素炒膳絲
大紅乳豬 茄乾 鮮筍炒雞絲 攤雞蛋

湯品 一品

燕窩火腿鴨絲

熱菜 三品

蟹粉烏參

蝦米燻白菜

松鼠魚

麵點 一品

雞絲下麵

冰鑑 一品

秋冬膳單

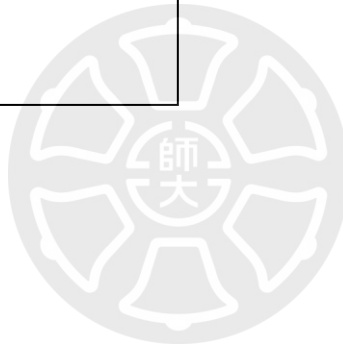
普洱茶 一品

前菜四冷、四熱 八品

拌老虎菜 拌涼粉 冷拌茄子 拌蝦米海蜇
小蝦米炒波菜 蔥椒肉 冬筍爆炒雞
羊肉他她士

菊花火鍋

圖 5-1 未來再開發的乾隆御膳膳單



參考文獻

- 中國第一歷史檔案館編 (2001)。清宮御膳。杭州市：華寶齋古籍書社。
- 中國飲食文化，2，179-220。
- 王新春 (2018)。歷史與傳說 作法與賣點 中國“名麵”大盤點。國家文人歷史，4，57。
- 伊永文 (2014)。1367—1840 中國飲食生活：成熟佳餚的文明。北京市：北京清華大學出版社。
- 向斯 (2003)。乾隆養生錄。台北市：實學社。
- 朱振藩 (2009)。點食成經 袁枚《隨園食單·須知單》。台北市：麥田出版。
- 艾杰 (2009)。東北滿族八大碗。新長征 (黨建版)，6，60。
- 艾廣富 (2008)。御膳房史話。東方養生，11，102-103。
- 艾廣富、馬震建 (2007)。經典清宮菜。北京市：中國商業出版社。
- 吳正格 (1988)。滿族食俗與清宮御膳。瀋陽市：遼寧科學技術出版社。
- 吳正格 (1990)。乾隆皇帝御膳考述 (仿製乾隆御膳 127 例)。北京市：中國食品出版社。
- 吳正格 (2001)。我研製的御府宴。四川烹飪高等專科學校學報，4，24-25。
- 吳正格 (2020)。御茶膳房與清帝進膳。尋根，02，98-99。
- 吳振棫 (1968)。養吉齋叢錄，近代中國史料叢刊第二十二輯。台北市：文海出版社。
- 吳湘湘 (1987)。清宮秘譚。台北市：遠東圖書公司。
- 李婷、姜岸松 (2021)。最難忘的年夜飯：烏拉滿族八大碗。吉林日報，2月7日。

- 李舒 (2019)。《皇上吃什麼》。新北市：聯經。
- 周寒筠 (2016)。伊秉綬年表。《大眾書法》，2，20-27。
- 邱龐同 (2004)。乾隆下江南御膳單簡析。《揚州大學烹飪學報》，4，1-8。
- 邱永君 (2006)。清廷御膳之今昔。《百科知識》，7，42-43。
- 苑洪琪 (1993)。清乾隆帝的長壽與膳食。《歷史檔案》，4，134-135。
- 苑洪琪 (1997)。清宮浴佛素食。《中國食品》，4，30。
- 苑洪琪 (2021)。《故宮宴》。北京市：化學工業出版社。
- 苑洪琪、艾廣富 (2008)。清代宮廷御膳。《東方養生》，2，118-119。
- 徐成文 (2007)。從袁枚的《隨園食單》到清宮御膳。《東方食療與保健》，8，8-9。
- 徐珂 (1983 二版)。《清稗類鈔》。台北市：台灣商務印書館。
- 袁枚 (2005)。《隨袁食單》。新北市：華谷文化。
- 袁燦興 (2019)。《傳膳啦！清朝篇》。北京市：中信出版集團。
- 馬健鷹 (2007)。中國古代御膳歷史發展源流。《中華飲食文化基金會會訊》，2，4-11。
- 張新力 (1994)。清宮御膳探秘。《吃在中國》，3，45-49。
- 張競，方明生、方祖鴻譯 (2017)。《餐桌上的中國史》，台北市陳捷先 (2002)。《乾隆寫真》。台北市：遠流。
- 陳捷先 (2008)。《乾隆事典》。台北市：遠流。
- 陳學智 (2019)。略述現代餐飲經營御膳的幾點要素。《楚雄師範學院學報》，2，7-10。
- 童心怡 (2002)。清宮御檔之《清宮御膳》。《中國飲食文化基金會會訊》，2，50-52。
- 愛新覺羅浩，王仁興譯 (2012)。《食在宮廷》。北京市，三聯書店。

愛新覺羅浩，鄭雅云譯（2004）。流離的王妃。台北市：商周出版。

溥儀（2011）。我的前半生。北京市：群眾出版社。

董瀟瀟（2014）。三份御膳底檔再現乾隆下揚州的飲食。檔案與建設，6，50-52。

熊四智（1994）。清代廚師及其記憶（下）。四川烹飪，4，24。

趙思萌（2021）。清宮膳食典章制度研究。遼寧師範大學學報（社會科學版），2，139-144。

趙榮光（2003）。滿漢全席源流考述。北京市：昆倉出版社。

趙榮光（2018）。中國飲食文化史·京津地區卷。桃園市：昌明文化。

劉曉康（2019）。乾隆御膳與京師食風（未出版碩士論文），吉林大學，長春市。

潘淑滿（2003）質性研究：理論與應用。臺北市：心理出版社。

論文

鄭南（2003）。清代宮廷御膳禮制演變論述（未出版碩士論文），黑龍江大學這道菜，哈爾濱市。

鄭南（2007）。清代乾隆朝的御膳禮食制度。中華飲食文化基金會會訊，2，20-25。

鄭雅之（2021）。飲食即政治：以乾隆三十年《江南節次膳底檔》為討論核心。

閻崇年（2018）。正說清朝十二帝。新北市：聯經。

閻崇年（2021）。故宮六百年。台北市：時報文化。

黨毅（1997）。吃的跟皇帝一樣—家庭自製宮廷御膳。台北市：元氣齋出版社。

Bitner, M. J., Booms, B. H., & Tetreault, M. S. (1990). The service encounter: diagnosing favorable and unfavorable incidents. *Journal of marketing*, 54(1), 71-84.

De Chernatony, L., & Riley, F. D. O. (1999). Experts' views about defining services brands and the principles of services branding. *Journal of Business Research*, 46(2), 181-192.

Decrop, A. (1999). Triangulation in qualitative tourism research. *Tourism management*, 20(1),

157-161.

Kassarjian, H. H. (1977). Content analysis in consumer research. *Journal of consumer research*, 4(1), 8-18.

Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. sage.



附錄

附錄一 專家訪談邀約企劃書

邀約訪談企劃書

清代乾隆膳底檔的過去、現在、未來



SILKS
PALACE

指導教授：王國欽
共同指導：李鴻鈞
研究生：楊惠曼

樂活
EMBA
國立臺灣師範大學
NATIONAL TAIWAN NORMAL UNIVERSITY



邀約訪談企劃說明

您好：

真心感謝您支持我完成論文的心願，本研究希望透過故宮晶華利用乾隆膳底檔的過去推廣經驗，探討現在、未來發展及推廣可能，會以「清代乾隆膳底檔的過去、現在、未來」為主題，將採用半結構式深度訪談進行研究，期望透過與您的交流及對談，激盪出可落地執行的創新策略，由衷感謝您的支持與合作！

此深度訪談所得內容僅作為學術性研究分析，絕不私下對外發表或公開，資料整理後將寄回訪談逐字稿乙份，以致敬意與感激！

國立臺灣師範大學樂活產業高階經理人EMBA

指導教授：王國欽

共同指導/欣葉國際餐飲集團執行董事：李鴻鈞

研 究 生/故宮晶華執行總監：楊惠曼 敬上

訪 談 設 計

- 訪談日期：2022年5月 ~ 2022年6月
- 訪談時間：1個小時
- 訪談地點：依您方便的地點
- 訪談人員：楊惠曼

PHONE /

E-MAIL /

訪 談 核 心 目 標

了解乾隆宴的改善方向及未來展望



1

指導教授與研究生介紹

指導教授 王國欽 博士



Title 教授
Phone (02) 7724 4458 / 0022 228 528
E-mail
WeChat
Line ID

特別經歷

- 2009 獨自一人騎單車環臺一圈
- 2010 又獨自一人騎單車登上武嶺 (3275M)
- 2011 參加了鐵人三項
- 2012 寫了一本書《兩天挑戰CEO》 / Two Days with CEO，登上誠品書局暢銷榜

學術經歷

- 2014 / 2016 獲師大「教學優良獎」
- 2015 / 2016 交通部觀光局「產業關鍵人才培育計畫-高階主管養成訓練班」講師 / 美國考察團團長
- 2017 受聘復旦大學旅遊系MTA (碩士在職專班) 教授
- 2018 獲師大「教學傑出獎」
- 2019 獲科技部108年度獎勵特殊優秀人才 (連續10年)
- 2019 日本九州大學 奄美島 產學合作
- 2017-2020 擔任師大樂活 EMBA 的執行長
- 2010-2021 兩岸觀光餐旅頂尖企業專訪與個案研究

研究生 楊惠曼



Phone
E-mail
WeChat
Line ID

現任

- 故宮晶華 執行總監

經歷

- 故宮晶華



訪談大綱

回憶及優點

1. 當時印象深刻的餐點是哪一道？為什麼？
2. 當時印象深刻的狀況（情景）？為什麼？
- 3B. 當時為什麼想來乾隆宴，和誰一起來呢？

改善的方向

4. 與現在（環境、技術）相比，認為當時服務哪裡需要改善呢？
5. 與現在（環境、技術）相比，認為當時餐點哪裡需要改善呢？
6. 與現在（環境、技術）相比，認為當時環境哪裡需要改善呢？
7. 以當時的價格來說，乾隆宴位於低/中/高價位？
8. 呈上題，如果再次製作，什麼樣的價位會吸引您來消費呢？
9. 以現代的行銷手法，甚麼樣的方式會讓您想要嘗試乾隆宴？
10. 與故宮看展、故宮會員連結會讓您想嘗試乾隆宴嗎？
11. 從現在比較習慣從電子媒體、平面媒體、新媒體哪的渠道獲得訊息呢？

未來展望

12. 如果再次推出，最希望看到什麼？為什麼？

學術單位介紹



國立臺灣師範大學 運動與休閒學院

- 國立臺灣師範大學創立於西元1946年。
- 國立台灣大學系統、亞太商學院聯合會成員校之一。
- 2015年針對「運動科學與體育領域」進行之世界大學評比結果中，國立臺灣師範大學全球排名為第7名。
- 《遠見雜誌》2020年臺灣最佳大學排行榜「文法商類大學」中，國立臺灣師範大學連三年排名第一。
- 師大運動與休閒學院包含：體育學系、運動競技學系、運動休閒與餐旅管理研究所、樂活產業高階經理人碩士在職專班 (LOHAS-EMBA)。



樂活產業高階經理人 E M B A

- 師大運動與休閒學院創設全亞洲第一所「樂活產業高階經理人EMBA」。
- 有別於傳統EMBA都在管理學院，師大樂活EMBA翻轉「運動健康」+「餐旅休閒」為兩大學習主軸，並融入「管理」課程學習為其底蘊。
- 融合師大頂尖之藝術、文創、設計、音樂、表演等教學資源，並結合運動與休閒學院及校外產業大師。
- 由於課程設計的特殊狀況，廣受產業界人士進修之喜愛，目前是頂尖大學EMBA，最受歡迎EMBA之一。

「清代乾隆進膳底的過去、現在、未來」內部員工訪談

本研究以「清代乾隆進膳底的過去、現在、未來-以故宮晶華為例」為主題,將故宮晶華以乾隆進底的過去推廣經驗,探討現在、未來發展及推廣可能。感謝您撥參與本研究之質性人員訪談,期望透過與您的交流及對談,激盪出可落地執行的創新策略,以創造更高的價值與產能。

國立臺灣師範大學 樂活產業高階經理人 EMBA

指導老師/臺師大休旅所 王國欽

指導業師/欣葉集團 執行董事 李鴻鈞

研究生/故宮晶華 營運總監 楊惠曼

一、受訪者資料		
基本資料:		
姓名:	性別: 男/女	年齡: _____ 歲
教育背景:		
教育程度: 國小/國中/高中職/大專/碩士/博士		
工作背景:		
工作部門: _____	故宮晶華年資: _____ 年	產業資歷: _____ 年
所得範圍(年): 50-60 萬/70-80 萬/80-90 萬/90-100 萬/100 萬以上		

同意本次訪談期間所進行之訪談資料,不限時間與次數無償授予其自行運用於學術著作中。除上述訪談資料外,本公司保證授權之著作物確實享有著作權並有同意之權,並未侵害他人權利,本人並仍保有著作財產權及著作人格權。本公司之商標、外觀照片、內部照片、相關人員照片、相關設施照片、本公司提供之影片、檔及研究生李佳韻於本公司所拍攝之影片及照片等(包含上述著作物),授予其自行運用於其學術著作之用途。

二、訪問題目

區塊1 回憶及優點

1. 當時印象深刻的餐點是哪一道？為什麼？
2. 當時印象深刻的狀況（情景）？為什麼？
- 3A. 當時在內場/外部負責的角色及工作？

區塊2 改善的方向

4. 與現在（環境、技術）相比，認為當時服務哪裡需要改善呢？
5. 與現在（環境、技術）相比，認為當時餐點哪裡需要改善呢？
6. 與現在（環境、技術）相比，認為當時環境哪裡需要改善呢？

服務包含服務態度、人員調派、員工事前培訓；

餐點包含出餐順序、餐點製作、食材選用、菜單選擇；

環境包含桌椅擺放、餐廳布置、餐具選用。

7. 以當時的價格來說，乾隆宴位於低/中/高價位。
8. 根據現在的餐飲環境，認為乾隆宴應訂價在哪個區間？屬於哪種價位？
為什麼？

區塊 3 未來

9A. 如果再次製作，從內場/外部員工的角度最希望看到什麼？為什麼？

透過之前的經驗看到什麼樣的機會或困難，最優先想進行的事情。

