

南華大學管理學院旅遊管理學系旅遊管理碩士班

碩士論文

Master Program in Tourism Management

Department of Tourism Management

College of Management

Nanhua University

Master Thesis

越南觀光客對台灣小吃之意象與體驗價值

A Study of Vietnamese Tourists' Image and Experiential
Value of Taiwanese Snack

陳氏秋貞

Tran Thi Thu Trinh

指導教授：丁誌紋 博士

Advisor: Chih-Wen Ting, Ph.D.

中華民國 109 年 6 月

June 2020

南華大學

旅遊管理學系旅遊管理碩士班

碩士學位論文

越南觀光客對台灣小吃之意象與體驗價值

A Study of Vietnamese Tourists' Image and Experiential Value
of Taiwanese Snack

研究生：陳氏秋貞

經考試合格特此證明

口試委員：李純信

許澤宇

丁誌敏

指導教授：丁誌敏

系主任(所長)：丁誌敏

口試日期：中華民國

109年 6月 9日

南華大學旅遊管理學系旅遊管理碩士班108學年度第二學期論文碩士摘要

論文題目：越南觀光客對台灣小吃之意象與體驗價值

研究生：陳氏秋貞

指導教授：丁誌紋 博士

論文摘要內容：

臺灣對於國際遊客與越南觀光客而言，不僅是一個具有傳統文化特色的地方，而且還有許多自然美景，讓人沉醉於優閒的度假生活。在這裡，遊客可以尋覓許多夢幻般的景點，並沿途欣賞臺灣的人文風光。因此，臺灣已成為眾多國際遊客心目中理想的旅遊地點。

因此，本研究幫助我們更好地瞭解臺灣的烹飪文化，臺灣的夜市文化，尤其是分析越南遊客對台灣小吃之意象與體驗價值。本研究旨在透過網路分析臉書（FB）文章內容，來瞭解越南人對台灣飲食文化之意象與體驗價值。先利用內容分析法及語義網絡分析法作質化的探討，再利用頻率分析、共詞分析及多元尺度分析做量化統計，來探討越南遊客對台灣小吃之意象與體驗價值，及彼此間的關聯性。

本研究結果如下：解釋夜市為什麼吸引遊客到台灣旅遊，探討越南觀光客對台灣之小吃意象。探討越南觀光客對台灣小吃之體驗價值。提出建議如何行銷夜市的其他活動，讓外國遊客除了品嚐美食之外，也可以同時進行其他消費行為，增加獲利與遊客的黏著度。

關鍵詞：夜市、小吃、小吃意象、體驗價值

Title of Thesis : A Study of Vietnamese Tourists' Image and Experiential Value of Taiwanese Snack

Name of Institute : Master program in Tourism management, Department of Tourism Management , Nanhua University

Graduate Date : June 2020

Degree Conferred : M.B.A

Name of Student : Tran Thi Thu Trinh **Advisor** : Chih-Wen Ting, Ph.D.

Abstract

Taiwanese cuisines are a sincere expression of local culture, and serve to call attention to a locale's history and special features. Taiwan For international and Vietnamese tourists, Taiwan is not only a place with traditional characteristics, but also a very ideal place to go on vacation. Here, tourists can find fantastic locations and admire the ancient beauty that Taiwan has to offer. As a result, Taiwan has now become an ideal tourist destination for many tourists.

Therefore, this study helps us better understand the culinary culture of Taiwan, the night market culture of Taiwan, and especially analyze the image and experience value of Taiwanese snacks by Vietnamese tourists. The purpose of this research is to analyze the content of Facebook (FB) articles online to understand Vietnamese people 's image and experience value of Taiwanese food culture. First use content analysis and semantic network analysis to make qualitative discussions, and then use frequency analysis, contingency table analysis, correlation analysis, co-word analysis, factor analysis, and multi-scale analysis to make quantitative statistics to explore Vietnamese tourists 'snacks on Taiwan. Image and experience value, and their relevance.

The results of this study are as follows: The tourist food preference, novelty food acceptance, and food involvement of Vietnamese tourists themselves significantly affect their snack image, and then their final experience value. However, external influences such as the media, government

agencies or friends did not significantly affect their snack image. This means that government promotion, industry marketing and word-of-mouth publicity still need to be strengthened. At the same time, Vietnamese tourists have a preference to experience Taiwanese snacks, and they are not highly accepting of unfamiliar snacks. Therefore, whether inside or outside Taiwan, the government or industry should create more activities or opportunities to let tourists know about Taiwanese snacks, reduce their unfamiliar feeling and increase acceptance, and also provide interactive opportunities such as experiencing snack making. Foreign tourists can have a happy experience while enjoying snacks, increasing the entertainment value.

Keywords : Night Market, Snacks, Snacks Image, Experiential Value

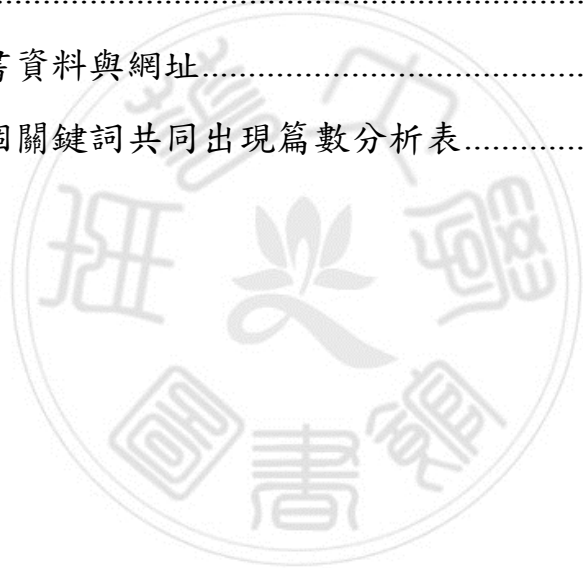


目錄

中文摘要.....	I
英文摘要.....	II
目錄.....	IV
表目錄.....	VII
圖目錄.....	VIII
第一章 緒論.....	1
1.1 研究背景與動機.....	1
1.1.1 研究背景.....	1
1.1.1.1 台灣飲食背景.....	1
1.1.1.2 越南飲食背景.....	2
1.1.2 研究動機.....	4
1.2 研究目的.....	6
1.3 研究流程.....	7
第二章 文獻探討.....	8
2.1 台灣夜市.....	8
2.1.1 台灣夜市概念.....	8
2.1.2 台灣夜市文化特性.....	9
2.2 食物觀光(Food Tourism).....	10
2.2.1 食物觀光的定義與範疇.....	10
2.2.2 食物觀光的美食體驗.....	13
2.3 地方食物在食物觀光中所扮演的角色.....	16
2.3.1 小吃的特色與由來.....	16

2.3.2 小吃的相關研究.....	21
2.4 小吃意象.....	23
2.5 外國人對台灣小吃的看法.....	26
第三章 研究方法.....	30
3.1 研究架構.....	30
3.2 研究對象.....	32
3.2.1 研究對象及範圍.....	32
3.2.2 資料收集.....	32
3.3 研究工具.....	33
3.3.1 網路民族誌之定義.....	33
3.3.2 語意網路分析.....	35
3.3.3 內容分析法.....	35
3.3.4 頻率分析.....	37
3.3.5 共詞分析.....	37
3.3.6 多元尺度分析.....	38
第四章 實證結果分析.....	39
4.1 樣品資料主要來源.....	39
4.2 詞頻(頻率)分析 Word Frequency.....	40
4.2.1 關鍵詞次數分析.....	40
4.2.2 關鍵詞篇數分析.....	43
4.3 語義網路分析.....	46
4.4 共詞分析.....	50
4.4.1 二個關鍵詞共同出現篇數分析.....	50
4.4.2 三個關鍵詞共同出現篇數分析.....	53

4.4.3 四個關鍵詞共同出現篇數分析.....	57
4.5 多元尺度分析(MDS).....	63
第五章 結論與建議.....	68
5.1 結論.....	68
5.2 建議.....	73
參考文獻.....	75
一、中文部分.....	75
二、英文部分.....	78
附錄.....	84
附錄一：臉書資料與網址.....	84
附錄二：四個關鍵詞共同出現篇數分析表.....	97



表目錄

表 4.1 關鍵詞及出現次數一覽表.....	42
表 4.2 關鍵詞及出現篇數一覽表.....	44
表 4.3 二個關鍵詞共同出現篇數分析一覽表.....	51
表 4.4 三個關鍵詞共同出現篇數分析一覽表.....	55
表 4.5 四個關鍵詞共同出現篇數分析一覽表.....	60



圖目錄

圖 1.1 2008-2018 東南亞各國來台旅客人次.....	4
圖 1.2 研究流程圖.....	7
圖 2.1 美食觀光範圍分類.....	11
圖 2.2 珍珠奶茶 (Bubble Tea).....	18
圖 2.3 臭豆腐 (Stinky Tofu)	18
圖 2.4 大腸蚵仔麵線 (Oyster and Port Intestine Vermicelli)	19
圖 2.5 蚵仔煎 (Oyster Omelette).....	19
圖 2.6 滷肉飯 (Braised Pork Rice)	20
圖 2.7 芒果冰 (Mango Shaved Ice)	20
圖 3.1 研究架構.....	31
圖 4.1 越南社群媒體平台使用率 (2019)	39
圖 4.2 夜市示意圖.....	45
圖 4.3 台灣小吃之語義網絡圖.....	49
圖 4.4 小吃意象定位圖.....	66

第一章 緒論

1.1 研究背景與動機

1.1.1 研究背景

1.1.1.1 台灣飲食背景

近些年來，旅遊活動受到民眾的重視，主要是因為生活水準的逐步提升，民眾也尋找各種方式來放鬆心情、紓解日常生活的壓力。然而，觀光客的旅遊過程除了包含交通工具、住宿之外，還有美食，主要「吃」能調劑身心，以此達到旅遊的目的。同時各地都以當地的名產來行銷觀光，利用強調地方文化的獨特性，來驅使觀光客前往旅遊(Dittermer, 2001; Hjalager & Richards, 2002b; Williams, 1997)。

台灣人飲食已有一千多年的歷史。從最早時期的台灣原住民飲食開始，台灣原住民就已有自己獨特的飲食製備方法。其中，小米對於原住民而言，是重要的釀酒原料與主食，且與祭典密切相關。各種各樣的野菜，野生動物（如野鹿、松鼠和山豬等）和水生之動植物，也是主要食物的來源之一；從受到荷蘭和西班牙的殖民文化，再到清代漢族、閩南與客家飲食，日本統治時期的日本料理和西式料理的引進，而後中華民國政府遷居台灣，也將中國大陸各省的飲食文化一併帶來。閩南的飲食文化是台灣最主要的飲食文化，主要以中國的福建和廣東飲食文化蛻變而來，演變成今日的"台灣飲食"，海鮮是其主要特色。此外，與福建和廣東一樣，台灣也有深厚的飲茶文化，喜歡在壺中沖茶，並講究精緻的茶具和沖泡方式，其中"功夫茶"特別受歡迎。在台灣歷史上生產過幾種質地堅硬、耐熱與外觀典雅的紫砂名壺，現今，台灣的茶文化也有了新的發展。<https://zh.wikipedia.org/wiki/台灣原住民族>

台灣飲食文化，源遠流長，舉世聞名，海內外皆知，是世界重要資產之一。精緻飲食也是一種台灣飲食文化現象，林林總總，五彩繽紛，千變萬化。跟據民間記載，台灣常見的菜肴總數達數萬種以上，製法將近 50 多種。

台灣除了美食之外，其獨特的夜市和小吃文化更是超出群倫，世界第一，且種類多樣，是台灣民眾生活中最具代表性的飲食文化，像是大嚼蚵仔麵線、臭豆腐，豬腳、蚵仔煎、蔥油餅、甜不辣、米苔目、燒仙草、魚丸湯、潤餅捲、魷魚羹、東山鴨頭、小籠包、雞肉飯、大腸包小腸等，都是具有獨特風味的台灣著名小吃，不僅美味又價位不高，並可從吃到了解台灣當地的人文特色。此外，夜市也是台灣美食的特殊文化，在各地的夜市充斥著不同地區特色的小吃美食與特產。藉由體驗台灣的精緻美食和當地小吃，國內外遊客更可好好認識台灣的人文特色、地方美食和吃的藝術。

施振榮說，高科技和美食是台灣最具競爭力的項目，如果能夠使美食國際化，那肯定會成為台灣的另一種驕傲。台灣的這個小島可以說是美食共和國，匯聚世界各地料理，主要由於其特殊的歷史背景，孕育了各式各樣的人文景色，並造就了豐富多樣的飲食文化。徐仁權（2007）也這樣說過，自然美景或許無法撼動旅遊經歷豐富的遊客，但多彩多姿的台灣美食定能折服他們。

1.1.1.2 越南飲食背景

越南菜也受到一些中國飲食文化的影響；是東南亞地區唯一傳統上使用筷子作為吃飯工具的料理文化。尤其深受廣東和廣西的飲食，以及法國料理的影響。

越南是一個農業國家，屬於熱帶風氣後。此外，越南領土還分為三個不同的區域：北部、中部和南部。因地理、文化、種族和氣候的特徵決定了每個地區美食的特定特徵，每個域都有自己的特定口味和喜好。因此，越南美食相當豐富多彩。越南的濕稻文明使許多菜肴和烹飪材料都來源於大米（與其他地區的小麥或大麥，穀類不同）。這是一種飲食文化，使用許多蔬菜（煮熟，油炸，醃制，生吃）；許多種湯特別是酸辣魚頭湯，而動物性菜肴的數量通常較少。

越南菜與其他的一些國家能分別通過這一個特色：越南菜側重美味佳餚，但有時並不是營養的首要目標。因此，在越南飲食中，很少有出現很精緻的菜肴，像中國菜一樣經過精心燉制，也沒有像日本料理那樣有高度審美，而是結合在一起使用。巧妙地混合香料以使食物變得可口，或者使用耐嚼的鬆脆成分來享受非常有趣的。

越南菜主要使用魚露、醬油、米飯、清甜水果、新鮮香草，和新鮮蔬菜。越南地處低緯地區，食譜多使用熱帶蔬菜，草藥和香料，例如薄荷草、馬蜂橙葉和檸檬，調味相當豐富。由於部分越南人信仰佛教，所以也有一些素食料理。越南菜中最常見的肉品是雞肉、豬肉、牛肉，以貝類、蝦和各式海鮮。在越南料理較少使用鴨肉和羊肉。

1.1.2 研究動機

近10年各地來台旅客人次消長

中央社製圖

數據來源：交通部觀光局

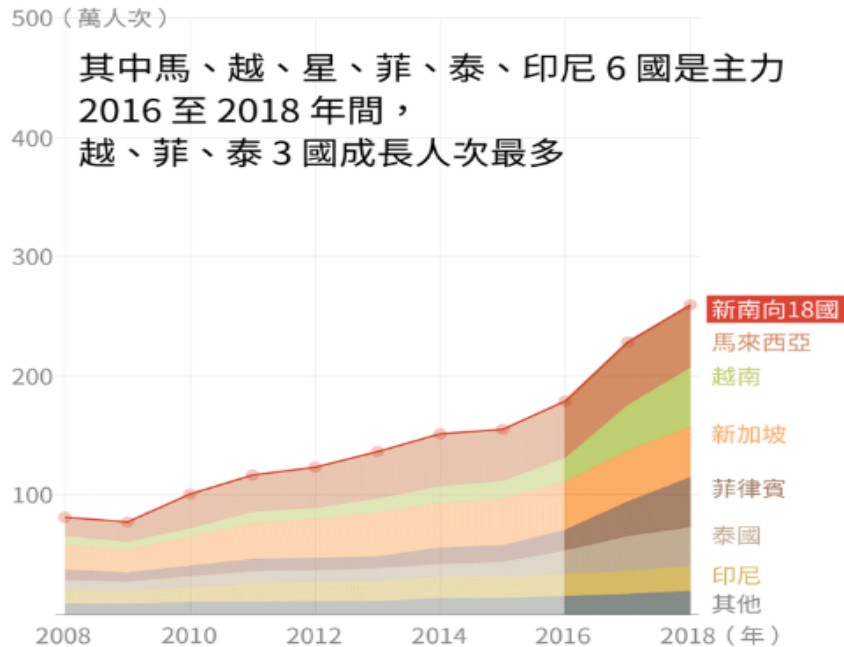


圖 1.1 2008-2018 東南亞各國來台旅客人次

(資料來源：交通部觀光局)

新南向政策，放寬、簡化相關國家來台簽證措施，在 2016 年蔡英文政府上任後積極推動，促進東南亞 18 國來台人次逐步增長。2018 年東南亞 18 國旅客人次已高達 259 萬，相較於 2016 年增加 45%，且占當年來台旅客總人次近 1/4，和第一名的中國旅客人次差距縮小到僅有 10 萬人。

2018 年東南亞 18 國中，前 6 名分別為馬來西亞、越南、新加坡、菲律賓、泰國、印尼，其中又以越南、菲律賓來台旅客成長人次最多，較去年成長達 28% 與 44%。

世界經濟工業化和科技化在二十世紀末進入成熟的階段(馮久玲，2002)。國際化的腳步湮滅許多傳統價值，四處高樓林立、繁榮的都市取代原本寧靜純樸的村莊，而速食文化也取代了溫馨餐膳氣氛。在科技發

展下，各國基礎公共設施、娛樂設備及交通運輸等品質均逐漸提高且差距逐漸縮小，甚至到完全一致的階段。如果各國要發展觀光，必須強調其國內固有的歷史文化、特殊的風俗民情，以滿足觀光客的好奇心，進而吸引其前來觀光(孫武彥，1994)。陳貞吟和孫好鑫(2008)也提出相同觀點，認為目前區域發展均在創造地方特色，以吸引遊客前來旅遊，而小吃即為地方特色中最令人熟知且最容易接觸的。

近年來，台灣小吃名氣愈來愈響亮，也帶來大量的觀光人潮，許多國外觀光客為了品嚐一口道地的台灣美食而前來台灣觀光，台灣小吃不只美味、可口，而且越來越多樣化，每樣小吃能夠突顯出自己的特點，細細品嚐這些不同的小吃，你會發現，那獨特的風味無不深深地烙印在每個人心中，而且價格不但便宜，份量也不小，可說是「俗又大碗」，只能說台灣美食的力量實在是太強大了。如馮久玲(2002)在"文化是個好生意 - Culture Is Good Business"中曾言：『吃是人類最注重的一件事，要贏得人心，先要通過其胃！說服外人吃我們的食物，比吸引他們來我們國家觀光更容易，所以讓外人品嚐我們民族的菜肴是個很好的起點』。或者如同 Sims (2009) 曾經強調食物與地方的聯結是非常緊密，且若能使遊客體驗當地的食物，透過多種模式將能助於發展永續觀光。例如：將飲料與食物產品做為宣傳代表有助於塑造當地意象，而此意象又能助於吸引遊客前往旅遊以及促進其經濟之永續性。

對越南人來講，出國旅遊的時候最重要的是選擇地點，不過飲食也得到很重要的考慮。因為，當你出國旅遊，除了想要看風景以外，還是要品嚐當地的飲食文化，每個國家，每個城市都有自己的飲食風格，可以從中瞭解某一個國家的文化也是很有意思。

1.2 研究目的

基於前述之研究背景與動機，本研究針對來台灣的越南觀光客進行研究，探討越南觀光客來台灣品嚐小吃的時候最喜歡吃的是哪些、感覺如何？而台灣小吃帶給遊客的意象與體驗價值又是什麼？

具體研究目的如下：

1. 瞭解越南觀光客體驗小吃的�主要地點為何？
2. 探討越南觀光客對台灣之小吃意象。
3. 探討越南觀光客對台灣小吃之體驗價值。
4. 提供如何行銷夜市的其他活動，讓外國遊客除了品嚐美食之外，也可以同時進行其他消費行為，增加獲利與遊客的黏著度。

1.3 研究流程

本研究流程根據五個章節進行，如圖1.2說明。

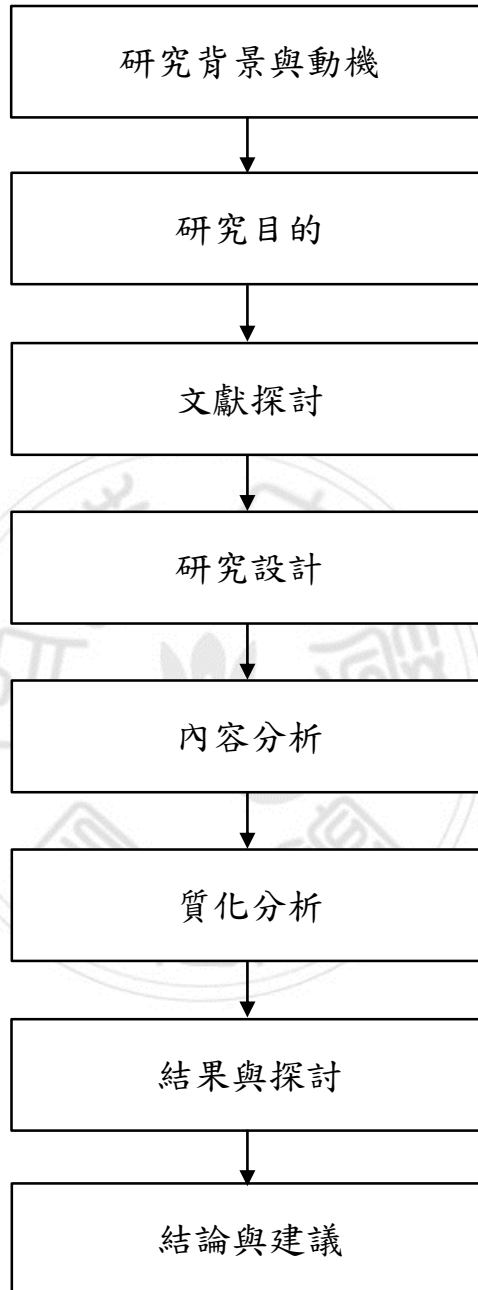


圖1.2 研究流程圖

(資料來源：本研究整理)

第二章 文獻探討

2.1 台灣夜市

2.1.1 台灣夜市概念

臺灣夜市是臺灣地區飲食文化的薈萃地。各大夜市中，不僅有享譽世界的臺灣美食小吃，也有內地的各地風味，還有世界各國的美食文化，甚至有精美手工珍奇商小品等，在臺灣各大夜市中都能一覽無餘。近日從海口市美蘭區商務局獲悉，美蘭區推進夜市經濟發展工作近期又有新成果，臺灣夜市將落地海口市新埠島海南廚房美食孵化文創產業園。

華人的飲食文化舉世皆知，淵遠流長。雖然今天中國菜可以在國際上各大都市均吃的到，但是，很多古老饕餮們仍一致認為唯有在臺灣才能欣賞到各種各樣道地的中國菜餚。對於台灣人而言，吃是一種特別的藝術，也是一種表達出來當地的文化，特別的是台灣特殊的歷史背景，使得飲食文化更加多文化，不只各地的中華菜餚在此發揚光大，更匯集來自全球各地的精緻飲食，包括地中海等世界美食、美、歐、義、亞熱帶地區，都可以在台灣本地欣賞到。

台灣不僅只有中華美食，其夜市文化和特色小吃更是獨步全球，而且種類繁多，是最具代表性的台灣飲食文化，珍珠奶茶、小籠湯包、牛肉麵、油條、炸彈蔥油餅、大腸和小腸、肉羹、香腸、蚵仔煎、大嚼蚵仔麵線、臭豆腐、炒米粉、泡沫紅茶，萬巒豬腳、蛋餅、魚丸、潤餅捲、台南擔仔麵、木瓜牛奶、燒仙草、牛排、豆花、魚丸湯、雞排、豬排、骰子牛肉、烤玉米、豆腐乳、魷魚羹、地瓜球，虱目魚粥、魚頭湯、綿綿冰、東山鴨頭、刨冰、烤魷魚、滷肉飯、控肉飯、肉圓…等，

都是台灣別具特色的美味小吃，價格低廉又好吃，並且從吃體驗到當地的傳統文化。此外，夜市也是台灣獨特的飲食文化。每個夜市都有豐富多樣的小吃美食和特產，且各有其風味和特色。藉由當地小吃，遊客更可好好認識台灣的人文特色、地方美食和吃的藝術。因此，台灣旅遊，千萬別錯過精彩紛呈的"夜市文化"！

2.1.2 台灣夜市文化特性

- 是當地居民夜間休閒活動之主力空間，工商休閒，農業休閒，選擇夜晚氣溫涼爽之時，可以跟家裡人做散步逛街消遣提振身心，是一般民眾喜愛選擇的最愛。

夜市吸引了許多年輕人參觀。遊客可以在自然涼爽的氛圍中看到很多的賣小吃店，而不會像其他購物街那樣被限制。夜市裡面還有賣很多好看的衣服有許多不同的風格，例如日本，中國和西方。

- 是海內外觀光遊客來台旅遊，認識中華民國台灣的風土民情、傳統文化，及品嚐台灣美食鄉土小吃的最佳觀光指標。

夜市不僅是華人的飲食天堂，而且還是外國遊客最喜歡的購物場所之一。遊客可以在這裡找到各種各樣的商品，從服裝，鞋子，箱包到電子產品，電話或日常用品。在夜市為親朋好友購買紀念品對遊客來說是一個很好的體驗。用木竹製成的工藝品，精美的手帕或與佛教有關的物品都是美麗臺灣的典型產品。

- 台灣夜市是台灣基層飲食文化的薈萃地。如果想一次嚐盡台灣美食，夜市是必修的課程。在台灣各地主要的夜市中，不僅有蜚聲海外的台灣小吃美食，還有中國各地的小食，和世界各國的攤車文化，甚至有作工細緻的手工小物等，都可在夜市一覽而盡。

- 如果遊客沒有去過台灣的夜市，就不算來過台灣。島上最著名的小吃就在夜市。無論是台中、台南還是台東，從北到南，台灣每個城市都會有自己耳熟能詳的特色夜市，可說是台灣文化的縮影。在台灣的夜市裡，除了各種美味的小吃外，還有各種各樣的奇珍異寶，並且商店旁邊還會有各式各樣的小遊戲。簡而言之，在這裡您可以找到濃郁的地方特色和本土風味，更能真正融入台灣的一般社會中。

2.2 食物觀光(Food Tourism)

2.2.1 食物觀光的定義與範疇

在世界各地，食物除了影響觀光客的旅遊決策，也是旅遊地區最有吸引力的資源。透過食物與觀光之間的關係塑造而成的美食觀光之新概念，。更確切的說，當觀光客渴望品嚐到獨特的料理或是特殊地區的產品，甚至是品嚐專業廚師烹煮的菜餚成為他們旅遊主要的動機時，對稱之為食物觀光。而食物觀光也可能被視為美食旅遊、美食家旅遊中的一種旅遊型態。其新興的觀光形式主要是將美食當作觀光中一個主體與媒介，透過美食讓觀光客體驗其他國家或地方文化(Long, 2004)，讓食物不單只是提供觀光客餐飲服務而已，而是建立觀光客渴望品嚐獨特之料理或是特殊地區的產品成為他們旅遊的主要動機。而食物觀光也可能被視為美食旅遊、美食家旅遊中的一種旅遊型態(Hall & Sharples, 2003)。

綜合上述所言，食物觀光狹義而言，可以定義為當觀光客拜訪食物製造商(觀光工廠)、餐廳、參與美食節和特殊食材的產地作為旅行主要的目的，或是渴望能到食物的原產地品嚐專業廚師所製作的佳餚(Hall & Mitchell, 2001)。廣義而言則如同 Hall & Mitchell (2001)、Shenoy

(2005) 指出旅遊目的地將美食視為吸引觀光客前往的關鍵要素，且觀光客在旅遊地會從事和食物相關的活動，例如購買當地伴手禮、體驗地方特有的食材與飲食方式。

此外，Hall & Sharples(2003)也針對觀光客對食物感興趣的程度，進而將美食觀光的範圍分為四類(如圖 1)：(1)對於食物觀光擁有高度興趣，將參觀餐廳、市集、酒廠設為旅行主要的目的，在遊游過程中所參與的活動都和食物有關，例如：精緻美食旅遊(Gastronomic tourism)、美食家旅遊(Gourmet tourism)、Cuisine tourism(烹飪旅遊)；(2)對於食物觀光持有中度興趣，在遊程中適度參與和食物有關的活動，例如：烹飪旅遊(culinary tourism)；(3)對於參與和食物有關的活動只有低度興趣，或許會因為好奇心或是有別出心裁的產品才參與，例如：鄉村/城市旅遊(Rural/Urban tourism)；(4)對於參與和食物有關的活動毫無興趣，在旅遊過程中將吃視為生理需求且選擇平常飲食偏好的餐廳，例如：一般旅行或旅遊(Travel and Tourism)。

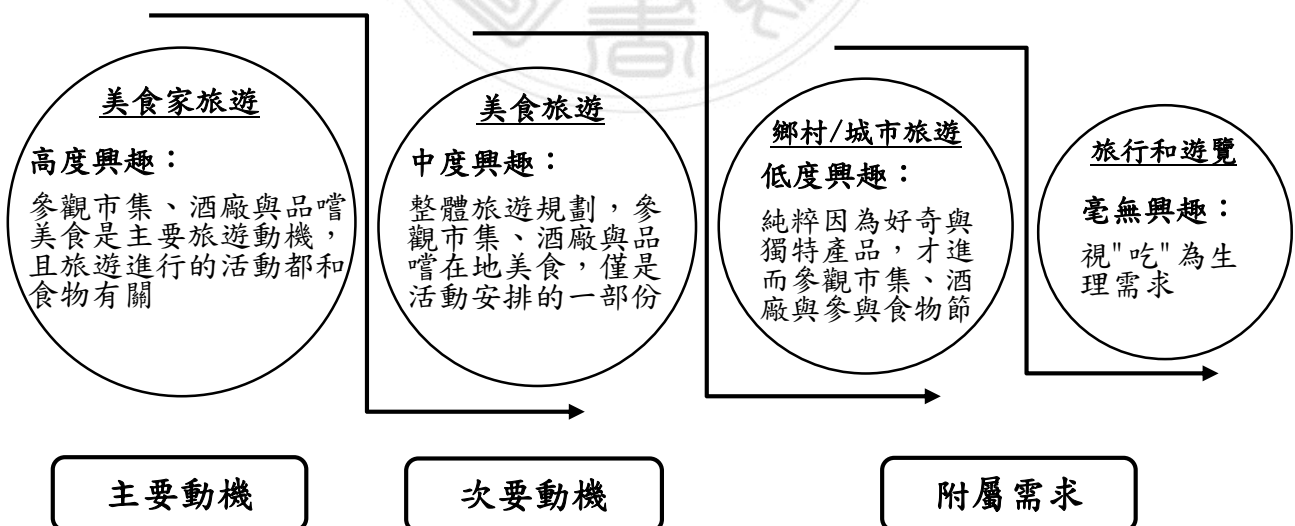


圖 2.1 美食觀光範圍分類

(參考 Hall & Sharples 研究)

現行食物觀光主要的概念和定義都源自於 Hall & Sharples (2003) 和 Hall & Mithchell (2001)。但根據國際烹飪觀光協會 (International Culinary Tourism Association, ICTA) 對於美食觀光的定義，美食觀光被視為人們在旅遊的過程中追求獨特性和可回憶性的飲食體驗。其實針對食物觀光 Kirshenblatt-Gimblett (2004)和 Shortridge(2004)也提出了不同的看法。

Kirshenblatt-Gimblett(2004)認為當旅遊的重點是美食時，其整趟行程的規劃也會圍繞在觀光工廠、烹飪學校、餐廳或者是和食物相關的節慶活動，其中又以餐廳為主要景點，就稱之為用美食家旅遊(Gourmet tourism) 或是廚藝旅遊(Culinary tourism)。換而言之，體驗當地的特殊的料理，例如：體驗季節限定與當季新鮮的食材，製作而成的料理，就可將其歸類為美食家旅遊(Gourmet tourism) 或是廚藝旅遊(Culinary tourism)；另外 Shortridge (2004) 指出廚藝旅遊(Culinary tourism)的活動，包含了食物的採買、使用傳統或是現代化的烹飪器具、欣賞食物的烹煮或製作過程。為了提供給觀光客一個「真正」的體驗，當地商家致力於上述這些美食旅遊的行為。讓觀光客品嚐美食的同時，還能觀察地方居民生活，親身體驗他們所塑造的景觀，藉此來認識當地文化。

除了上述論及的看法外，食物觀光上具有下列七項特性：(1)屬於地方文化的一部分；(2)且具有提升居民或觀光客對於地方的認同感，如此一來也助於地方行銷；(3)無形中增加產品的附加價值，促使地方經濟文化發展；(4)進而建立地方魅力，提高競爭力；(5)也利用美食文化與大型活動相結合，舉辦相關的慶典活動；(6)是全球化和地方化的指標；(7)觀光客對於產品和服務的偏好、消費模式的指標 (Hall, 2003b；Quan & Wang, 2003)。此外，觀光客必須到達食物的產地才能品嚐到地方美食

(Hall & Sharples, 2003), 因此食物觀光還具備另一項關鍵的要素, 就是產品的空間性和固定性。但這並不代表說在當地才能購買到地方美食。更明確來說, 食物觀光讓地方性的美食不再被侷限, 而是能讓觀光客在各地都能品嚐。因此, 食物觀光除了可以說是地方消費的一種型態, 也可以說是從消費地方所衍生出來的旅遊模式。

綜觀上述所言, 食物觀光含蓋了多元化的概念和不同層級的活動, 而且觀光客也持續性的參與和食物相關的活動。此外, 食物觀光也有助於鎮興地方經濟, 以不一樣的方式保存著當地特產, 不再只是提供觀光客在旅遊過程中吃的延伸, 還可以延伸對一個地方的瞭解, 彰顯了地方食物的多樣性, 也讓地方的意象更加明確。Ritchie & Zins (1978)指出, 食物是文化旅遊的一部分, 意味著食物代表地方文化。

承上所言, 本研究定義「飲食觀光」(Food tourism)一詞, 依循Hall & Mitchell (2005)之廣義看法, 在旅遊過程中觀光客會從事與飲食相關的活動, 例如體驗當地特有佳餚、採買當地食物。或許, 美食不是觸發旅遊的主要動機, 但對於觀光客還是具有強大吸引力, 也對於旅遊體驗有加分作用。

2.2.2 食物觀光的美食體驗

Quan 和 Wang 建議在旅遊環境下對食品的研究非常有限。情況已不再如此, 因為現在對食物, 食物旅遊業以及美食在旅遊業經驗中的重要性進行了大量研究(例如, 參見 Cohen 和 Avieli, 2004 年; Gyimóthy 和 Mykletun, 2009 年; Molz, 2007 年)但是, 很少有研究位於發展中國家, 特別是在非洲大陸。這些研究的典型地點是西方, 在某種程度上是亞洲的"美食目的地"(Abel Duarte, 2011; Wong, 2009)。結果是, 非洲目的地很少與食品旅遊業研究相關聯, 只有少數例外(例如,

du Rand, Heath 和 & Alberts, 2003 年)。然而，食物在旅遊體驗中扮演的重要角色已被國內外旅遊研究學者廣泛認可 (Cohen & Avieli, 2004 年; Gyimóthy & Mykletun, 2009 年; Lin 等人, 2011 年, Sims, 2009 年)。

食物與旅遊體驗的相關性是無可爭辯的，僅僅是因為所有遊客在旅行中都必須在某個時候吃飯 (Chang, Kivela & Mak, 2011 年)。食物可以成為旅行的主要動機或次要動機 (Hall 和 Sharples, 2003; Hsu 等, 2009)。它也被視為文化身份的標誌，因此食用食物被視為獲取文化資本的一種手段 (Kivela & Crofts, 2009; Molz, 2007; Sims, 2009)。因此，諸如 "新穎性與熟悉性"，"異常性與常規性" 以及 "非凡性與普通性" 之類的概念對於闡明國際旅遊經歷中食物消費行為之間的差異很有用 (Chang, Kivela & Mak, 2010 年)。確實，陌生和熟悉是觀察和解釋世界的一般類別 (Cohen & Avieli, 2004)。但是，在跨文化的飲食經歷中，例如在國際旅遊環境中食用食物時，食物也可以成為差異的標誌 (Molz, 2007 年)。陌生食物的消費及其引起的反應，成為分析外國環境中遊客對新穎性和冒險態度的平臺。在這些跨文化美食體驗涉及重大的文化差異 (真實的或可感知的) 的地方，遊客對這些現象的表現特別有趣。尤其是，西方遊客在發展中國家的環境中體驗食物時，會面對他們經常以 "其他" 方式看到的東西 (Molz, 2007; Wilson, 2010)。

關於西方-其他，跨文化體驗，研究中的一個關鍵主題是對真實性的追求 (Algeo, 2009, Conran, 2006, Green, 2002, White, 2007)。Heldke (2003) 認為 "美食冒險家" 尋求的不僅僅是新穎或異國情調的體驗；他們還尋找 "地道的"，或者至少是在遊客/冒險家心目中的文化構造的"地道"。然而，作為一個概念的真實性仍然非常難以捉摸，並且當被引

入旅遊業的食品領域時，各種複雜性變得顯而易見。例如，食品成分的局部性，傳統食譜的使用等問題引起了人們的關注。這清楚地表明，食物不僅僅是營養成分。食物消費不僅是飲食中的一種運動，而且還深深地浸入了文化的社會政治中。

Quan 和 Wang (2004, 301) 提供了一種有用的概念化旅遊（飲食）體驗的模型，其中他們區分了兩個維度，即 "以食物為高峰旅遊體驗" 和 "以食物為旅遊體驗的擴展"。在高峰體驗的情況下，遊客會尋求日常飲食之外的美食體驗，即新穎的美食體驗。換句話說，當遊客的經歷被描述為 "高峰" 時，它們與日常經歷形成鮮明對比 (Chang 等, 2010; Mossberg, 2007)。食物成為一種難忘的經歷，其特點是幸福感和成就感很高。

相反，食物也可以簡單地作為日常生活的必需品而食用。在這種情況下，僅為了滿足身體的基本需求或維持 "家庭的本體舒適性" 而食用它。換句話說，食物可以喚起一種 "心理孤島或家" 的感覺 (Chang 等, 2010, 第 302 頁)。作為家庭日常活動的延伸，它也可以被視為支援消費者的體驗。對於 Quan & Wang 而言，使食物消費達到最高旅遊體驗的維度是動機和記憶力。在高峰體驗中，食物不再僅僅是支持性的消費體驗，而是成為了高峰體驗本身，或者至少是其中的重要組成部分。因此，遊客體驗可以看作是一個包含 "高峰" 體驗和次要/輔助體驗的多維概念 (Skuras, Petrou 和 Clark, 2006)。

Quang and Wang 的模型可作為本研究中進行分析的理論框架，因為遊客在在線評論中評估的主觀食物體驗範圍廣泛。此外，本研究中的遊客並不局限於特定的細分市場，因此擁有多種動機，可以在這裡介紹的特定旅遊環境中推動他們的美食體驗。此外，Quan 和 Wang 的模型還有

助於檢查遊客體驗與日常體驗和日常生活之間的關係。這是該模型的關鍵優點。此外，通過將概念模型應用於分析，可以在考慮各種因素，食物在任何旅遊追求中扮演的複雜而不斷變化的角色。然後還可以從記錄的經驗食物經驗中評估該模型的有效性。

儘管如此，在"高峰"和"非高峰"食物體驗之間劃分太尖銳的做法可能過於簡單。單一的飲食經歷可能會表現出一些要素，表明其既經歷了"高峰"，又經歷了不同程度的經歷。因此，例如，在"異國情調"的餐廳品嚐特定食物可能會特別令人難忘，並有資格成為"高峰"，而在同一經驗中品嚐其他食物（尤其是熟悉的食物）可能會感覺很普通，因此僅是一種擴展日常生活那麼，在這種情況下，整體經驗會在什麼時候成為"高峰"？可能有人建議，與普通或平凡的經歷相比，最高級的經歷是總的經歷包括更難忘的激烈的食物遭遇。

2.3 地方食物在食物觀光中所扮演的角色

2.3.1 小吃的特色與由來

1720 年左右，清雍正時開放廣東移民來台灣，漢人農業民族自福建，開墾山林台灣，耗費勞力於耕耘，做生意賣小吃的人便以挑夫姿態，挑各樣冷、熱、淡淡、甜甜小吃到田邊、山邊、平地供應開墾者食用，典故如此。

在初民墾荒時期，皆在信仰中心廟舉辦迎神賽會，人群聚集小吃生意者也來做生意買賣，也有很多小吃市集在廟旁賣給客人。

近數十年，隨著台灣經濟發達，都市大型百貨公司亦多規劃樓層為小吃街，又可享受冷氣不要怕曬太陽還是突然下雨，小吃也被賦與現代化的意義。

臺灣小吃之所以發達，有其歷史悠久的典故：自清代起，漢人農業民族自福建到臺灣從事開墾山林等工作，非常耗費勞力，小吃生意者便以挑夫姿態，挑各樣冷、熱小吃到田邊、山邊供應開墾者食用，此即臺灣小吃起源的典故。

臺灣小吃的起源和茁壯，與福建和廣東的早期移民有關。早年，移民山林開墾，田地耕種時，已有人挑著扁擔到當地販售小吃。早年，泉州、漳州、客家等移民各自從家鄉帶來神尊佛像，在他們新的居住地建造寺廟，寺廟不僅是他們的信仰中心，而且還是社交和市場的匯聚地，吸引了各式各樣的小吃攤聚集於此，因此，"廟口小吃"如雨後春筍般的在各地萌芽。

臺灣小吃不僅是台灣的文化資產，而且是台灣重要的旅遊資源。根據交通部觀光局公告的「來台旅客消費及動向調查」，近年來，來台旅遊的觀光客主要受前兩大因素所吸引，美食佳餚與明媚風光，前三名來台觀光客主要的旅遊景點是夜市、大直故宮及台北 101。可因此看出，外國遊客喜歡台灣美食，夜市成為台灣別具特色且重要的旅遊資源。超過 40% 的來台觀光客會到夜市走走，品嚐小吃。

「外國人台灣美食排行」網路票選，由經濟部商業司在 2007 年九月至十月舉行，總供票選出 25 道台灣美食，其中包含 15 道精緻桌菜，與 10 道美味小吃，其中入選的小吃為，烤肉，蚵仔煎、臭豆腐、珍珠奶茶蚵仔麵線、香腸、小籠湯包、滷肉飯、鐵蛋、烤玉米。



圖 2.2 珍珠奶茶 (Bubble Tea)



圖 2.3 臭豆腐 (Stinky Tofu)



圖 2.4 大腸蚵仔麵線 (Oyster and Port Intestine Vermicelli)



圖 2.5 蚵仔煎 (Oyster Omelette)



圖 2.6 滷肉飯 (Braised Pork Rice)



圖 2.7 芒果冰 (Mango Shaved Ice)

早期人們進食的方式都很隨意，無固定時間，因此無法區分哪個是正餐哪個是小吃。但現今隨著食物取得方便，飲食架構的調整，開始出現小吃，並且由於飲食生產技術的改進，小吃的作方式也不斷的精進，孕育了正餐，來因應不同世代的需要與時代的變遷。儘管正餐是主要的飲食，可是在正餐不斷的往精緻化邁進同時，加入許多小吃多變且趣味的口感與作法，間接促進了小吃的發展，讓兩者都成了現在人們不可或缺的飲食。

隨著各地的逐漸發展和進步，在食材越來越多樣化和烹飪日益繁複下，小吃也因此變得更加豐富和精緻。這時，小吃不僅能解饑，更可作為正餐食用，甚至成為餐廳的主要料理。如今，台灣多不勝數的小吃店，遍佈在各城市的街邊、市集，老城區、夜市、廟口，和各大賣場的美食街。一些受歡迎的台灣小吃更進了高級餐廳，甚至五星級酒店的菜單之中。

2.3.2 小吃的相關研究

台灣小吃的發源於民眾生活息息相關，最能詮釋台灣本土文化、體現民間生活真實的一面。"就地取材"是小吃的特色。台灣四面環海，漁產豐富，因此"海鮮"經常是料理的主角之一，如蚵仔煎、生炒花枝、海產粥、魷魚羹等，鮮美的滋味，往往讓人吃的大呼過癮；至於在烹調手法上，不論清蒸、生炒、油炸、火烤，都使口味更加多變。林林總總的台灣小吃，不下 1000 餘種，令人目不暇接、食慾大增。

夜市是體驗台灣小吃的最佳場所。他以濃郁的地域特色和正宗的地道風味，緊緊住住了台灣當地人的胃和遊客的心。不但擁有琳琅滿目的小吃種類，而且相對於傳統中國菜的講究與精緻，反而有一份不必正襟危坐的自在感。台灣各地都有夜市，其中大部分位於交通樞紐，廟會和

集市，那裡的人群最為繁榮，也是最早出現的人群。台灣雖然不大，但由於各地文化特徵的差異，每個夜市都有很長一段時間的獨特小吃。除了小吃种类的多样化外，聚集大排档的影响还导致了民生消费品的进入，例如各种服装，鞋类摊位和百货商店，饭店等，从而使夜市以“吃”为主要形式，增加了“逛”的乐趣，“吃喝玩乐”已成为台湾夜市的最大特征，聚集了更多的人。（wenku.baidu.com台湾饮食文化浅析）

小吃代表台灣的一種食物。但是，食物研究在旅遊的相關論文探討中常常不受重視或是視為理所當然而不進行深入研究。所以，Scarpato（2002）說到，在文化旅遊研究領域裡，當地的藝術，音樂和歷史被視作主要的文化資源，然而當地的食物卻被歸類為文化旅遊中無人在意的灰色領域。儘管早在1986年Hudman就指出，美食在旅遊業中已逐漸佔據決定性地位，但在文化旅遊領域以及整個旅遊領域都還是存在這種不受關注的現象，當時飲食的花費已占遊客支出總額的四分之一，現況的數據已不僅如此。所以，可以看出過去的遊客體驗研究，食物體驗的重要性經常被低估或忽視。

台灣小吃不僅與人民生活息息相關，而且更可體現台灣市井小民的生活和文化。所以，如果您想了解台灣的地方特色，參觀夜市和品嚐美味小吃是最快速的方法。“取用當地食材”是各種小吃的特色，由於台灣四面環海，魚類豐富，“海鮮”往往是桌菜料理的主角之一，像是生炒花枝、海鮮粥、清炒蚵仔、虱目魚粥，紅蟳米糕等美食，味道鮮美，令人回味無窮！

在台灣，到處都可以吃到小吃，尤其是夜市，是台灣非常特殊的文化，充斥琳瑯滿目的小吃美食，每個夜市都有不同的特色與風味。

透過地方小吃，遊客可以更認識地方特產、文化與人文典故，為旅程增加不少豐富性的色彩。

外國觀光客選擇台灣的目的就是想要欣賞本地的飲食文化及小吃。其實台灣當地的美食有時候很多人是接受不了的味道，因為台灣人們的口味有時候會比較特殊一些，所以，有些人沒辦法吃。但是有一些美食就非常的美味就可以一直的去不停的品嚐裡面的味道，這些都是根據不同的人不同的口感評價出來不同的味道，有些喜歡、有些吃的很勉強，因為沒個人口味都不一樣。台灣的美食大部分都是屬於的事街頭上面的食物美稱，對於當地的很多民俗上面的風情來說還是跟真正的大陸地方口感不太一樣的，對於當地的一個非常地道的味道還是需要一個美味的小吃進行的，也就是說很多的傳統上面的美食還是應該都有著台灣人自己的獨有的味道存在著。

2.4 小吃意象

西方的"意象"一詞是源自拉丁語"image"。意象是一種主觀的認知，也會牽制於個人的情感。在文藝復興時期之前，該術語僅指一般意義上的"意象"，"模仿"或"複製品"，而不是詩歌中的藝術意象。當時，人們使用特殊的批判性術語"圖標"來代指藝術品中的"事物的意象"，還使用通用概念"enargia"來代指"使讀者似乎看到某些事物的過程"。詩人使用意象創造詩歌，但他們並不瞭解詩歌，而是認為他們在"修辭學"的幫助下思考。文藝復興時期修辭和邏輯的融合催生了一種詩歌觀念，即把詩人視為"創造者"，而一首好詩則被視為"人造"產物。

意象是在腦海刻劃所接收到任何細微感官資訊的一個過程 (MacInnis & Price, 1987)，是人在受到刺激後對物體或環境既有的認知。因此，本研究將「Image」統一翻譯為「意象」。

1950年代中期，Boulding（1956）首次提出"圖像"的概念，並討論了它在人類經濟活動和其他領域中的作用。

韋伯斯特詞典（1988）將圖像定義為某種事物，概念，思想和印象的心理圖像。

國內外學者也對圖像提出了許多定義。Crompton（1979）和Kolter等人（1993）認為，圖像是一個地方的印象和概念，可以描述內心深處的感覺。意象實際上是一個類似於態度的概念，即在個人心目中對物體或旅遊目的地的感覺和認知（Baloglu&McCleary，1999）。綜上所述，圖像是個人在萬物上描繪的一系列認知和情感。但是圖像不是一成不變的，隨著經驗的積累，圖像的系列（包括事物本身和周圍環境）將不斷被重建(Mazursky & Jacoby, 1986；楊文燦、曾孫良、李艾琳，1999)。因此，本研究將圖像定義為遊客在經歷周圍環境中的任何事物後，通過認知評估和情感牽引產生的圖像。

過往的學者與有關單位將小吃定義為：簡單廉價的菜餚，特指冷盤、點心之類的食物，隨意食用的食品(教育部國語辭典，1994)。基本上所有落於中國食物系統的兩大概念「飯」及「菜」間的食物都可以被廣義地包括在小吃的項目中(Chang，1977)。它是生活與文化街頭特色的總稱(Wikipedia，2011；黃靖媛，2009；臺灣島旅遊網，2011)。較為簡單製作、常單獨販賣而不與「飯」搭配出現(餘舜德，2009)。包含飲食與特產兩類(鄧景衡，2002；呂欣怡，2009)。綜合以上的定義本研究將小吃意象定義為：落於中國食物系統的兩大概念「飯」及「菜」間、可以單獨販賣而不需與「飯」搭配的食物，大部分是在正餐以外食用的簡單、廉價的菜餚，通常是某地方的特產。

Gunn（1988）提出，旅遊地的意象形成必須經歷兩個階段，第一個階段是原始意向，第二個階段是誘導意象。原始意象的形成主要的訊息

來源為非旅行和非商業性資源，通過第三者的轉述，如親友、教學或是透過各種媒體傳播與宣傳，如平面雜誌、電視報導與網路訊息等；誘發意象，主要是採更具商業性質的資源信息或其它旅遊觀光的相關直接訊息所影響而生成的意象，例如旅遊書，旅行社發佈的信息等。Fakeye & Crompton (1991)，根據 Gunn (1988) 的研究論文解析，認為觀光客在旅遊意象的塑造過程中，除了前述兩個階段之外，又在添加了複合意象的概念；複合意象是指觀光客在親身前往其觀光地點旅遊後的體驗，會綜合原始意象與誘發意象，而最終產生一個整體意象。

然而，小吃也同樣存在這種無形的特徵，就像旅行產品具有無法預先體驗的特徵一樣，但是意象具有因為時間人、時、地的變化而改變的特徵，所以，在建立小吃意象時需要小心謹慎。因為遊客通常只依靠著他們心中的印象來接觸和品嚐不熟悉的小吃。根據 Hjalager & Corigliano(2000) 的研究，食物意象具有以下四個特徵：(1) 互補性 (Complementary)：在過去的幾十年中，食品暴動主義者的市場營銷和管理似乎已大大增加。在宣傳冊，視頻和電視節目中，食物被用作吸引人的眼球。聲稱的質量和各種餐點正在吸引航空公司和郵輪公司的客戶，並且往往會增加其在酒店收入中的份額在這方面，在核心產品是其他產品的地區和企業中，食品是增加遊客活動的主題。(2) 資源性 (Inventory)：正在大力努力創造新的旅遊產品和體驗。很大程度上是基於遺產資源，例如開設歷史悠久的食品工廠和遊客中心。美食已成為吸引遊客和當地居民的節日和特殊活動的焦點 (Getz, 1991)，葡萄酒和美食小徑有助於遊客在 "爬行" 整個農業景觀的同時創造自己的體驗。存貨區域可能會營造一種特殊的氛圍，吸引以美食和飲食文化為主要興趣的客人。(3) 表面性 (Superficial)：旅遊和當地特產意味著分享當地文

化。旅遊業是娛樂和娛樂的代名詞，但它也是一種文化行為，是與有關環境相關的認知和參與時刻。根據唯物主義的概念，"食物就是文化"，吃一種典型的菜餚和喝當地的葡萄酒是與當地居民接觸的一種方式（Antonioli，1995）。當聯繫是超級的時，對質量的評估起著次要的作用，而環境，社交的藉口則更為重要。（4）無系統性(Disconnected)：在世界各地，可以使用相同的品牌消費漢堡包和比薩餅。產品和飲食風格已全球化。新興的速食業幾乎無法將當地的文化和形象與飲食行為聯繫起來。有人可能會說，不需要任何特殊解釋的食物的供應就留出了時間來滿足其他需求，例如放鬆，觀光等。

2.5 外國人對台灣小吃的看法

根據 Daily View 網路文章資料(2015/1/20–2015/6/20)統計，外國遊客心中的台灣十大特色，前三名分別為，第一名「臺灣小吃」，第二名「夜市」，第三名「面膜」；另外，依據 2018 交通部觀光局研究資料指出，夜市、臺北 101、西門町、九份、中正紀念堂及故宮博物院為旅客主要遊覽景點。受訪旅客主要遊覽景點依序為夜市(每百人次有 81 人次)、臺北 101(每百人次有 51 人次)、西門町(每百人次有 40 人次)、九份(每百人次有 37 人次)、中正紀念堂(每百人次有 33 人次)及故宮博物院(每百人次有 33 人次)等。

綜合上述資料，可以得知主要吸引外國觀光客來台的主要為夜市小吃文化。臺灣的美食全球知名，不管是哪一國的旅客，來到台灣一定指名要去夜市。

夜市，是臺灣在地文化的具體展現，外國觀光客能在這體驗台灣美食、臺灣熱情得人情味，也可體驗當地居民的夜生活。對於台灣小吃的口味，外國人有什麼看法呢？

東西文化大不同，國外旅遊網站 Travelog 以「只有道地的台灣人才會喜歡的詭異食物」列出了 8 道台灣特色料理，下面為主要前三項：

1. 臭豆腐

臭豆腐看起來平淡無奇，但是在您品嚐之前，它的味道令人印象深刻。如果您用鼻子去品嚐，它的外脆內裡，加上甜辣的醬汁，絕對會讓您愛上它。它的臭味和芬芳的飲食經歷使其成為世界上人們喜愛和討厭的最好的小吃之一。（2015 年 CNN Travel 台灣最佳食品和飲料 40 強）(CNN Travel - 40 of the best Taiwanese foods and drinks 2015)

Travelog 網站形容「這道臭豆腐在外型上看起來並不可怕，但它的臭味可以從你還沒看到它時就不斷聞到，第一次嚐試臭豆腐時的經驗可能會讓你不太愉快，一旦你多吃幾口就可能愛上它，如果你已經可以接受這款油炸臭豆腐的話，可以再進階挑戰用煮的臭豆腐，因為它會更臭」。

2. 皮蛋

皮蛋始於明朝初年，是當時一戶人家所養的鴨子在石灰鹵裡下蛋，兩個月這些蛋才被發現，剝開一看，蛋白蛋黃皆已凝固。外國人初到中國時，不知皮蛋為何物，認為蛋變黑一定是放置太久，所以英文稱為「百年蛋」（Century Egg、Hundred-year Egg）或「千年蛋」（Thousand-year Egg）也因其獨特的口味，西方人一時無法接受，而有了「地獄卵」（Egg From Hell）的稱號，一直流傳至今。(維基百科)

Travelog 網站描述「傳統是以鴨蛋來製作，但現在也時常可以見到雞蛋，以石灰泥和米糠、鹽巴等混合加工的食物，皮蛋吃起來有一種像是麝香的氣味，通常第一次吃的人都會覺得非常詭異」。

3. 豬血糕

豬血糕，外國人形容它用筷子固定的樣子就如同小孩吃的棒棒糖一樣。豬血糕也是著名華裔的 NBA 籃球明星林書豪（Jeremy Lin）每次回台時必吃的美食。（CNN Travel - 40 of the best Taiwanese foods and drinks 2015）

Travelog 網站描述「豬血糕是豬血加上糯米而混合而形的食物，蒸過後再沾上花生粉和香菜一起品嚐，在臺北的大街小巷你幾乎都可以看到豬血糕的蹤跡，在夜市中也相當受到遊客喜愛，非常便於邊走邊吃的小吃」。

Elsrud（2001）的研究，對 35 名前往東南亞和美國的遊客進行了深度探訪，他們主要探討旅途中所遇到的風險和冒險性的論述，例如旅遊體驗、當地生活習性、飲食，醫療和服飾等，都是在當地旅遊時，可能所會產生的風險。其中飲食，在旅遊過程中的食物體驗具有高度風險性，主要因為當地人和遊客的認知可能會大不相同，像是在泰國當地，人們眼裡認為吃昆蟲是一種勇敢的表現，但在遊客眼裡，則是代表危險和令人作嘔的行為。Cohen and Avieli（2004）提到，以色列人再離開家鄉時，通常會擔心到的地區沒有食物可吃，因此他們會從自己的家鄉帶些乾糧（餅乾或方便麵），為了避免衛生或文化因素而不可接受的食物。遊客在品嚐當地飲食的滿意度主要受到視覺，嗅覺和味覺三個要素的影響（Kim, 2009）。桑於晴（2010）的研究指出，無論觀光客是否刻意身處於飲食環境之下，嗅覺實際上都會比味覺更早地影響人們對於食物的選擇行為，並影響對當地飲食的初始評價。因為人們在聞到食物的味道之後，通常第一印象會決定食物是否美味和可否接受，並在頭腦中形成一個地方印象，甚至對整個飲食環境的一個印象。

美食是旅行過程中重要的吸引力，但是在不熟悉環境中當地餐館餐飲氛圍常常被認為是複雜且變成阻礙，其阻礙可能來自安全考量、衛生程度、當地飲食習慣與餐桌禮儀的不同與溝通障礙，這也印證為何外國人體驗臭豆腐、皮蛋、豬血糕會有的反應與認知。



第三章 研究方法

本研究之目的是透過 Facebook 的文章，探索越南遊客對台灣小吃之意象與體驗價值。本章陳述此研究的研究架構、研究對象及研究工具。

3.1 研究架構

本研究主要採用質量的研究方法探索來台灣旅遊的越南觀光客及在 Facebook 打卡發文。其主要的是越南遊客最愛吃那種小吃、對台灣小吃感受如何? 首先透過 Facebook 文章的蒐集，研讀其內容找出關鍵詞，再透過量化分析的研究，歸納出 Facebook 遊客對台灣小吃意思。

本研究分兩階段進行：

- (1) 第一階段的質性研究：利用內容分析法及語義網絡分析法，藉由旅客在 Facebook 記錄的旅遊經驗，分析遊客在台灣旅遊過程中，已經欣賞了哪些小吃？在哪裡吃的？對那些小吃意象及體驗價值為何？
- (2) 第二階段的量化研究：利用 EXCEL 將 51 個關鍵詞進行量化分析，使數字更具有代表性與意義，如圖 3.1 所示。

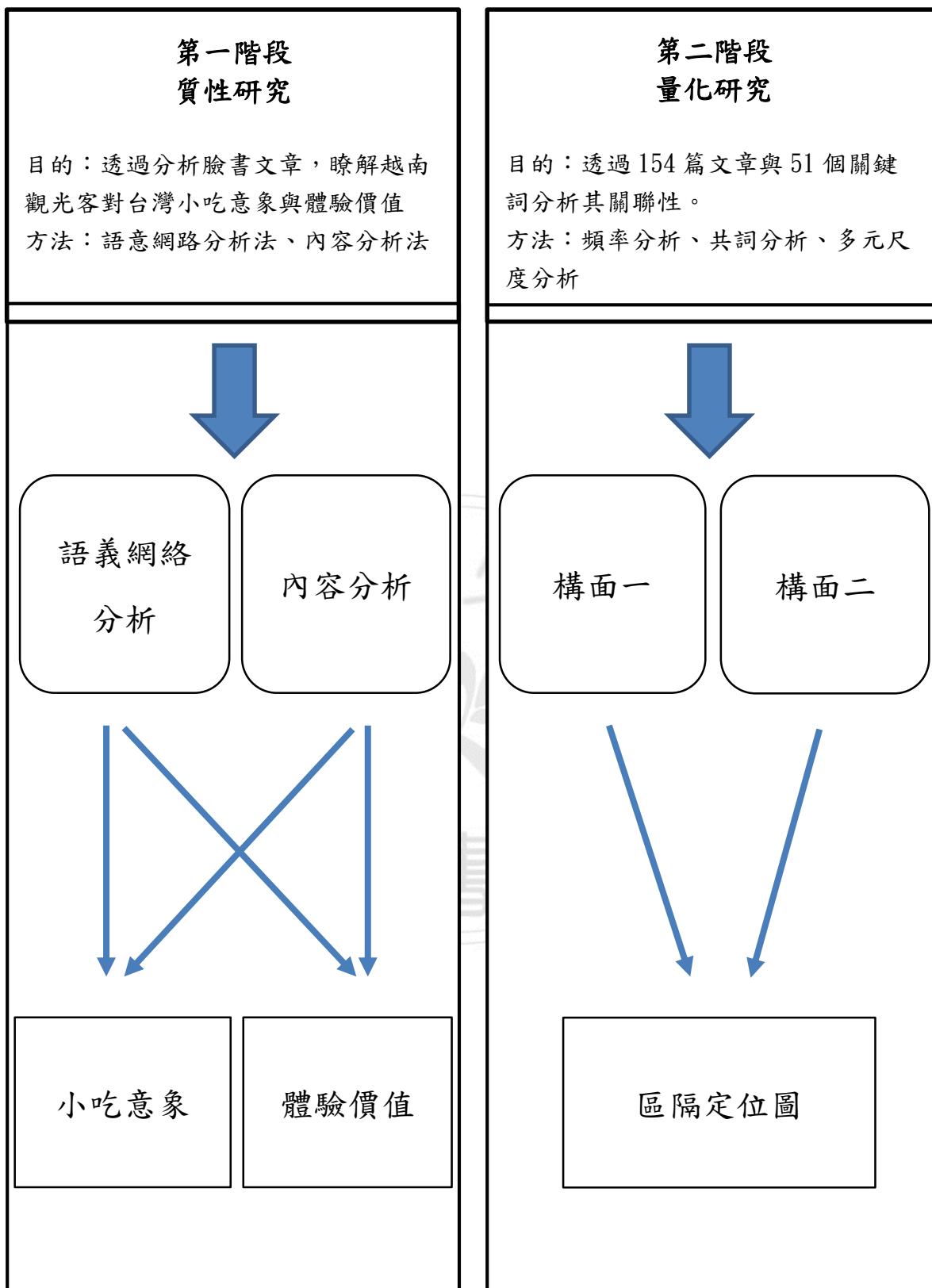


圖 3.1 研究架構

3.2 研究對象

3.2.1 研究對象及範圍

隨著網路媒體的興起，許多遊客的都透過部落格、FACEBOOK 來抒發自己的感受與心情；在越南，大部分年輕人、學生、一般民眾也都使用臉書『Facebook』發文表達心情、分享照片。故本研究以遊客在 FB 發表的文章為研究素材，藉此瞭解越南遊客對台灣小吃之意象與體驗價值。

本研究選擇來台灣旅遊的越南觀光客作為對象，並研究其 FB 發表的文章，理由如下：

1. 越來越多越南觀光客來台旅遊不僅是為了欣賞風景，更是想品嚐在地美食。透過 Facebook 上的那些分享的文章可以瞭解遊客品嚐台灣的小吃後的感受。
2. 針對於美食對觀光的影響，台灣小吃獨步全球，從早餐的豆漿米漿、玉米濃湯、蛋餅、飯糰，午餐的牛肉麵、火雞肉飯、珍珠奶茶，到晚餐的滷肉飯、牛排，這些庶民小吃不但是臺灣人日常生活中不能缺少，同時也是吸引國際觀光客及越南遊客來台旅遊的重要因素之一。

「透過品嚐台灣各地傳統特色小吃，國內外旅客可以更加認識台灣在地文化與風情，為旅途增加豐富色彩。」（周永暉 2017）。

3.2.2 資料收集

利用搜尋引擎 Facebook，以 "Đồ ăn vặt Taiwan"（台灣小吃）為關鍵詞進行搜尋，得到 154 篇文章。而在眾多的發表文章中，以「台灣小吃」、「去台灣旅遊必定吃哪些小吃」、「台灣夜市主要賣哪些小吃」為主要的 Facebook 收尋關鍵詞。

3.3 研究工具

3.3.1 網路民族誌之定義

網絡誌，從詞的組合上來講有兩部分，即"網絡"(net)和"誌"(-nography)。網絡(net)是指互聯網(Internet)，而誌(-nography)是ethnography的縮寫。Ethnography有許多中文的譯文，有的人將其翻譯為"民族誌"、"人類學"，更具權威的說法是"人類誌"，也就是說，研究人員從其內部描述與解釋相關意義和行為的調查，來深入探究特定群體的文化的研究方法。它最初是由一群文化人類學家採用，例如Malinowski、Boas等。人類誌法強調研究者需在真實環境中的工作（田野調查，不同於實驗室分析），這意味著研究者必須親自探究目標對象所處的自然環境，藉此大範圍的收集資料，並對研究對象進行詳細的說明。

人類誌的研究方式也可以應用於當代社會。目前，這種調查研究方法已被社會學、心理學和政治學等其他學科的學者廣泛採用。但與人類學的人類誌研究差異的是，這些研究不再將研究目標族群局限於邊緣或弱勢群體，「貧窮、無助和被認為非正常的人群，例如1920年代，芝加哥的城市人類誌社會學者，非常注視偏離規範的亞文化，就是芝加哥的各種貧窮困苦的族群：徒匪、貧民區居住者、無家可歸的人、自殺者、少數民族、職業舞女」反之，現今人類誌研究方式所注視的研究對象在多數情況下是社會上的頂尖族群，儼然已成為一股新的趨勢方向，可以彌補社會科學不足的量化研究。

綜合上述，網絡與誌的結合，可說是網際網路上的人類誌。也就是將人類誌應用於網際網路，並透過網絡作為現代媒介展開研究。因此，Netnography也可直接稱為"Cybernetgography"或"online ethnography"。

馬洛茲基 (Marotzki) 將人類學推過兩次，主要利用互聯網上的新文化現象；他指出 Netnography 有兩項特性：採用定性調查的手法和探究主要涉及的社群網路。

Netnography 除了用於研究 Internet 上的群體文化之外，還可以用於其他研究的主題。最早提出“網路誌”的 Kozinets 藉由對於社群網路 (online Community) 進行了人類誌調查，藉此研究消費者和產品市場。在寫作過程中，透過調查獲得使用者對於某種產品的消費者行為模式 (Consumer behavior)。對於現實的消費者及其行為的詳細描述，為製造產品的公司提供了非常大的協助，這也直接影響了其產品的販售情況；Kozinets 提供了一種創新的研究方法在經濟學研討上，他開發了一個全新的研究領域。在他的書中，他將網路日誌記錄定義為網路觀察，這是研究網路社區成員之間信息交換的一種定性方法。Kozinets 為使用網路日誌記錄進行研究提供了四個步驟。概述：(1) 文化進入 (2) 收集分析數據 (3) 確定表達的正確可靠性 (4) 研究倫理；整個概要敘述如何識社群網路，在和線上使用者溝通需要特別在意的問題，如何進行 Internet 觀察和收集相關訊息，如何確認收到的相關訊息是具有可信度且符合網路誌的研究道德規章。同時也說明定義具體的研究問題非常重要，尤其在準備網路誌的項目時，為了獲得全面的資訊，還需要結合其他的市場研究工具以用來三角作用。

(zh.wikipedia.org/wiki/網路誌)

3.3.2 語義網路分析

本研究使用語義網路分析的目的是為了瞭解藉此瞭解越南遊客對台灣小吃之意象與體驗價值。

語義網路是用於知識表示的基於邏輯的形式主義。語義網路是由一組頂點（或節點）和一組有向和標記邊構成的圖。頂點或節點表示概念，而邊緣表示概念之間的語義關係。有關接受含義的知識應在語義網路的相鄰區域中進行處理。因此，語義網路通常被稱為"關聯網路"由於概念之間的關聯定義了用於遍歷結構化知識庫的訪問路徑，因此它們直接解決了資訊檢索的問題。這種表示模式的另一個重要特徵是組織原則的可用性，例如泛化，實例化和聚合。第三特徵是圖形符號，可增強其可理解性。

本研究根據網路民族誌(Netnography)的方法概念，透過網路分享平臺(Facebook)以「台灣小吃」當關鍵詞搜尋遊客發文章進行的研究。Facebook 發文文章是遊客藉以表達想法的一種公開資訊，因此本研究的目的是在於透過越南觀光客來台旅遊及品嚐小吃之後在自己的 Facebook 發文，來瞭解遊客對台灣小吃的意象及其體驗感受，再以語義網路分析，設定重要關鍵詞及分析構面，計算各 Facebook 文中關鍵詞出現次數，並探討關鍵詞之間的相互影響關係。

3.3.3 內容分析法

美國社會學家同時也是相當受歡迎的社會研究法教科書 *The Practice Of Social Research* 的作者 E. Babbie (1995) 將內容分析法與其他對既存統計資料的分析和歷史比較方法同列為一類，名為「非幹擾性的研究 (Unobtrusive Research)」，並指出內容分析法是研究者檢視某一類社會(製)成品 (social artifacts)，主要是對各種不同的溝通形式，例如書籍、雜

誌、詩集、報紙、歌曲、畫作、演講、信函、法條等加以分析；

Barelson 對內容分析的綜合討論則更常被引用：內容分析是針對傳播的明顯內容，做客觀、系統、定量的描述。其中的客觀性指的是在研究過程中，每一個步驟的進行都必須基於釐訂明確的規則和秩序；系統性是內容或領目的採用和捨棄，必須符合始終一致的法則；定量性則是分析內容可按規則對擬訂之分類和分析單位加以計量，用數字比較符號文字出現的次數，以達到準確的要求。Manning & Cullum-Swan (1994) 在簡介內容分析法時，也將此法定義為是一種量化的研究技術，是想要透過標準化的計量單位與測量，將檔之中的特質彰顯出來或作比。

無干擾的研究非常適合專注於隨著時間推移發生的過程的研究。儘管縱向調查和長期實地觀察也是收集此類資訊的合適方法，但它們無法檢查數據收集開始前幾十年發生的過程，也不是檢查長期過程的最具成本效益的方法。另一方面，不引人注目的方法使研究人員能夠調查早已過去的事件和過程。他們也不依賴追溯性賬目，因為某些縱向調查確實如此，追溯性賬目可能會導致記憶錯誤。

總而言之，不引人注目的研究包括以下方面：

1. 霍桑效應是不可能的。
2. 該方法具有成本效益
3. 與其他糾正錯誤的方法相比，進行簡單的研究要容易得多。
4. 不引人注目的方法有利於檢查隨時間推移或過去發生的過程。

3.3.4 頻率分析

透過關鍵詞出現的次數頻率及出現的篇數，探討出越南觀光客在台灣旅遊時，已經去過哪裡旅遊、吃了什麼在地的小吃，哪些小吃意象及體驗價值？

3.3.5 共詞分析

共詞分析 (co-word analysis) 或稱共現字分析、共現詞分析，是屬於一種內容分析 (co-occurrence analysis)，是資訊檢索與科學計量學中，將主題相關的檔，歸類 (cluster) 在一起的常用方法。兩篇檔，若使用到相同的字詞，則二者之間便有共同出現的字彙或共現字 (co-occurrence words 或簡稱 co-words) 的關係，共現字越多，這兩篇文件在主題上應該就越相似。共詞分析便是基於這種假設所做的主題擷取或主題歸類分析。

在進行共詞分析時，其概念是找出所有文章的重要詞彙，並列出每個詞彙在每篇文章中的出現次數或權重，以構建詞彙文章矩陣，然後計算文章與文章之間的相似度矩陣圖，然後藉由各種分類技術，譬如「層次凝聚歸類法」 (hierarchical agglomeration clustering)，K-means，奇異值分解法 (singular value decomposition) 等，將文章歸檔至不同的主題類別中，並可依此了解主題彼此間的相似程度，且將其在主題圖中呈現。在個過程裡，涵蓋範圍較大的主體者，可以稱為領域 (Field)，若是涵蓋的範圍更大者，就稱為學科 (Subject)，依此類推。

實際使用共同詞分析時，常會遇到同義異形詞，同義但不同語文 (共同詞分析相似程度將低於實際) 或同形異義詞的情況 (共同詞分析相似程度將高於實際)，這些都會耗損了共詞分析的效果。此時，可透

過書目對分析 (Bibliographic Coupling)，收輔助、對照之效。書目對分析也是一種共現分析，類似於共詞分析的假設，如果兩篇文章使用了相同的參考書目，則它們彼此間就形成書目對的關係，共同的書目越多，代表這兩篇文章的主題，可能就越相似。但是，文章不一定有參考書目，如果有，也不見得都是規格化的相同資料（當不同的作者註解書目時，格式或內容可能會不同），因此有時對書目進行分析有時無法自動化。

共詞分析的結果，常以視覺化方式呈現主題或學科之間的關係，以方便分析、解讀。這些視覺化的主題圖、學科圖，常稱為主題地圖或科學地圖。每一種共現分析都有其優缺點，運用時需把握文件的特性、共現的依據，以便結果解讀時有更精確、更深入的描述。

3.3.6 多元尺度分析

多元尺度法 (Multidimensional Scaling，簡稱 MDS)，是一種以圖形來表示原始資料性質的統計分析方法。只要給予一堆資料，就可透過相似性、相異性資料或距離資料等特性，經過多元尺度法的計算方法，即可轉換得到一個多向度的幾何空間 (geometric space 或稱知覺圖)。本文即利用 MDS 來進行 Facebook 對台灣小吃的語義網絡分析。

第四章 實證結果分析

本研究透過收集越南來台觀光客之 Facebook 文章，分析越南觀光客對台灣小吃之意象與體驗價值。本章將針對研究結果加以討論分析。

4.1 樣本資料主要來源

近年來，世界各國的 Facebook 使用率排名，越南竄升至第七名，其使用者主要介於 18 至 34 歲之間，且男性占了 52%。Facebook 對於大部分使用者，主要是用來分享生活的點滴與心情抒發的地方、也是與朋友、家人連繫情感的地方；且臉書大部分都為個人帳號，所以在網路上的發文，對於美食、觀光景點的體驗，會較以內心的感受陳述，因此本研究選擇 Facebook 作為探討越南觀光客對台灣的小吃意象及體驗價值的主要工具。

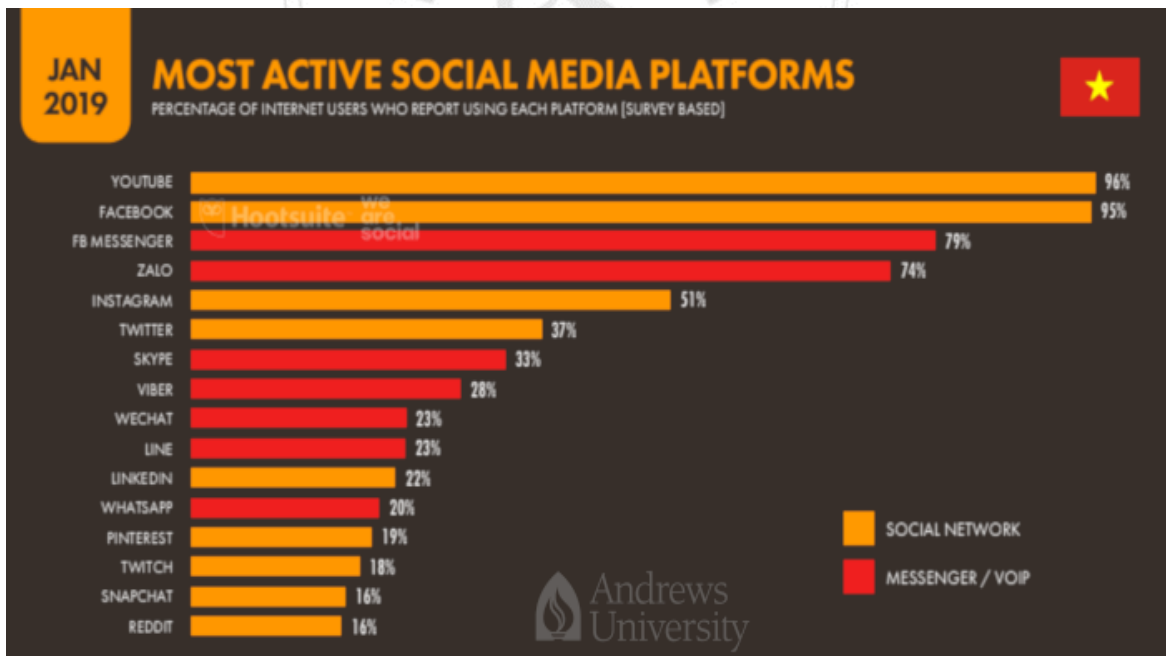


圖 4.1 越南社群媒體平台使用率 (2019)

(資料來源：Andrews University)

上圖 4.1 顯示 2019 年臉書使用率，越南人已高達到 95%，代表臉書在當地極受歡迎。越南全國人口大約 9500 萬，有超過 5300 萬人註冊使用臉書，其使用量在越南僅次於 Youtube，是越南主要的社交媒體平臺。

藉由蒐集臉書 (Facebook) 之文章來分析遊客對台灣小吃意象及體驗價值；本研究利用 Facebook 的文章關鍵詞搜尋 2018 年 4 月 21 日至 2019 年 11 月 6 日之間的發文，以「Đồ ăn vặt Taiwan」(台灣小吃)、「Taiwan có những loại đồ ăn vặt gì」(台灣有哪些好吃的小吃?) 關鍵詞來搜尋與台灣小吃有關的發文。

近年來臉書(Facebook)盛行，許多遊客在臉書留下旅遊心得，並留言打卡在朋友圈分享當地拍攝的美食和景點照片。本研究僅分析越南遊客的發文，不論文章的篇幅長短，合計收集 200 篇文章，但檢視文章內容發現，部分文章內容重覆，且與研究主題無相關性，例如：文章內容探討小吃的做法，比較台灣與越南有何差異；因此進階搜尋，修改關鍵詞更貼近研究主題，以「越南觀光客品嚐台灣小吃後的感覺 (cảm nhận của du khách Việt về đồ ăn vặt Đài Loan)」來搜尋發文。最後僅剩下 154 篇相關文章，依此進行研究分析。

4.2 詞頻(頻率)分析 Word Frequency

4.2.1 關鍵詞次數分析

本研究根據『FACEBOOK』文章的內容進行內容分析建立關鍵詞。研究者針對 154 筆文章先進行瀏覽，初步整理出 89 個關鍵詞，最後將詞意相同者合併刪減後留下 51 個關鍵詞分析，其中喜歡、很喜歡、一直想要喝、一直想要吃、合併為遊客很喜歡，好吃、超好吃、最

好吃、第一名好吃、合併為好吃，吸引力、很有吸引力、勾引、很難抗拒、無法拒絕、合併為很有吸引力，豆腐、臭豆腐、超臭的食物，很臭的豆腐、恐怖的豆腐、合併為臭豆腐，蚵仔煎、蚵仔麵包、蚵仔餅、蚵仔蛋餅、合併為蚵仔煎，特別、獨特、好獨特、好特別、獨特的香味、合併為獨特，一定要吃、應該要吃看看、不吃會遺憾、合併為一定要吃，特產、獨一無二、台灣味、合併為特產，珍珠奶茶、黑糖珍珠奶茶、鮮奶茶、合併奶茶，小籠包、湯包、燒賣、合併為小籠包…等；此外，為了避免程式統計時誤解臉書使用者語意，程式設計搜索關鍵詞時按照長詞優先原則，將包含短詞關鍵詞的長詞加以區分，統計「好吃」時已將「不好吃」排除、「有名」時已將「不有名」排除…等。

本研究針對 51 個關鍵詞出現的次數加以統計，整理結果如表 4.1。由表 4.1 可以看出，關鍵詞出現的次數以臭豆腐、好吃、遊客很喜歡、夜市、香香、奶茶、烤物、很有吸引力、特產、搶眼、獨特、吸引的香味、小吃、一定要吃、普遍、有名、便宜為最多的前 17 名，從出現最多的前 17 名中，大抵可看出越南觀光客最愛的台灣小吃前三名為臭豆腐、奶茶、烤肉。另外也可以瞭解到越南遊客主要品嚐小吃的地點是夜市及老街。而體驗感受則是小吃具有吸引力與獨特性成為遊客的最愛。此外，價格便宜讓一般大眾也可以盡情享用。

表 4.1 關鍵詞及出現次數一覽表

關鍵詞	次數	關鍵詞	次數	關鍵詞	次數
臭豆腐	112	烤魷魚	23	飲食天堂	5
好吃	89	結合	23	鐵蛋	4
遊客很喜歡	65	鳳梨酥	18	刺激味覺	4
夜市	64	糖葫蘆	18	美好的選擇	4
香香	62	符合口味	17	牛肉麵	3
奶茶	49	街小吃	17	牛排	2
烤	45	香腸	17	可口	2
很有吸引力	44	創造性	17	刨冰	2
特產	38	太油	15	古老	2
搶眼	31	蚵仔煎	15	傳統	2
獨特	30	品嚐	11	饅頭	2
吸引的香味	29	台灣地道	10	特別的味道	1
小吃	29	小籠包	9	Q彈	1
一定要吃	28	難吃	8	創造的結合	1
普遍	27	麻糬	8	棺材板	1
有名	25	烤玉米	8	美味	1
便宜	24	飯糰	5	超大的	1

資料來源：本研究整理

4.2.2 關鍵詞篇數分析

鑑於每個人寫作習慣不同，有些人會在文章重複提到同一景點時，皆以該景點名稱出現，有些則以代名詞出現，如此一來以關鍵詞出現的次數來說明該關鍵詞在旅客心中的重要性，似乎也有點偏差，故本研究擬以關鍵詞出現的篇數為分析基礎，愈多篇出現某個關鍵詞，即代表該關鍵詞有愈多臉書使用者留下深刻感受，其結果如表 4.2 所示。

由表 4.2 可以看出，關鍵詞出現的篇數以好吃、香香、遊客很喜歡、夜市、很有吸引力、搶眼、小吃、普遍、烤物、獨特、特產、吸引的香味、便宜、結合、臭豆腐、烤魷魚、有名、鳳梨酥為最多的前 18 名，從出現最多的前 18 名中，大抵可看出越南觀光客最有興趣的台灣小吃前二名為烤物、臭豆腐。另外也可以瞭解到越南遊客主要品嚐小吃的地點是夜市。而體驗感受則是小吃具有吸引力與獨特性成為遊客的最愛。此外，價格便宜讓一般大眾也可以盡情享用。至於鳳梨酥不在前二名小吃之列，故可得知雖然鳳梨酥在觀光客心中，具有高人氣，但非必嚐試不可的美食。反倒是台灣的烤物文化深深吸引著觀光客的味蕾。

表 4.2 關鍵詞及出現篇數一覽表

關鍵詞	次數	關鍵詞	次數	關鍵詞	次數
好吃	59	鳳梨酥	18	鐵蛋	4
香香	51	符合口味	17	刺激味覺	4
遊客很喜歡	44	糖葫蘆	17	香腸	3
夜市	40	街小吃	16	牛排	2
很有吸引力	37	太油	15	美好的選擇	2
搶眼	29	一定要吃	15	牛肉麵	2
小吃	28	蚵仔煎	11	刨冰	2
普遍	27	品嚐	11	古老	2
烤	26	奶茶	9	傳統	2
獨特	26	難吃	8	饅頭	2
特產	26	創造性	8	特別的味道	1
吸引的香味	25	麻糬	6	Q彈	1
便宜	23	烤玉米	6	創造的結合	1
結合	23	台灣地道	5	可口	1
臭豆腐	22	飯糰	5	棺材板	1
烤魷魚	22	飲食天堂	5	美味	1
有名	20	小籠包	4	超大的	1

資料來源：本研究整理

不管從關鍵詞出現次數或篇數的統計數據來看臭豆腐、烤物、烤魷魚都是到台灣旅遊最想要品嚐的小吃。綜合文章的論述及研究者的瞭解調查得知遊客大部分都是在夜市品嚐台灣的小吃。臭豆腐、烤物在任何的夜市都可以吃到。遊客選擇來臺北旅遊早餐最好的選擇是小籠包配奶茶。因為越南人跟台灣人口味不一樣所以點飲料的時候大部分都是選擇七分到全糖。吃完了早餐遊客的選擇就是去中正紀念堂觀光、打卡，接下來不能缺少的景點是臺北 101，有人是喜歡在下面拍全景 101、有人又喜歡上去從上面拍全臺北市的照片。剩下的時間就是看個人跟自己的安排，有人喜歡去西門町、有人選擇搭捷運去淡水逛逛。最後的目的就是觀光夜市。留在臺北市內的遊客就是要去士林夜市。還沒去過台灣的人都是在網站查詢評價最好的地方當旅遊目的地。臺北士林夜市在網路上得到很高的評價跟介紹。沒去臺北夜市，還有很多夜市在其他的其他地方比如是台中有逢甲夜市，高雄市有六合…等等。



圖 4.2 夜市示意圖

4.3 語義網路分析

得到遊客描述旅遊經驗的主要關鍵詞之後，本研究利用語義網絡分析的概念，各自根據關鍵詞本身之間的主題概念連結性，將表達相同經驗意象的相關關鍵詞加以聚集並予以連結，繪製出遊客在 Facebook 上所呈現出的越南觀光客對台灣小吃意象與體驗價值。本研究分享各自分析出的品嚐台灣小吃意象與體驗語義網絡圖，同時針對彼此的差異之處，最後的語義網絡分析結果如圖 4.3 所示。由文字周圍圓圈的大小以及顏色來代表文字在發文的文章中出現的頻率。顏色越深且越大的文字圈(關鍵詞)代表其在文章中出現越多，亦即遊客越常提及的小吃意象；反之，顏色越淺且越小的文字圈是遊客提及次數越少的意象。文字圈之間的線則說明了文字出現的關聯性(Pan et al., 2007)。

從圖 4.3 可以確認出許多關鍵詞的群體，並且進一步展現出遊客於文章中描繪的台灣小吃意象特點有哪些。首先，第一個台灣夜市除了小吃之外有哪些活動可見圖 4.3 的右下角，台灣夜市的其他活動如：玩遊戲包含夾娃娃、打麻將、投籃機…等；也販售一般休閒服飾如 T-Shirt、牛仔褲、裙子、拖鞋、運動鞋、襪子…等等；另外，還有販賣各種民生日用品如台灣生產的棉被、浴巾、毛巾、甚至是鍋子、刀子、廚房的用品都有賣；最特別的是連香水都有賣，可說是應有盡有，什麼都賣。其第一組活動設定包含夾娃娃、打麻將、賣衣服、賣鞋子、賣香水、賣日用品所組成。

對於越南觀光客而言，來台灣旅遊就是要到夜市品嚐台灣小吃，而第一組“其他活動”不是很受歡迎，因為本研究收集資料中的文章內容看出，沒有遊客提到他們會在夜市買東西或玩遊戲，大部分都只提到他們在夜市吃了台灣好吃或新奇的小吃。

本研究收集的資料，因為無相關活動說明，所以無法解析為何遊客不在夜市進行其他活動：玩遊戲或買衣服與日常用品；但就依據與台灣在地的越南人討論這個議題與身為越南人對此的看法，總結主要因素可能如下：

1. 語言障礙：

夜市大部份的遊戲規則都是中文解說，且無圖示說明，對於外籍遊客而言是個很大的障礙，雖然很想嚐試，但因為聽不懂、看不懂而作罷。

2. 商品不具特色：

夜市販售的商品多為民生日常用品，對於遊客而言，基本上是想採買紀念品或是當地特色的小物，所以這部分無法吸引外國觀光客。

遊客來到台灣主要就是到夜市大啖美食，因此第二組是小吃為主的小吃意象，位於圖 4.3 的左上角。遊客在台灣夜市的旅遊體驗主要以小吃與名產如：臭豆腐、奶茶、蚵仔煎、刨冰、烤物、香腸與鐵蛋等等內容為主軸。由文字圈(關鍵詞)的深淺可瞭解當地馳名的"臭豆腐"與"烤肉"是遊客重要的小吃體驗。尤其遊客會特別敘述臭豆腐是由豆腐發酵製作而來，且臭豆腐有兩種型式炸臭豆腐及臭豆腐火鍋，炸的臭豆腐都配著泡菜一起吃，臭豆腐火鍋則是裡面有冬粉、麻辣湯底，還有加鴨血、臭豆腐、金針菇、高麗菜、大白菜…等食材製成，可見遊客們對於台灣的夜市的著名小吃"臭豆腐"給予較多的關注，主要它的氣味讓人讓人印象深刻。此經驗集群代表小吃與名產是台灣夜市重要的旅遊體驗內容，如何塑造與呈現小吃與名產的內涵可能也是行銷台灣夜市旅遊與小吃意象時的重要議題。

越南遊客來台灣夜市主要目的是品嚐小吃的的原因是，來台灣前受到媒體與親友相傳，臺灣小吃很美味且價格合理，因此深深吸引。像珍珠奶茶現在不僅是夜市十大美食之一，在越南或是世界各地，都有台灣珍珠奶茶的足跡，非常有名。有句話說，去台灣旅遊不喝過珍珠奶茶不算來過這個漂亮的「玉島」。來台灣旅遊品嚐美食，能喚醒舌尖上的味蕾。從下面的圖可以看出觀光客都是因為台灣小吃非常有名跟新奇而想要品嚐。不得不提的是去逛夜市還沒走到夜市口就能聞到陣陣的烤肉香味，讓肚子不是很餓的遊客也想要品嚐看看，夜市一條街有大概就有兩到三家賣烤肉，可說是競爭激烈。台灣小吃不僅味道很好吃、符合口味及有名，還有一個原因讓遊客對小吃特別有興趣就是價格合理。台灣夜市有各式各樣口味的小吃，可以適合不同偏好的遊客，因此別具盛名。在這裡遊客可以同時吃到很多樣的小吃，但不需擔心價格不合理，因為夜市賣的東西都很符合每個人的口袋。

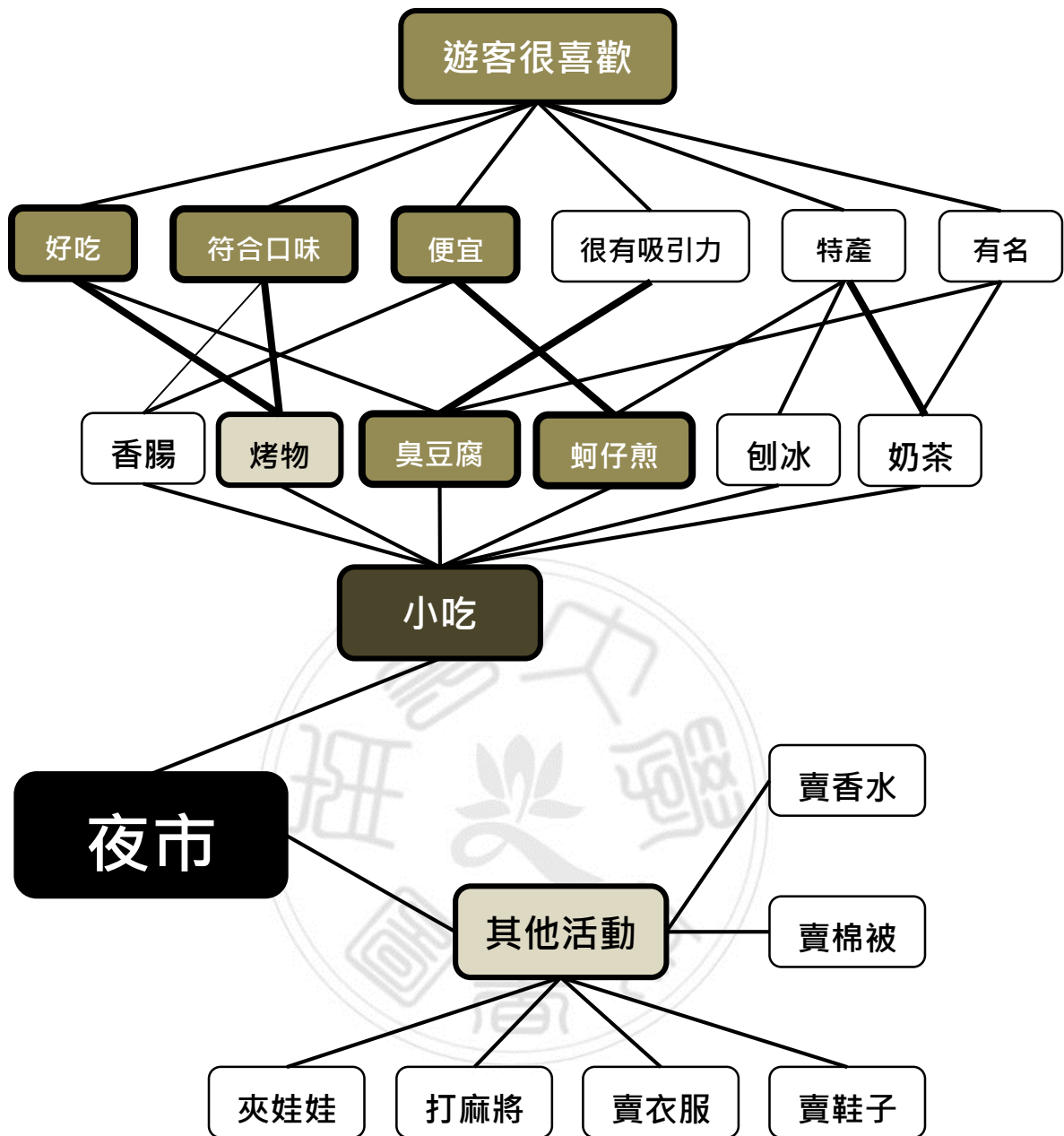


圖 4.3 台灣小吃之語義網絡圖

註：文字圈越深且越大代表其在文章上提及越多，亦即遊客越常提及的旅遊意象；反之則代表遊客提及次數越少。文字圈的線說明文字出現的關聯性。

資料來源：本研究整理

4.4 共詞分析

4.4.1 二個關鍵詞共同出現篇數分析

本研究做關鍵詞和關鍵詞之間同時出現的篇數分析，希望能找出有意義的關鍵詞關聯。由於本研究的樣本數只有 154 筆，而且都是質性文字稿，故關鍵詞間的出現篇數值取到 10 篇以上，結果二個關鍵詞共同出現篇數達 10 篇以上共有 41 組，如表 4.3 所示。

由二個關鍵詞共同出現篇數分析表 4.3 得知，夜市、遊客很喜歡、很有吸引力、好吃、香香，兩兩出現的文章篇數達到 16 篇以上，可看出遊客到夜市都被香氣四溢與美味好吃的食物所深深吸引；便宜、普遍、好吃、夜市，兩兩出現的文章篇數也達到 12 篇以上，可以看出夜市特色，普遍的小吃都很好吃，而且花費也不高；另外，烤魷魚、臭豆腐、遊客很喜歡，兩兩出現的文章篇數達到 10 篇以上，可看出越南遊客偏愛烤魷魚與臭豆腐兩項小吃，其共通的特色，就是味道較重且別具特色。

表 4.3 (a) 二個關鍵詞共同出現篇數分析一覽表

關鍵詞	關鍵詞	篇數	關鍵詞	關鍵詞	篇數
好吃	香香	29	遊客很喜歡	特產	12
遊客很喜歡	好吃	19	好吃	小吃	12
遊客很喜歡	很有吸引力	18	很有吸引力	獨特	12
很有吸引力	香香	18	香香	吸引的香味	12
夜市	遊客很喜歡	17	夜市	普遍	11
遊客很喜歡	香香	17	夜市	獨特	11
夜市	香香	16	烤	好吃	11
遊客很喜歡	烤魷魚	16	太油	香香	11
好吃	很有吸引力	16	普遍	香香	11
夜市	好吃	15	遊客很喜歡	吸引的香味	11
好吃	特產	14	有名	好吃	11
好吃	搶眼	14	有名	很有吸引力	11
好吃	吸引的香味	14	好吃	烤魷魚	11
遊客很喜歡	有名	13	很有吸引力	吸引的香味	11
香香	小吃	13	夜市	很有吸引力	10
便宜	好吃	12	太油	好吃	10
普遍	遊客很喜歡	12	遊客很喜歡	臭豆腐	10

資料來源：本研究整理

表 4.3 (b) 二個關鍵詞共同出現篇數分析一覽表

關鍵詞	關鍵詞	篇數	關鍵詞	關鍵詞	篇數
遊客很喜歡	小吃	10	夜市	小吃	8
很有吸引力	搶眼	10	夜市	臭豆腐	8
臭豆腐	特產	10	夜市	特產	8
香香	烤魷魚	10	夜市	結合	8
香香	結合	10	普遍	很有吸引力	8
夜市	搶眼	9	普遍	烤魷魚	8
夜市	吸引的香味	9	遊客很喜歡	符合口味	8
夜市	烤魷魚	9	好吃	結合	8
烤	香香	9	很有吸引力	烤魷魚	8
便宜	獨特	9	很有吸引力	小吃	8
遊客很喜歡	獨特	9	獨特	搶眼	8
好吃	臭豆腐	9	特產	香香	8
符合口味	很有吸引力	9	特產	烤魷魚	8
符合口味	香香	9	香香	搶眼	8
夜市	烤	8	香香	鳳梨酥	8
夜市	便宜	8			
夜市	太油	8			

資料來源：本研究整理

越南觀光客來台灣除了去景點旅遊之外，就是品嚐美食，且遊客大多數都選擇價格實惠的夜市小吃。從兩共詞分析結果可以看出越南遊客，把好吃與香氣的十足的美食劃上等號，非常喜歡這類的小吃，所以兩個關鍵詞"香香"跟"好吃"篇數達到 29 次一起出現。另外，關鍵詞"太油"、"搶眼"、"獨特"、"有名"其一起出現篇數佔比也蠻高的，顯示越南觀光客來台灣品嚐小吃的感受與說明他們對台灣夜市、小吃的印象。

4.4.2 三個關鍵詞共同出現篇數分析

由上表三個關鍵詞同時出現達 9、10 篇以上篇數是，烤、太油、香香、夜市、特產主要表示越南觀光客對台灣小吃的感覺。從統計表中顯示"香香"、"烤"及"太油"其共同出現的篇數最多，遊客到夜市一開始都有選擇障礙，因為很多店都賣著同類型的小吃，這時食物的美味香氣與其可口外觀會讓遊客決定在哪家店品嚐，遊客通常都跟著味道走。不過，台灣夜市小吃除了很香、很好吃之外，其小吃做法以"烤"的方式居多，其多美味的口感，讓人流連忘返，但對於越南遊客而言，其小吃的做法"太油"，主要是兩個國家之間有飲食習慣不太一樣，越南食物多為水煮與蒸的，所來台灣旅遊的越南遊客，再初次品嚐台灣小吃的時候，通常較不適應，但因為好奇，反而對於獨特的口感與濃鬱的香氣，留下深刻印象。

三個關鍵詞同時出現篇數達到 9 次有這些詞，如"烤"、"香香"、"特產"及"夜市"，可以看出越南遊客來台灣欣賞小吃的時候，都認為夜市賣的小吃是台灣的特產，既然是特產，心中就有了若沒試吃過怎麼算是才去台灣旅遊。台灣小吃對於越南遊客而言，除了受到香氣與口感吸引外，還有每個小吃其背後的歷史意涵，描繪當地文化的演進；許多小吃攤都是一代傳一代，雖然時代不斷演進，但是其美味依舊；因此，夜市

小吃對遊客而言，不僅是美食，更能從中體驗與瞭解台灣當地文化。在國外，台灣小吃其實已經很有名了，許多遊客來台灣會在臉書打卡和發文，介紹台灣有哪些好吃，必須要吃，要怎麼吃，讓其他有計劃想來台灣旅遊的人參考。

分析三個關鍵詞結果 "蚵仔煎" 及 "香腸" 這兩個小吃都伴隨著 "烤"、"有名" 與 "太油" 出現，可以看出這兩項小吃，雖然很油，但是因為有名且美味，所以深受遊客歡迎。"美好的選擇"、"很有吸引力"、"特產"、"普遍" 及 "便宜" 都與 "夜市" 及 "烤" 重複性的在三個關鍵詞分析出現，可以夜市的小吃多以烤的方式製作，通過兩個關鍵詞 "美好的選擇" 及 "很有吸引力" 可看出遊客的認為台灣小吃是讓人難以抗拒，且是一定要品嚐的美食；對遊客而言小吃還具有 "普遍" 性，因為台灣的夜市小吃價格合理，銅板價格，一般民眾，不論有錢否都能承擔這樣的消費。

表 4.4 三個關鍵詞共同出現篇數分析表

關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	篇數
烤	太油	香香	10
夜市	烤	太油	9
烤	太油	特產	9
烤	特產	香香	9
太油	特產	香香	9
烤	香香	美好的選擇	8
夜市	烤	蚵仔煎	7
夜市	太油	蚵仔煎	7
烤	太油	蚵仔煎	7
烤	有名	蚵仔煎	7
烤	蚵仔煎	香腸	7
夜市	烤	香香	6
夜市	烤	美好的選擇	6
夜市	太油	香腸	6
夜市	太油	美好的選擇	6
夜市	有名	蚵仔煎	6
夜市	蚵仔煎	美好的選擇	6
烤	便宜	特產	6
烤	太油	美好的選擇	6
烤	有名	香腸	6
烤	蚵仔煎	美好的選擇	6
烤	特產	香腸	6

關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	篇數
烤	特產	鳳梨酥	6
便宜	太油	特產	6
太油	遊客很喜歡	很有吸引力	6
太油	蚵仔煎	美好的選擇	6
有名	蚵仔煎	香腸	6
夜市	烤	普遍	5
夜市	烤	有名	5
夜市	烤	特產	5
夜市	烤	香腸	5
夜市	便宜	太油	5
夜市	太油	普遍	5
夜市	太油	有名	5
夜市	太油	香香	5
夜市	有名	香腸	5
夜市	蚵仔煎	香腸	5
烤	便宜	太油	5
烤	便宜	香香	5
烤	太油	普遍	5
烤	太油	有名	5
烤	太油	香腸	5
烤	太油	烤玉米	5
烤	遊客很喜歡	美好的選擇	5

資料來源：本研究整理

4.4.3 四個關鍵詞共同出現篇數分析

關鍵詞間四個同時出現達到3篇以上者，經統計後計有873種關鍵詞組合(詳附錄二)；本小節則聚焦在出現達到4篇以上的關鍵詞組合。

由下述關鍵詞間四個同時出現達到4篇以上，夜市、烤、太油、蚵仔煎、香腸、美好的選擇、普遍、有名、特產等關鍵詞的組合，其共同出現篇數最多，表達越南遊客對台灣小吃的意象就是，夜市是品嚐台灣小吃的最佳地點且其聲名遠播，普遍的小吃價格合理，適合各個階層的消費者；所以去台灣旅遊到夜市品嚐小吃，對越南遊客而言，是一定要安排的行程，也是最佳的選擇。

另外，有三種小吃"臭豆腐"、"香腸"及"蚵仔煎"跟"有名"一起出現的頻率最高，可看出對越南遊客而言，認為這些都是台灣比較有名的小吃，準備安排去台灣旅遊的越南遊客，通常在行前，會透過一些網路分享的文章收集旅遊資訊，如：Facebook、部落格、Google等網路平臺上搜尋，進而得知哪些必吃的美食，等到台灣去大快朵頤一番；在越南也有蚵仔，不過不是用煎的烹調方式，而是將新鮮的蚵仔放入火鍋中，用水煮的方式烹調；所以到台灣夜市吃蚵仔煎，對於越南遊客是個非常新鮮的體驗；在收集的案例中，許多遊客發文提到蚵仔煎的價格實惠，它不僅有名且非常好吃，並且建議朋友，去台灣旅遊一定要品嚐這美味的小吃"蚵仔煎"。

No.68 「Hàu óp lét 蚵仔煎 Đây là món ăn truyền thống phổ biến trong các chợ đêm ở Đài Loan. Ở hầu hết các nước phương Tây, hàu được coi là thức ăn cho người giàu. Tuy nhiên, ở Đài Loan, hàu là một phần quan trọng trong chế độ ăn kiêng. Hàu sẽ được óp lép cùng trứng, khoai tây và bột mì với một chút rau diếp. Bên trong vỏ ngoài trứng là nhân hàu nhỏ. Tinh bột (thường là tinh bột khoai tây) được trộn vào bột trứng, cho vỏ trứng quện và

dày hơn. Sốt cay hoặc ớt trộn với nước chanh càng làm món ăn này thêm đậm đà. ăn vặt ở jiufen. Bạn có thể thưởng thức món hàu ốp lét này bất kỳ đâu tại Đài Loan, phục vụ chuyên nghiệp đặc biệt là các khu chợ đêm. Món này cũng khá là rẻ, khoảng 40k VND. 」

No.68 「蚵仔煎是台灣夜市的傳統小吃。在別的國家，蚵仔是屬於有錢人能常常品嚐的美食。但是，在台灣，蚵仔的料理就很普遍；台灣的做法就是將蚵仔跟雞蛋一起煎，另外加入一些馬鈴薯粉、青菜跟其他我看不懂的醬料。台灣的夜市就可以品嚐到蚵仔煎，人員服務也很專業；而且，這個小吃挺便宜，不需擔心費用，僅需要 4 萬越南盾而已」

從下表發現一些 4 個關鍵詞的組成，其中共同出現或許循環出現的關鍵詞，如 "太油"、"遊客很喜歡"、"有吸引力"、"美好的選擇"、"蚵仔煎"、"香腸"、"麻糬" 及 "烤魷魚"，可看出越南遊客對於台灣小吃普遍都很喜歡且美味，但是也覺得大部分台灣的小吃很油膩。經本研究調查，發現越南遊客的發文中，大部分會提到台灣的小吃很油，主要都是品嚐了一些 "烤" 的食物，多吃了幾口以後，就會感到很膩，主要是與平常的飲食習慣不同，對於初次嘗試的遊客，大部分都還能接受；夜市的小吃對於越南遊客具有特別的吸引力與新鮮感。

No.95 「Đài Loan đúng là nơi lý tưởng của những thanh niên thích ăn và chơi, ban ngày thì dạo phố shopping, tối đến thì lại vào chợ đêm để ăn đồ ăn vặt, mà phải nói là đồ ăn vặt ở đây phong phú thật, vừa thơm hình dáng lại vừa đẹp, nhưng bị cái là đồ nướng hơi nhiều dầu mỡ, đối với bạn nào sợ mập thì không nên thử nhiều đồ nướng tại đây」

No.95 「喜歡參訪古蹟的遊客，台灣是最佳的旅遊地點，對於喜歡一邊欣賞美麗的風景，一邊品嚐美食的遊客，也可以選擇來這裡參觀旅遊。我已經在這裡渡過了非常有趣的一天，白天去有名的景點觀光，晚

上就到夜市品嚐小吃。夜市的小吃種類非常多樣，也很美味，但是如果不太喜歡油膩食物的人，就不要吃太多烤的東西，因為台灣一些烤的小吃，非常油」

從以上的共詞分析法結果得知：越南觀光客認為台灣夜市賣的小吃都是台灣傳統的小吃，又便宜又好吃。另外，本研究還發現越南觀光客最喜歡品嚐的小吃有“臭豆腐”及“烤魷魚”。但是，繼續分析到三，四個關鍵詞發現也是有人會提到品嚐著兩類小吃，只是沒有一起提到所以再三，四個關鍵詞的結果，這兩類小吃“臭豆腐”及“烤魷魚”的出現篇數變少。整體來看臭豆腐跟烤魷魚還是得到遊客的喜愛。



表 4.5 四個關鍵詞共同出現篇數分析表

關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	篇數
夜市	烤	太油	蚵仔煎	7
烤	太油	特產	香香	7
夜市	烤	太油	美好的選擇	6
夜市	烤	太油	普遍	5
夜市	烤	太油	有名	5
夜市	烤	太油	香腸	5
夜市	烤	太油	香香	5
夜市	烤	有名	蚵仔煎	5
夜市	烤	有名	香腸	5
夜市	烤	蚵仔煎	香腸	5
夜市	烤	蚵仔煎	美好的選擇	5
夜市	太油	有名	蚵仔煎	5
夜市	太油	有名	香腸	5
夜市	太油	蚵仔煎	香腸	5
夜市	太油	蚵仔煎	美好的選擇	5
夜市	有名	蚵仔煎	香腸	5
烤	便宜	太油	特產	5
烤	便宜	太油	香香	5
烤	便宜	特產	香香	5
烤	太油	有名	蚵仔煎	5
烤	太油	有名	香腸	5
烤	太油	蚵仔煎	香腸	5
烤	太油	蚵仔煎	美好的選擇	5
烤	有名	蚵仔煎	香腸	5
便宜	太油	特產	香香	5
太油	有名	蚵仔煎	香腸	5
夜市	烤	香香	美好的選擇	4

關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	篇數
夜市	烤	可口	烤玉米	4
夜市	太油	遊客很喜歡	很有吸引力	4
夜市	太油	香香	美好的選擇	4
夜市	有名	蚵仔煎	小籠包	4
夜市	有名	蚵仔煎	美好的選擇	4
烤	太油	香香	美好的選擇	4
烤	遊客很喜歡	有名	蚵仔煎	4
烤	遊客很喜歡	有名	美好的選擇	4
烤	遊客很喜歡	蚵仔煎	美好的選擇	4
烤	有名	蚵仔煎	美好的選擇	4
烤	有名	香香	美好的選擇	4
烤	很有吸引力	蚵仔煎	香腸	4
烤	很有吸引力	香香	美好的選擇	4
烤	蚵仔煎	香腸	烤玉米	4
烤	特產	香香	美好的選擇	4
便宜	太油	特產	麻糬	4
太油	遊客很喜歡	很有吸引力	蚵仔煎	4
太油	遊客很喜歡	很有吸引力	香腸	4
太油	遊客很喜歡	很有吸引力	美好的選擇	4
太油	遊客很喜歡	蚵仔煎	美好的選擇	4
太油	很有吸引力	蚵仔煎	美好的選擇	4
太油	特產	麻糬	美好的選擇	4
普遍	蚵仔煎	烤玉米	烤魷魚	4
遊客很喜歡	有名	蚵仔煎	美好的選擇	4
遊客很喜歡	很有吸引力	蚵仔煎	美好的選擇	4
有名	臭豆腐	蚵仔煎	香腸	4
夜市	烤	香香	美好的選擇	4

關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	篇數
夜市	烤	便宜	太油	3
夜市	烤	便宜	普遍	3
夜市	烤	便宜	牛排	3
夜市	烤	便宜	特產	3
夜市	烤	便宜	麻糬	3
夜市	烤	便宜	香香	3
夜市	烤	遊客很喜歡	遊客很喜歡	3
夜市	烤	遊客很喜歡	很有吸引力	3
夜市	烤	遊客很喜歡	臭豆腐	3
夜市	烤	遊客很喜歡	牛排	3
夜市	烤	遊客很喜歡	小籠包	3
夜市	烤	遊客很喜歡	特產	3
夜市	烤	遊客很喜歡	麻糬	3
夜市	烤	遊客很喜歡	可口	3
夜市	烤	太油	烤玉米	3
夜市	烤	太油	烤魷魚	3
夜市	烤	普遍	有名	3
夜市	烤	普遍	臭豆腐	3
夜市	烤	普遍	蚵仔煎	3
夜市	烤	普遍	牛排	3
夜市	烤	普遍	小籠包	3
夜市	烤	普遍	特產	3
夜市	烤	普遍	香腸	3
夜市	烤	普遍	麻糬	3
夜市	烤	普遍	香香	3
夜市	烤	普遍	可口	3
夜市	烤	普遍	烤玉米	3

資料來源：本研究整理

4.5 多元尺度分析(MDS)

小吃誘發遊客品嚐的過程：首先，是嗅覺被小吃的陣陣香氣所刺激，誘發吃的慾望，再來視覺上被小吃的可口外觀所吸引，進而品嚐；遊客就是重複這一連串的過程，體驗小吃。

為了瞭解臉書的發文對小吃意象的定位，本節透過多元尺度分析(MDS)來做定位圖，以歐基裡得直線距離法，得到結果如圖 4.4 所示。

大抵而言，歸納後的 29 個小吃意象，依照圖上顯示出彼此關係遠近，可以分成兩個群組，分別命名為：1. 主食類，夜市普遍的小吃，可當作正餐。2. 小吃類，具獨特的味道，是兩正餐間的小吃。

主食類，主要的小吃包含，小籠包、牛肉麵、牛排、棺材板、香腸和蚵仔煎；依據分析結果，可以看出歸納的小吃都台灣的傳統美食，代代傳承，且價錢相當親民，一般民眾也能盡情品嚐。除了上述小吃關鍵詞外，也歸納出遊客對於小吃的評價，如關鍵詞：符合口味、Q 彈和可口；由此可見主食類的小吃，雖然做法上偏油與烤物居多，與越南料理清爽不油膩不盡相同，但是越南遊客品嚐後都還是覺得非常可口美味，尤其搭配酸甜的醬料，更能符合遊客的口味。這個區塊，還包含了奶茶與刨冰，飲料與甜品的組合。可以看出品嚐小吃的同時，喜歡搭配奶茶一起享用，主要茶飲不但可以適度去油解膩，濃鬱的奶香，都能巧妙襯托出原本食物的滋味，也讓口感增添更多變化；而品嚐小吃過後，吃一碗涼爽的刨冰，可解夜市人潮擁擠的悶熱，讓人身心沁涼，也是小吃行程的最佳結尾。

在各式各樣的奶茶中，珍珠奶茶是越南遊客最愛的飲品。對於越南遊客的認知，台灣是一個生產茶葉的著名地區，以"茶"製作的相關產品都特別好吃、好喝；而台灣奶茶為什麼這麼有名？主要因為用了台灣

茶，其茶香，即使是挑嘴的客人也會感到滿意，再添鮮乳就成了一杯可口的奶茶；而台灣的奶茶為了增加口感，會添加珍珠、布丁、椰果、芭樂果…等食材。其中最特別的是"珍珠"，其Q彈的口感搭配爽口的奶茶，其致命的吸引力，讓遊客無法抗拒。

No.143 「*trà sữa trân châu: trà sữa trân châu Đài Loan đã tạo nên cơn sốt trong giới trẻ ở nhiều quốc gia châu Á, nhưng ly trà sữa trân châu chính hiệu Đài Loan lâu đời vẫn mang trong mình sức hút khó cưỡng. Vị béo của sữa, hương thơm nhẹ của trà, độ dai mềm của hạt trân châu là lựa chọn hoàn hảo cho những ngày hè nóng nực.*」

No.143 「珍珠奶茶：臺灣珍珠奶茶在許多亞洲國家的年輕人中引起了熱潮與流行，雖然當地就可品嚐，但在地臺灣正宗珍珠奶茶仍具有不可抗拒的魅力。牛奶的脂肪，茶的溫和香氣，珍珠的柔韌性及Q彈的口感，是炎熱夏季的理想選擇」

No.140 「*Có rất nhiều cửa hàng, hãng trà sữa danh tiếng ở Đài Loan và có thể nhìn thấy ở mọi nơi từ vỉa hè, các khu chợ đêm. Phải công nhận một điều, trà ở đây rất thơm quỵện cùng vị béo béo của sữa. Đặc biệt, trà sữa có vị ngọt vừa phải không quá gắt kèm theo đó trân châu dai dai, một hương vị độc quỵện chỉ có ở đây các bạn nhé!*」

No.140 「臺灣有許多著名的飲料店和小吃攤，從街邊店家到夜市隨處可見。台灣的珍珠奶茶，保留茶的香氣與牛奶的濃鬱口感，而且在甜度適中奶茶中，添加韌性十足的珍珠，讓人到這就想要買來一杯來品嚐」

小食類，主要的小吃包含：烤魷魚及臭豆腐，在越南沒有這兩種小吃，對於遊客而言非常新鮮。這個群組內包含了"有名"與"特產"這兩個關鍵詞，說明雖然上述越南沒有這兩種小吃，但是在網路媒體的大肆

宣傳與親友的體驗後經驗分享，讓大家認為這就是台灣最有名的小吃特產，欲前往台灣旅遊的遊客都會想品嚐看看。"臭豆腐"及"烤魷魚"，是台灣普遍的街邊美食，但對於遊客而言，非常獨特，主要是這兩種小吃所散發的味道，因而被深深吸引。就分析結果"吸引的味道"跟"臭豆腐"兩者具高相關性，不過臭豆腐獨特的"臭味"，會讓人抗拒，不是一般遊客所能接受，與"吸引"二字非常衝突，探究其原因，原來遊客因為"好奇"，"好奇"這麼臭的味道是從何而來？吃起來的口感如何？因此吸引遊客前去嚐試，這樣的美食體驗，打破我們以往的認知，從收集的遊客體驗文章中，這樣寫道：

No.128 「 *Hàng đậu hủ thúi đi từ rất xa đã kịp nghe mùi, đến khi ăn chỉ có cách vừa bịt mũi vừa “thưởng thức”. Người sành ăn cho rằng, đậu hủ ủ lên càng thối thì mùi vị lại càng ngon, thế nên có lẽ tận cùng của sự thối biết đâu lại hoá “thơm” cũng không chừng. 」*

No.128 「 遠遠的就能聞到臭豆腐的味道，買到臭豆腐來吃時，要邊抓鼻子邊"享受"。美食家認為，醃製的豆腐越臭，味道越好吃，臭到最後那個味道就變"香"了」

"烤魷魚"其香味夾雜著木炭與大海的氣味，這樣特殊的香氣吸引遊客前去品嚐；在越南魷魚的料理方式，都是曬成乾用火烤的，其魚腥味重，兩者氣味上差異許多，正因此吸引遊客而受歡迎。

No.142 「 *Rảo bước qua mấy khu chợ đêm ắt hẳn bạn sẽ khó lòng kiềm chế bởi những hàng mực nướng lâu đời, mực chiên cực hấp dẫn thơm phức được bày biện trên các gian hàng lâu đời*

Các món mực ở đây đều có kích thước “đáng gờm” cực to nhưng lại tươi, mềm ăn sần sật. 」

No.142 「在夜市，很容易被烤魷魚的香氣所吸引，而攤位上，擺滿了一排排新鮮的魷魚，每隻看起來都相當非常肥美，其視覺與味覺的衝擊，讓人難以抗拒」

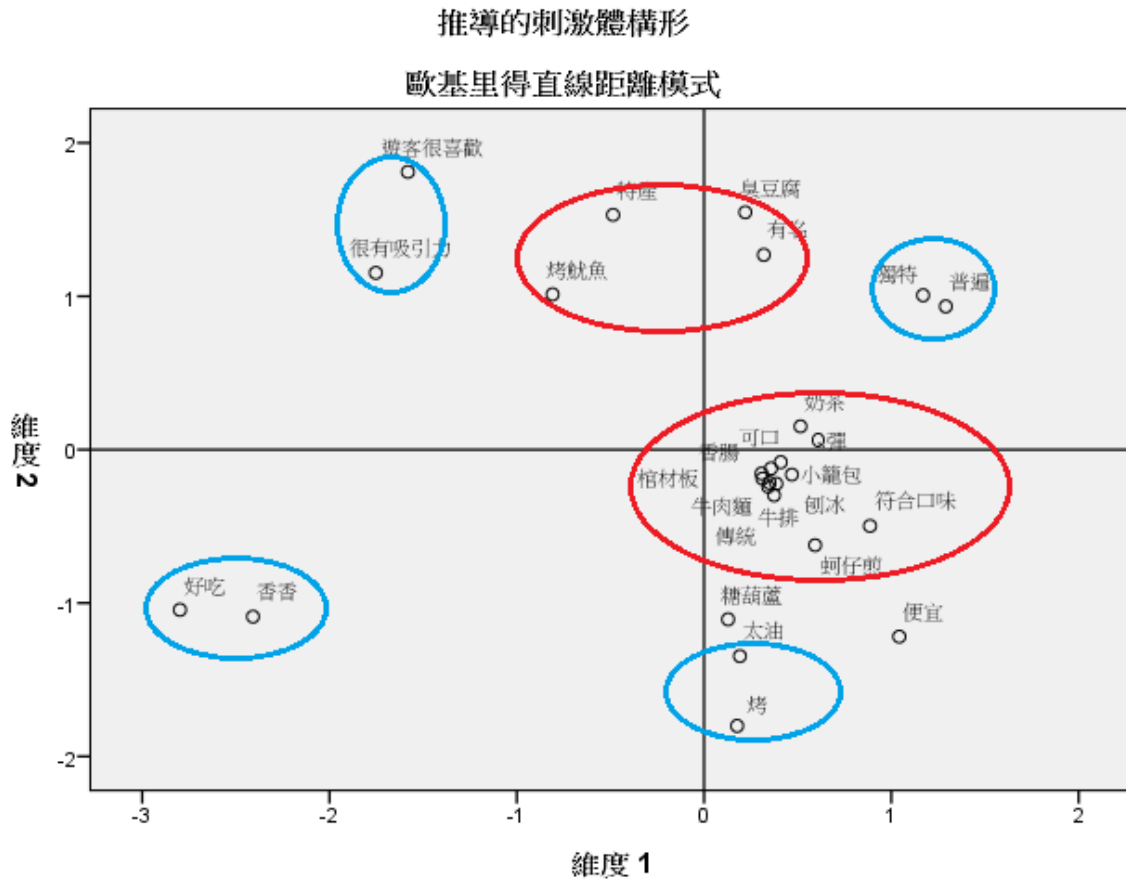


圖 4.4 小吃意象定位圖

(資料來源：本研究整理)

從上圖 4.4 可看出越南觀光客來台旅遊，品嚐小吃主要分為兩類。一類是特色的小吃，具有獨特的味道與口感，淺嚐輒止。另外一類小吃則是偏主食，像是 "牛肉麵"、"小籠包"、"牛排" 吃了很有飽足感，可以做為正餐，其兩者有一共通特性，就是這些小吃遊客品嚐後都很喜歡，因為小吃的香氣十足與重口味，讓遊客吃了還想再吃。依據本研究多元尺度分析，遊客對於小吃的體驗意象主要為 "好吃" 及 "香香" 為主，以

歐基理得直線距離計算，到兩類小吃的距離相等，可知道這是越南遊客的主要對台灣小吃的體驗評價。也呼應本研究的其他量化分析，越南遊客對台灣小吃深刻印象都是在於小吃"香香"的味道。



第五章 結論與建議

本研究透過旅遊部落格文章，利用內容分析法及詞頻分析、共詞分析及多元尺度分析，探索越南觀光客對台灣小吃之意象與體驗價值，本章將就本研究的結果歸納出結論，並提出建議，以提供相關單位之參考。

5.1 結論

本研究分為兩個階段，第一階段為質性的內容分析，瞭解越南遊客在臉書發文中對台灣小吃之意象與體驗價值；第二階段則透過量化研究探討遊客對小吃意象內的元素及與體驗價值。

透過詞頻分析發現，遊客對台灣小吃的意象及體驗價值關鍵詞中，其出現次數最多且感受最深刻的關鍵詞是，臭豆腐、好吃、遊客最愛、夜市、香香、奶茶、烤、很有吸引力、特產、搶眼、獨特、吸引的香味、小吃、一定要吃、普遍、有名及便宜，從出現最多的前 17 名中，大抵可看出越南觀光客品嚐最多的台灣小吃前三名為臭豆腐、奶茶、烤物；另外也可以瞭解到越南遊客主要品嚐小吃的地點是夜市；而小吃的體驗感受則是具有吸引力與獨特性成為遊客的最愛。此外，價格實惠也是遊客大推小吃美食的主要原因之一。

本研究的詞頻分析有關鍵詞次數分析及關鍵詞篇數分析。每個分析出來的結果都表現"臭豆腐"、"烤物"及"奶茶"是三種小吃得到最多遊客的選擇。在 154 篇臉書的文章，"臭豆腐"的出現次數是 112 次、"烤"及"奶茶"次數是 45 及 49 次在文章出現比率比其他的小吃高出許多，說明這三種小吃最受遊客的歡迎。從詞頻分析出來遊客對小吃的意象及感覺有"好吃"、"香香"、"很有吸引力"、"搶眼"、"獨特"及"有名"。許

多遊客認為夜市賣的小吃是台灣傳統美食也是台灣特產，所以來台灣旅遊一定去夜市品嚐小吃，否則會有所遺憾。另外，綜合文章的論述及研究分析，得知在遊客喜歡在夜市品嚐台灣的小吃，且大部分遊客的行程安排，早上去欣賞台灣的自然風光，晚上就是去當地的夜市大啖美食。本研究發現越南遊客，會事先調查預計觀光的旅遊景點附近是否有夜市，主要原因是，想在當地觀光之後就能到最近的夜市品嚐小吃，消解一天的疲憊。在台灣，夜市遍佈各地的旅遊景點，對於遊客而言非常新鮮有趣；在夜市吃美食，除了能消解一天觀光的疲累，也能瞭解當地的風俗民情、生活習慣跟台灣小吃的特色。

透過語義網絡分析看出兩個大組合：第一組是夜市的其他活動如：玩遊戲包含夾娃娃、打麻將、投籃機…等；也販售一般休閒服飾如 T-Shirt、牛仔褲、裙子、拖鞋、運動鞋、襪子…等等；另外，還有販賣各種民生日用品如台灣生產的棉被、浴巾、毛巾、甚至是鍋子、刀子、廚房的用品都有賣；最特別的是連香水都有賣，可說是應有盡有，什麼都賣。其第一組活動設定包含夾娃娃、打麻將、賣衣服、賣鞋子、賣香水、賣日用品所組成。

根據本研究收集資料中的文章內容可看出，少數遊客會提及他們會在夜市買東西或玩遊戲，大部分都只說明他們在夜市吃了什麼好吃或新奇的食物。對於其他活動的這個類別，遊客不是不喜歡而是因為被夜市的美食所吸引，而夜市販售的小物不受歡迎不是因為東西品質不好，只是並非遊客去夜市的主要目的，且出國旅遊就是要採買一些有特色的紀念品，作為回國的禮物或是留作紀念，而不會特意去買一般日用品；另外，為什麼也很少人來玩遊戲，主要原因就是在語言不通。大部份遊戲規則在夜市都是用中文寫的，這對於遊客來說是個很大的障礙，雖然有

些遊戲很新奇，很想嚐試，不過因為看不懂中文也聽不懂國語，所以作罷。這也是為何第一組其他活動沒有受到越南觀光客的歡迎。

遊客來到台灣主要就是到夜市大啖美食，因此第二組是小吃為主的小吃意象包含遊客常常試吃的一些小吃如："臭豆腐"、"蚵仔煎"、"烤物"、"奶茶"及"刨冰"。由文字圈(關鍵字)的深淺可瞭解當地馳名的"臭豆腐"與"烤物"是遊客重要的小吃體驗。對於"臭豆腐"的這個小吃，越南遊客覺得非常好奇，是因為味道太獨特，從來沒有品嚐過；有些遊客因此特別去瞭解臭豆腐的製作方式與由來，由美食深入文化的探討。臭豆腐有兩種型式炸臭豆腐及臭豆腐火鍋，炸的臭豆腐都配著泡菜一起吃，臭豆腐火鍋則是裡面有冬粉、麻辣湯底，還有加鴨血、臭豆腐、金針菇、高麗菜、大白菜…等食材製成，可見遊客們對於台灣的夜市的著名小吃"臭豆腐"給予較多的關注，主要它的氣味讓人讓人印象深刻。

透過共詞分析後結果出來可以分為兩種定義。第一種定義是表示遊客大部分都是去夜市品嚐小吃。越南遊客來台灣欣賞這些小吃的時候，都認為夜市賣的小吃是台灣的特產，既然是特產，心中就有了若沒試吃過怎麼算是才去台灣旅遊。對遊客而言每個小吃其背後的歷史意涵，描繪當地文化的演進；許多小吃攤都是一代傳一代，雖然時代不斷演進，但是其美味依舊；因此，夜市小吃對遊客而言，不僅是美食，更能從中體驗與瞭解台灣當地文化。表達遊客對小吃的一些意象就是夜市的小吃本身對外國光客而言都是屬於台灣最有名的小吃可是又有普遍性，價格也合理符合所有人的錢包。

第二種定義是選擇障礙跟遊客常吃的小吃。遊客到夜市一開始都有選擇障礙，因為很多店都賣著同類型的小吃，這時食物的美味香氣與其可口外觀會讓遊客決定在哪家店品嚐，遊客通常都跟著味道走。所以"

香香"跟"好吃"兩個關鍵詞共同出現篇數也很多的。另外，從本研究的共詞分析結果顯示"臭豆腐"、"蚵仔煎"、"香腸"、"奶茶"及"烤物"都是屬於客人常常吃的小吃。這些小吃對於遊客而言都是非常好吃，符合口味的體驗價值。台灣夜市小吃除了很香、很好吃之外，其小吃做法以"烤"的方式居多，其多汁美味的口感，讓人流連忘返，但對於越南遊客而言，其小吃的做法"太油"，所以來台灣旅遊的越南遊客，在初次品嚐台灣小吃的時候，通常較不適應，但因為好奇，反而對於獨特的口感與濃鬱的香氣，留下深刻印象。

從多元尺度分析結果小吃可分成兩大類：1. 主食類，夜市普遍的小吃，可當作正餐，包含小籠包、牛肉麵、牛排、棺材板、香腸和蚵仔煎；2. 小食類，具獨特的味道，主要的小吃為烤魷魚及臭豆腐。依據分析結果，可以看出歸納的小吃對遊客而言都是台灣的傳統美食，代代傳承，且價錢相當親民，一般民眾也能盡情品嚐。分析結果還表現一些小吃雖然是台灣普遍的街邊美食，但對於遊客的意象而言，非常獨特，好吃與有名。

除了上述小吃與小吃之意象關鍵詞外，也歸納出遊客對於小吃評價、小吃的體驗價值，如關鍵詞：符合口味、Q彈和可口。分析結果還出現主食類的小吃，雖然做法上偏油與烤物居多，與越南料理清爽不油膩不盡相同，但是越南遊客品嚐後都還是覺得非常可口美味。依據本研究多元尺度分析，遊客對於小吃的意象及體驗價值主要為"好吃"及"香香"為主，以歐基理得直線距離計算，到兩類小吃的距離相等，可知道這是越南遊客的主要對台灣小吃的體驗評價。也呼應本研究的其他量化分析，越南遊客對台灣小吃深刻印象都是在於小吃"香香"的味道。

從越南觀光客臉書發文的感受中可以發現遊客對台灣小吃之一些意象與體驗價值：

1. 越南遊客主要品嚐小吃的地點是夜市，綜合文章的論述及研究者的調查得知；且大部分遊客的行程，白天欣賞台灣的自然風光，而晚上就安排到當地的夜市大啖美食。
2. 遊客都認為夜市賣的小吃是台灣的特產與傳統小吃；小吃具有普遍性，價格也相當實惠，讓所有的遊客都能盡情品嚐。
3. 小吃種類眾多，但是最受遊客的青睞的小吃，主要是，臭豆腐、蚵仔煎、香腸、烤物及珍珠奶茶；受歡迎的原因主要是獨特的香氣、Q彈的口感與口味重，添加許多醬料。
4. 小吃的美味香氣與其可口外觀會讓遊客決定在哪家店品嚐；"香香"與"好吃"這兩個關鍵詞出現篇數最多，顯現遊客在夜市品嚐小吃的時候，主要受味覺與視覺的刺激。
5. "烤物"大部分遊客都覺得偏油的小吃：經本研究調查，發現越南遊客的發文中，大部分會提到台灣的小吃很油，主要都是品嚐了一些"烤"的食物，對於初次嚐試的遊客，大部分都還能接受；夜市的小吃對於越南遊客具有特別的吸引力與新鮮感。遊客的最後的感覺還是非常喜歡台灣的小吃。

5.2 建議

統計結果顯示，來臺的越南觀光客最主要遊覽景點為「夜市」而大部分遊客都是去夜市品嚐小吃。於是在行銷、宣傳臺灣精緻美食應多加推廣夜市、路邊攤的小吃體驗，可以在各夜市舉辦有關當地小吃的活動，強調與國際觀光客的互動，讓觀光客對當地的小吃、美食更為瞭解。建立國際人士腦海裡的臺式料理 (Taiwanese Food) 與臺灣小吃 (Taiwan's xiaochi) 之認知；另外可以增加試吃的服務讓遊客還在猶豫時能品嚐一下店家賣的小吃。

雖然越南觀光客喜歡品嚐當地的小吃，但往往因為有差異的文化，讓他們只能粗淺的停留在品嚐小吃，而很難深入瞭解小吃背後的典故和由來。而且因為語言上有一些限制。因此，業者不妨在店內擺放雙語 (中、英)的簡介、菜單與招牌，讓觀光客多分熟悉的感覺。在品嚐小吃的同時，他們也能透過簡介的說明明白小吃的故事和其歷史背景，享用小吃絕對會令他們回味無窮。

夜市的烤物，很受越南觀光客喜愛，尤其是那香香的氣味，但是夜市的烤物也偏油膩，因此遊客都是淺嚐而已，主要是大部分越南觀光客口味都偏清淡，所以建議可以搭配解膩的茶飲同時販售或贈送，這樣的組合會讓品嚐小吃時，更貼近遊客的口味，也可藉此優惠吸引更多的消費意願。

2019年臉書使用率，越南人已高達到95%，許多人在這平臺上抒發心情與分享自己旅遊經驗，所以若要好好行銷台灣小吃與越南遊客互動，可以透過下述方式來進行：

1. 透過遊客分享旅遊文章，或是打卡分享美食或是店家照片，贈送小菜或是優惠券方式，讓更多的遊客願意分享，增加店家或是夜市商圈的曝光度。
2. 各地夜市、商圈在臉書建立英文粉絲專業，可以透過英文介紹美食與商圈活動，拉近與外國遊客距離，同時，提供一些優惠券的活動，增加外國遊客來台灣逛夜市的意願。

對於夜市的其他活動：如何行銷夜市的其他活動，讓外國遊客除了品嚐美食之外，也可以同時進行其他消費行為，增加獲利與遊客的黏著度。本研究提供一些建議如下：

1. 透過美食與其他活動的連結，從第四章結果與討論得知，越南觀光客在夜市的活動著重於品嚐美食，但小吃與其他活動間並直接無連結，僅是夜市活動中的一環；現行夜市攤販基本上都是各自獨立，彼此間沒有互動；建議透過品嚐小吃贈送遊戲體驗券或商品優惠券，藉此將遊客從美食區引流至其他活動，增加其他收益。
2. 透過語意分析與探訪潛在消費者，發現越南人對於台灣的夜市活動，仍有語言障礙，所以建議遊戲活動，可以透過靜態的英文與圖示解說，或者動態的示範影片說明，讓遊客瞭解遊戲規則；另也發現，越南人不會購買夜市中的一般商品，故建議可在商品上添加當地元素，將一般日常用品製作成文創小物，讓商品與文化結合，使其別具特色，可作為紀念品收藏。

參考文獻

一、中文部分

1. 臺北市政府觀光傳播局(2019)。中華民國 107 年來臺旅客在臺北市之消費及動向調查。網址：<https://www-ws.gov.taipei/Download.ashx?u>
2. 黃靖媛 (2009)。臺灣傳統小吃探討-以臺南、高雄、屏東縣市為例。大同技術學院學報。
3. 呂欣怡 (2009)。臺灣飲食文化。在洪久賢編著，世界飲食與文化(初版)(頁312-341)。臺北：揚智文化。
4. 桑於晴 (2010)，《國際來台背包旅客中飲食體驗之研究》，國立台灣師範大學碩士論文，台北市。
5. 徐仁全(2007)，吃出競爭力，遠見雜誌，252期，頁224-239。
6. 馮久玲 2003 文化是好生意，台北：城邦文化事業股份有限公司。
7. 孫武彥 (1994)。文化觀光：文化與觀光之研究(初版)。臺北市：九章。
8. 馮久玲 (2002)。文化是好生意(初版)。臺北市：城邦文化。
9. 經濟部 (2007)。
https://digiarch.sinica.edu.tw/content/subject/resource_content.jsp?oid
10. 楊文燦、曾孫良、李艾琳(1999)，旅遊意象與遊憩偏好之關係-以南投縣集鎮為例，中華民國外遊憩學會，台大園藝系主編，1999休閒、遊憩、觀光研究成果研討會(2)，頁149-162
11. 黃靖媛 (2009)。臺灣傳統小吃探討-以臺南、高雄、屏東縣市為例。大同技術學院學報，16。

12. 餘舜德 (2009)。 夜市小吃的傳統與臺灣社會。在黃克武編著，食巧母食飽：地方飲食文化(初版)。臺北：中華飲食文化基金會。
13. 呂欣怡 (2009)。 臺灣飲食文化。在洪久賢編著，世界飲食與文化(初版)(頁312-341)。臺北：揚智文化。
14. 鄧景衡 (2002b)。 臺灣小吃的時空大挪移 - 小吃的原貌？。在符號、意象、奇觀—臺灣飲食文化系譜(上)(頁75-122)。臺北：田園城市文化。
15. 桑於晴 (2010)。 《國際來台背包旅客中飲食體驗之研究》，國立台灣師範大學碩士論文，台北市。
16. 鄧景衡 (2002a)。 鄉土小吃.. 認同的虛像？抑或文化的創造因素？。在符號、意象、奇觀—臺灣飲食文化系譜(上)(頁75-122)。臺北：田園城市文化。
17. 鄧景衡 (2002a)。 鄉土小吃.. 認同的虛像？抑或文化的創造因素？。在符號、意象、奇觀—臺灣飲食文化系譜(上)(頁75-122)。臺北：田園城市文化。
18. Wikipedia. (2011)。 臺灣小吃。線上檢索日期：2011年06月02日。網址：<http://zh.wikipedia.org/wiki/台灣小吃>。
19. Wikipedia. (2011)。 臺灣小吃。線上檢索日期：2011年06月02日。網址：<http://zh.wikipedia.org/wiki/台灣小吃>。
20. 臺灣島旅遊網 (2011)。 臺灣小吃美食概況。線上檢索日期：2011年06月20日。網址：<http://www.taiwando.org/sw/>。
21. 臺灣島旅遊網 (2011)。 臺灣小吃美食概況。線上檢索日期：2011年06月20日。網址：<http://www.taiwando.org/sw/>。

22. 教育部國語辭典 (1994)。小吃。線上檢索日期：2011年08月15日。
網址：<http://dict.revised.moe.edu.tw/>
23. 教育部國語辭典 (1994)。小吃。線上檢索日期：2011年08月15日。
網址：<http://dict.revised.moe.edu.tw/cgi->
24. Daily View。台灣印象！外國人眼中台灣的十大代表特色。線上檢索日期：2015年06月25日。網址：<https://dailyview.tw/daily/2015/06/25>
25. 美食旅遊編輯部(2016)。外國人眼中 8 道只有道地台灣人才敢吃的詭異料理！線上檢索日期：2016年01月02日。網址：
<https://www.juksy.com/archives/50655>
26. Wikipedia. (2019)。網絡誌：2019年11月9日。網址：
<https://zh.wikipedia.org/wiki/網絡誌>
27. 陳貞吟、孫好鑫 (2008)。用心品味：小吃在遊客心中的意義與價值。餐旅暨家政學刊，5(1)，1-20。
28. Wikipedia. (2020)。皮蛋。線上檢索日期：2020年05月16日。網址：
<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/>
29. CNN TRAVEL - 40 of the best Taiwanese foods and drinks Maggie Hiufu Wong, CNN • Updated 27th July 2015
<https://edition.cnn.com/travel/article/40-taiwan-food/index.html>
30. 2020哈旅行推薦 台灣10大必吃美食 台灣小吃
<https://www.haplaytour.com/blog/taiwan>
31. 從士林夜市逛到墾丁夜市，全臺竟都在賣同樣的東西！他道出台灣夜市最大困境 <https://www.storm.mg/lifestyle/2596649>

二、英文部分

1. Abel Duarte, A. (2011). Muscadine-wines, wineries and the hospitality industry: An exploratory study of relationships. *British Food Journal*, 113(3), 338–352.
2. Algeo, K. (2009). Indian for a night: Sleeping with the “Other” at Wigwam Village Tourist Cabins. *Material Culture*, 41(Fall 2009), 1–17.
3. Babbie, E. 1995 *The Practice of Social Research* (Seventh Edition). Belmont: Wadsworth Publishing Company.
4. Baloglu, S., & McCleary, K. W. (1999). A model of destination image formation. *Annals of Tourism Research*, 26(4), 868-897.
5. Barelson, B. 1952 Content Analysis in Communication Research. Glencoe, Ill.: The Free Press.
6. Boulding, K. E. (1956). The Image Knowledge in Life and Society. *Ann Arbor University of Michigan Press*.
7. Chang, K. C. (1977). Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives (2 ed.). New Haven and London: Yale University Press.
8. Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2010). Food preferences of Chinese tourists. *Annals of Tourism Research*, 37(4), 989–1011.
9. Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32(2), 307–316.
10. Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food In Tourism Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.

11. Conran, M. (2006). Commentary: Beyond authenticity: Exploring intimacy in the touristic encounter in Thailand. *Tourism Geographies*, 8(3), 274–285.
12. Crompton, J. L. (1979), An Assessment of the Image of Mexico as a Vacation Destination and the Influence of Geographical Location upon that Image, *Journal of Travel Research*, 17(4), 18-24.
13. Dittermer, D. (2001). Dimensions of the hospitality industry : An introduction (3rd ed.). New York : Wiley.
14. du Rand, G. E., Heath, E., & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3/4), 97–112.
15. Elsrud, T. (2001) . Risk Creation in Traveling: Backpacker Adventure Narration. *Annals of Tourism Research*, 28 (3) , 597-617.
16. Fakeye, P. C., & Crompton, J. L. (1991). Image Differences between Prospective First-time, and Repeat Visitors to the Lower Rio Grande Valley, *Journal of Travel Research*, 30(2), 10-16.
17. Getz, D. (1991). Festivals, Special Events, and Tourism. Van Nostrand Reinhold, New York.
18. Green, G. L. (2002). Marketing the nation. Critique of Anthropology, 22(3), 283–304.
19. Gunn, C. A. (1972). Vachtionscape: Designing Tourist Regions. Austin Bureau of Business Research, University of Texas.
20. Gyimóthy, S., & Mykletun, R. J. (2009). Scary food: Commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism. *Journal of Vacation Marketing*, 15(3), 259–273.

21. Hiufu Wong (2015). 40 of the best Taiwanese foods and drinks Maggie. CNN TRAVEL. Updated : 27th July 2015
<https://edition.cnn.com/travel/article/40-taiwan-food/index.html>
22. Hall, C. M. & Mithchell, R. (2001). Wine and food tourism. In Special Interest Tourism Context and Cases (Douglas, N., Douglas, N. and Derrett, R., eds), pp. 307-329, Wiley.
23. Hall, C. M. & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption An introduction to the tourism of taste. In C. M. Hall, E. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis & B. Cambourne (Eds). Food Tourism Around the World development, management and markets. Oxford Butterworth-Heinemann.
24. Hall, C. M. (2003). Wine food and tourism marketing Preface. Journal of Travel and Tourism Marketing 14.
25. Hall, C. M., & Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: Comparing food and winetourism experiences. In M. Novelli (Ed.), Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases (pp. 73-88). Oxford: Elsevier.
26. Hjalager, A. M., & Corigliano, M. A. (2000). Food for tourists determonants of an image. International Journal of Tourism Research, 2, 281-293.
27. Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds) (2002). Tourism and gastronomy. London : Routledge.
28. Hsu, T. K., Tsai, Y. F., & Wu, H. H. (2009). The preference analysis for tourist choice of destination: A case study of Taiwan. Tourism Management, 30(2), 288–297.
29. Human, L. E. (1986). The travelers perception of the role of food and eating in the tourism industry. In The Impact of Catering and Cuisine upon Tourism, Proceedings of 36th ALEST Congress, 31 August-6 September, Montreux ALEST.

30. Kim, Y. G., Eves, A., Scarles, C. (2009) . Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
31. Kirshenblatt-Gimblett, B. (2004). Foreword. In L.M. Long (Ed.), Culinary Tourism (pp. xi-xiv). Lexington : The University Press of Kentucky.
32. Kivela, J. J., & Crofts, J. C. (2009). Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33(2), 161–192.
33. Kolter, P., D. H. Haider, & I. Rein. (1993). Attracting Investment, Industry, and Tourism to Cities, States, and Nations. New York : The Free Press.
34. Lin, Y. -C., Pearson, T. E., & Cai, L. A. (2011). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30–48
35. Long, L. M. (1998). Culinary Tourism A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness. *Southern Folklore*, 55(3), 181-204.
36. Long, L.M. (Ed.). (2004). Culinary tourism. Kentucky: The University Press of Kentucky.
37. MacInns, D. J., & Price, L. L. (1987). The role of Imagery in Information Processing: Review and Extentions, *Journal of Consumer Research*, 13, 473-491
38. Manning, P. K. & B. Cullum-Swan 1994 Narrative, Content, and Semiotic Analysis. Pp. 464-477 In N.K. Denzin and Y. S. Lincoln (eds) *Handbook 01 Qualitative Research*. Thousand Oaks: Sage.
39. Molz, J. G. (2007). Eating difference. *Space and Culture*, 10(1), 77–93.

40. Mossberg, L. (2007). A marketing approach to the tourist experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 7(1), 59–74.
41. Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25, 297-305.
42. Ritchie, B., & Zin, M. (1978). Culture as determinant of the attractiveness of a tourism region. *Annals of Tourism Research*, 5, 226-237.
43. Sajna S. Shenoy. (2005). Food Tourism and the Culinary Tourist. unpublished doctoral thesis, University of Clemson.
44. Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In A. Hjalager, & G.Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy*, (pp. 51-70). London: Taylor & Francis Group.
45. Shortridge, B. (2004). Ethnic Heritage Food in Lindsborg , Kansas, and New Glarus, Wisconsin. In L. Long (Ed.), *Culinary Tourism* (pp. 268-296). Lexington The University Press of Kentucky.
46. Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336.
47. Skuras, D., Petrou, A., & Clark, G. (2006). Demand for rural tourism: The effects of quality and information. *Agricultural Economics*, 35(2), 183–192.
48. White, C. M. (2007). More authentic than thou: Authenticity and othering in Fiji tourism discourse. *Tourist Studies*, 7(1), 25–49.
49. Williams, J. (1997). „We never eat like this at home“: food on holiday . In P. Caplan (Ed.), *Food, health and identity* (pp.151-171). London : Routledge.

50. Wilson, E. (2010). Beyond beans and cheese: Representations of food, travel and Mexico City in the Australian Gourmet Traveller, 14(2) (available at <http://www.textjournal.com.au/>)
51. Wong, H. (2009). Rumblings from the world of food. *Gastronomica*, 9(4), 1–5.



附錄

附錄一：臉書資料與網址

編號	撰寫日期	網址	內容
1	2019/5/10	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618915832806/?type=3&theater	Cách đơn giản nhất để trải nghiệm nền văn hóa địa phương trong chuyến du lịch Đài Loan đó chính là ghé thăm những khu chợ đêm nhộn nhịp của nơi đây.
2	2019/6/24	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/videos/455321438567146/	BỘ BÍT TẾT ĐÀI LOAN 牛排 - Niúpái - Beef steak Đài Loan. Đây là món nhất định phải ăn khi tới Đài nha.
3	2019/9/6	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/posts/2595891560734418	Là một trong những món ăn hấp dẫn, nổi tiếng, ngon của vùng thành phố Đài Nam, Tào phớ Đài Loan đã khiến không ít du khách thích thú bởi món ăn tuy quen mà lạ này.
4	2019/9/4	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/posts/2412784522378457	tiêu long bao thường được đặt trên lớp giấy nến mỏng trong lồng hấp bằng tre nhỏ.
5	2019/8/29	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/photos/a.1733232580333658/2408155532841356/?type=3&theater	Đồ ăn Đài Loan vốn nổi danh với các món ăn như mì bò, đậu phụ thối hay trà sữa.... Nhưng nếu tìm hiểu sâu hơn, bạn sẽ phát hiện ra có một món ăn vô cùng hấp dẫn khác. Đó chính là mỳ hầu (oyster mee sua).
6	2019/8/18	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/videos/500985447359990/	Vịt Quay Đài Loan Ngon Tuyệt ! Cùng Ad trải nghiệm những món ăn đường phố Đài Loan . Vịt quay Đài Loan
7	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	Trà sữa trân châu Nhắc đến Đài Loan là nhắc đến cái nôi đã khai sinh ra món trà sữa trân châu được hầu hết các bạn trẻ ưa chuộng, và rất phổ biến.
8	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	Bánh bao hầu sữa Đây cũng được xem là một trong những món ăn đường phố nhất định phải thử ở Đài Loan.
9	2018/8/25	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/262675541121444/?type=3&theater	Bánh mì quan tài nghe có vẻ rợn rợn nhưng thực chất nó chỉ là một loại bánh mì nướng giòn có độ dày khoảng 3-5 cm.
10	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	Người ta nói không thể đánh giá về bề ngoài của một sự vật qua là rất phù hợp với món trứng sắt này.
11	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	Đậu hủ thối là một cái tên khá quen thuộc với các một phim cổ trang Trung Quốc. Chúng cũng là một trong những món ăn đặc sản bình dân ở Đài Loan mà bạn có thể dễ dàng tìm thấy tại các hàng quán ven đường hay các khu chợ đêm.
12	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	kẹo hồ lô keo hồ lô cũng là một món ăn đặc trưng cho văn hóa Trung Hoa đó, bạn sẽ dễ dàng bắt gặp chúng được bày bán ở khắp các đường phố Đài Loan.
13	2018/8/26	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/262764501112548/?type=3&theater	Kem Xoài - một trong những món ăn nổi tiếng của hòn đảo Formosa. Được CNN đánh giá là một trong những món ăn không thể bỏ lỡ cho du khách ở Đài Loan, món đá

			<u>tuyệt vời</u> là món ăn phù hợp cho những ngày thời tiết nắng nóng.
14	2018/9/1	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/265094690879529/?type=3&theater	<u>Hầu ớp lết</u> 蚵仔煎 Đây là món ăn phổ biến trong các chợ đêm ở Đài Loan. Ở hầu hết các nước phương Tây, hầu được coi là thức ăn cho người giàu.
15	2018/8/27	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/259604264376461/?type=3&theater	<u>Đậu hũ thối</u> có xuất xứ từ Trung Quốc và được gọi là Stinky Tofu hoặc Chou Dofu. Đây là món ăn vật khó ngửi hấp dẫn ở Đông Nam Á, đặc biệt là tại Đài Loan.
16	2018/8/23	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/260973614624970/?type=3&theater	<u>Bánh mì đẹp</u> Cong you bing hay còn gọi là bánh mì đẹp hoặc pancake hành luôn là món ngon Đài Loan được nhiều du khách nước ngoài biết đến
17	2018/8/22	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/259604264761905/?type=3&theater	Xúc xích Đài Loan - một trong những món ăn mình yêu thích nhất! Tại Đài Loan <u>xúc xích</u> được chế biến theo một tỉ lệ nhất định về độ dai của thịt và lượng thịt mỡ phù hợp. Thịt lợn được ướp cùng nước tương đậu đen đã lên men.
18	2018/8/20	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/258303941558604/?type=3&theater	Bánh bao Đài Loan - 割包 Người Đài Loan <u>ăn bánh bao kẹp thịt</u> vào bất cứ thời gian nào trong ngày.
19	2019/9/10	https://www.facebook.com/vingondailoan/posts/437551167006247	<u>Chợ đêm Đài Loan</u> Không chỉ đơn thuần là nơi để mua bán các hàng hoá địa phương, chợ đêm ở Đài Loan còn là nơi vô cùng sầm uất, luôn thu hút đông đảo khách du lịch.
20	2019/8/27	https://www.facebook.com/pg/vingondailoan/posts/?ref=page_internal	<u>Gà viên Đài Loan</u> Là một món ăn đường phố không thể thiếu tại các khu chợ đêm của Đài Loan, kể từ khi xuất hiện, gà viên Đài Loan
21	2019/8/23	https://www.facebook.com/photo?fbid=418050255623005&set=pcb.418050982289599	Nổi tiếng nhất quán phải nói là món <u>trứng ốp la hầu tươi</u> hay trứng chiên hầu và cơm thịt kho tàu rưới nước sốt Đài Loan siêu ngon
22	2019/8/23	https://www.facebook.com/photo?fbid=418050298956334&set=pcb.418050982289599	<u>Mì Đài Loan</u> nhìn dòng người xếp hàng tự hỏi sao đông thế bởi nhìn có vẻ không ngon nhưng thật ra ngon không tưởng
23	2019/8/20	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437655056995858/437654936995870/?type=3&theater	Giải nhiệt mùa hè với <u>đá bào Baobing</u> Những ngày nóng nực mùa hè chính là thời điểm hoàn hảo để bạn tìm đến các món ăn mát lạnh và sáng khoái.
24	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579247003439/?type=3&theater	com nắm Món này rất dễ ăn cũng như dễ làm. Một lớp com được áo bên ngoài, bên trong là chả bông cá cùng với củ cải mặn và nắm cuộn lại với một lớp trứng chiên bên ngoài.
25	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579223670108/?type=3&theater	Màn thầu (man tou) <u>Màn thầu</u> hay bánh màn thầu, bánh bao ngọt là loại bánh được làm từ lúa mì lên men.
26	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579210336776/?type=3&theater	<u>Bánh mì nướng</u> (shao bing) Vỏ bánh làm bằng bột mì có phủ một lớp mè.

27	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579283670102/?type=3&theater	Bánh quẩy hay <u>giò cháo quẩy</u> (you tiao) Đây là món có mặt ở hầu hết các quán ăn, quẩy thường được chấm cùng với sữa đậu nành hay sữa mè đen.
28	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579307003433/?type=3&theater	<u>Canh chua</u> Món súp được nấu từ tinh bột ngô, nấm, rau củ, mộc nhĩ, trứng...
29	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579323670098/?type=3&theater	<u>Bánh bột củ cải chiên</u> Bao gồm củ cải cắt nhỏ, tôm và bột gạo. Hỗn hợp được hấp lại thành khối.
30	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579350336762/?type=3&theater	<u>Bánh hành</u> Bột bánh được làm từ bột mì và hành lá, được cán mỏng và chiên lên, có thể ăn kèm với trứng hoặc thịt, thêm một ít rau thơm bên trong.
31	2018/10/8	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437557883672242/437557387005625/?type=3&theater	Những du khách đã từng có kinh nghiệm du lịch Đài Loan hẳn không còn xa lạ với món <u>mỳ thịt bò</u> trứ danh của thành phố Đài Bắc.
32	2019/8/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382562972505067/382562625838435/?type=3&theater	Kem tuyết Khí hậu nóng ẩm đã khiến người Đài Bắc sáng tạo ra muôn hình vạn trạng các món tráng miệng, trong đó có các <u>kem tuyết</u> .
33	2019/8/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382562972505067/382562689171762/?type=3&theater	<u>Lan Jia Gua Bao</u> Đây là một món ăn nhẹ quen thuộc và thể hiện tính sáng tạo của người Đài Loan.
34	2019/8/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382562972505067/382562629171768/?type=3&theater	<u>Trứng chiên hầu</u> Một miếng trứng chiên hầu mang hương vị mặn mà biến khơi của hầu.
35	2019/6/21	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382201865874511/382201432541221/?type=3&theater	Người Đài có thể chế biến hàng chục món ăn khác nhau từ <u>mực</u> . Mực có thể được tẩm bột chiên, ướp gia vị nướng hoặc làm các món xào, nấu với hương vị rất đậm đà.
36	2019/6/21	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382201865874511/382201592541205/?type=3&theater	<u>keo hồ lô</u> , món ăn đậm chất Trung Hoa cũng xuất hiện nhiều tại chợ đêm Đài Loan. Đường làm kẹo hồ lô ngọt nhưng không quá gắt.
37	2019/6/14	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382580349169996/382579682503396/?type=3&theater	Trứng sất: Món ăn này được gọi là “ <u>trứng sất</u> ” bởi vì nó rất khó ăn nếu chỉ nhìn qua. Những quả trứng được nhuộm đen trong nước tương

38	2019/6/14	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382580349169996/382579752503389/?type=3&theater	Ba wan: Món này còn được gọi là <u>thịt viên Đài Loan</u> , nhưng những món ăn nhẹ thơm ngon này giống bánh bao hơn, với một vỏ bọc nếp bên ngoài nhồi với măng, nấm shiitake và thịt lợn.
39	2019/6/14	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382580349169996/382579762503388/?type=3&theater	<u>Gà rán</u> : Đài Loan xứng đáng là thiên đường của món gà rán. Gà được cắt thành từng miếng có kích thước nhỏ, ướp, tẩm bột và chiên.
40	2019/6/14	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382580349169996/839170047/?type=3&theater	<u>Súp khoai lang Đài Loan</u> được biết đến với một hương vị đặc biệt - nó có hình dạng giống như một hòn đảo.
41	2019/5/11	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382215452539819/438611810233516/?type=3&theater	<u>Gà ba chén</u> Gà ba chén là tên gọi phổ biến của món gà được nấu với công thức một chén rượu gạo,
42	2019/1/22	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382215452539819/382214769206554/?type=3&theater	<u>Trứng bắc thảo ăn kèm đậu phụ</u> Trứng bắc thảo ăn kèm đậu phụ được mệnh danh là món ăn “ngon từ miếng cắn đầu tiên” ở xứ Đài.
43	2019/4/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382603095834388/382602559167775/?type=3&theater	<u>Bánh nướng tiêu đen</u> Bạn sẽ tìm thấy loại bánh này ở mọi khu chợ đêm
44	2019/4/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382603095834388/382602569167774/?type=3&theater	<u>Bữa sáng kiểu Đài Loan</u> Đã đến Đài Loan, bạn nên dành ra ít nhất một ngày để thưởng thức bữa sáng theo kiểu truyền thống của nơi này.
45	2019/4/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382603095834388/382602522501112/?type=3&theater	<u>Há cảo</u> Há cảo hấp hay chiên đều rất tuyệt vời, và một khi đã tới Đài Loan, hãy ném thử càng nhiều loại há cảo càng tốt.
46	2019/4/12	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382547605839937/382547175839980/?type=3&theater	Dumpling nướng Món <u>dumpling</u> vang danh nhờ lớp vỏ ngoài mềm mịn, trắng phau bọc trong lớp nhân đa dạng từ thịt, tôm
47	2019/7/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.419542455473785/419539728807391/?type=3&theater	Nhất định phải nếm thử món “Sườn nướng” dùng canh hành tây hầm lửa nhỏ suốt 6 tiếng đồng hồ cho đến khi phần thịt tách khỏi xương, dùng bánh nướng kẹp phần thịt làm nhân, hương vị thơm ngon vô cùng tuyệt vời.
48	2019/7/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.419542455473785/419539778807386/?type=3&theater	“Bánh tôm chiên kiểu Thái” với phần nhân được làm từ tôm tươi và thịt đùi sau của con heo, chiên đến lớp vỏ ngoài vàng kim giòn rụm, cắn đến đầu giòn rụm đến đó, thơm ngon vô cùng...

49	2019/5/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618915832806/?type=3&theater	Món ăn dành cho cả những người khó tính với đồ ăn Đài Loan nhất. Thực sự cũng không hiểu món này có những thành phần gì bên trong, nhưng đại khái là sẽ có <u>hàu</u>
50	2019/5/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618925832805/?type=3&theater	<u>Canh sữa đậu nành</u> Bữa ăn sáng truyền thống phổ biến của người Đài Loan. Ban đầu
51	2019/5/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618945832803/?type=3&theater	bánh gạo nướng (<u>Mochi nướng</u>) bánh gạo được nướng trên than cho đến nghe thấy tiếng nổ lách tách.
52	2019/5/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618949166136/?type=3&theater	<u>Lẩu Shabu Shabu</u> Không hiểu do đi vào mùa lạnh hay lẩu ở Đài Loan ngon mà bọn mình siêu happy sau khi chén xong bữa này. Ăn lẩu
53	2019/9/22	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2778243178855384&set=pcb.2408456466147895&type=3&theater&ifg=1	Đồ ăn ở đây chủ yếu là mấy món <u>mì</u> , món phở có nguồn gốc từ Vân Nam (thực ra thì họ còn có cả hủ tiếu của Việt Nam nữa
54	2019/9/11	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2755791154433920&set=pcb.2399206517072890&type=3&theater&ifg=1	Các bác có biết đây là bánh gì không nè Đây là <u>bánh hành nghìn tầng</u> 千層蔥油餅, một món ăn vặt khá phổ biến ở Đài Loan. Các bạn có thể dễ dàng bắt gặp các tiệm nhỏ hoặc xe đẩy bán bánh hành tại các ngõ hẻm, chợ đêm.
55	2019/10/24	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2846223268724041&set=pcb.2437034899956718&type=3&theater&ifg=1	<u>Gà rán</u> để các bạn ơi Bạn nào ở Taipei ngay gần chợ đêm Shipai thì đừng bỏ qua quán gà rán này nhé. Mua cánh gà ý, ngon phải biết luôn.
56	2019/6/24	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/videos/455321438567146/	BÒ BÍT TẾT ĐÀI LOAN Niúpái. <u>Món bò</u> này người Đài không ăn với bánh mì mà ăn kèm với một loại mì trứng sợi to làm thủ công, một chén súp (soup) bắp thơm mùi trứng gà với sữa tươi.
57	2019/9/6	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/posts/2595891560734418	<u>Tào phớ</u> là món ăn vặt đặc trưng không chỉ phổ biến ở Đài Loan, mà còn có mặt ở Việt Nam, Malaysia hay những quốc gia khác.
58	2019/9/4	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/posts/2412784522378457	<u>tiểu long bao</u> Thực khách khi ăn phải nhẹ nhàng gấp miếng bánh vào thìa lớn tránh làm rách lớp vỏ mỏng để nước thịt tràn ra ngoài.
59	2019/8/29	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/photos/a.1733232580333658/2408155532841356/?type=3&theater	Đồ ăn Đài Loan vốn nổi danh với các món ăn như mì bò, đậu phụ thối hay trà sữa.... Nhưng nếu tìm hiểu sâu hơn, bạn sẽ phát hiện ra có một món ăn vô cùng hấp dẫn khác. Đó chính là <u>mỳ hàu</u>
60	2019/8/18	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/videos/500985447359990/	<u>Vịt quay Đài Loan</u> Đa phần ảnh hưởng từ nền ẩm thực từ Đại lục mang sang. Vẫn mang hơi hướng nhiều phần của vịt quay Quảng Đông. Nghĩ mà vui ?

61	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	Trà sữa trân châu Nhắc đến Đài Loan là nhắc đến cái nôi đã khai sinh ra món trà sữa trân châu được hầu hết các bạn trẻ ưa chuộng, và rất phổ biến.
62	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	Bánh bao hầu sữa Đây cũng được xem là một trong những món ăn đường phố nhất định phải thử ở Đài Loan.
63	2018/11/9	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/262675541121444/?type=3&theater	Bánh mì quan tài nghe có vẻ rùng rợn nhưng thực chất nó chỉ là một loại bánh mì nướng
64	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	Người ta nói không thể đánh giá về bề ngoài của một sự vật qua là rất phù hợp với món trứng sắt này. Vì nhìn bên ngoài của chúng có vẻ không hề thu hút, tuy nhiên chúng lại là món ăn cực kỳ nổi tiếng của Đài Loan.
65	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	Đậu hũ thối là một cái tên khá quen thuộc với các một phim cổ trang Trung Quốc. Chúng cũng là một trong những món ăn truyền thống đặc sản bình dân ở Đài Loan mà bạn có thể dễ dàng tìm thấy tại các hàng quán ven đường hay các khu chợ đêm.
66	2018/11/9	https://dulichvietnam.com.vn/nhung-mon-an-duong-pho-tai-dai-loan-nhat-dinh-phai-thu-khi-ghe-tham.html	keo hồ lô Với mùi hương thơm phức của xiên trái cây có thể ngửi thấy từ xa có thể làm thốn thức biết bao tâm hồn ăn uống. kẹo hồ lô, ăn vặt
67	2018/8/26	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/262764501112548/?type=3&theater	Kem Xoài - một trong những món ăn nổi tiếng của hòn đảo Formosa. Được CNN đánh giá là một trong những món ăn không thể bỏ lỡ cho du khách ở Đài Loan.
68	2018/9/2	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/265094690879529/?type=3&theater	Hầu ộp lét Đây là món ăn truyền thống phổ biến trong các chợ đêm ở Đài Loan. Ở hầu hết các nước phương Tây, hầu được coi là thức ăn cho người giàu.
69	2018/8/28	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/263458704376461/?type=3&theater	Đậu hũ thối có xuất xứ từ Trung Quốc và được gọi là Stinky Tofu hoặc Chou Dofu. Đây là món ăn vật khó ngửi hấp dẫn ở Đông Nam Á, đặc biệt là tại Đài Loan. Đậu hũ thối còn được xem là một trong những tinh hoa ẩm thực Đài Loan không thể bỏ qua khi du lịch đến đây.
70	2018/8/23	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/260973614624970/?type=3&theater	Bánh mì đẹp Chiếc bánh vàng ươm nóng hôi sẽ khiến bạn khó lòng có thể chế ngự được cơn thèm.
71	2018/8/22	https://www.facebook.com/amthuctaiwan/photos/a.256341505088181/259604264761905/?type=3&theater	Tại Đài Loan xúc xích được chế biến theo một tỉ lệ nhất định về độ dai của thịt và lượng thịt mỡ phù hợp. Thịt lợn được ướp cùng nước tương đậu đen đã lên men.

72	2018/8/20	https://www.facebook.com/amthuctaiwain/photos/a.256341505088181/258303941558604/?type=3&theater	Bánh bao Đài Loan - 割包 lâu đời Người Đài Loan ăn bánh bao kẹp thịt vào bất cứ thời gian nào trong ngày, điểm tâm bữa sáng hoặc bữa xế, vừa nhanh chóng.
73	2019/9/10	https://www.facebook.com/vingondailoan/posts/437551167006247	Chợ đêm Đài Loan Không chỉ đơn thuần là nơi để mua bán các hàng hoá địa phương, chợ đêm ở Đài Loan còn là nơi vô cùng sầm uất, luôn thu hút đông đảo khách du lịch.
74	2019/8/27	https://www.facebook.com/pg/vingondailoan/posts/?ref=page_internal	Gà viên Đài Loan Là một món ăn truyền thống đường phố không thể thiếu tại các khu chợ đêm của Đài Loan.
75	2019/8/23	https://www.facebook.com/photo?fbid=418050255623005&set=pcb.418050982289599	Nổi tiếng nhất quán phải nói là món trứng ốp la hậu tươi hay trứng chiên hậu và com thịt kho tàu rưới nước sốt Đài Loan siêu ngon.
76	2019/8/23	https://www.facebook.com/photo?fbid=418050298956334&set=pcb.418050982289599	Mì Đài Loan sợi mì mềm dai, nước súp đậm đà, hoà quyện làm một, nói chung ngon lắm các bác ạ! Top list phải làm ở Ximending luôn đó
77	2019/8/20	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437655056995858/437654936995870/?type=3&theater	Giải nhiệt mùa hè với đá bào Baobing Những ngày nóng nực mùa hè chính là thời điểm hoàn hảo để bạn tìm đến các món ăn mát lạnh và sáng khoái.
78	2019/8/20	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579247003439/?type=3&theater	com nấm Món này truyền thống rất dễ ăn cũng như dễ làm. Một lớp com được áo bên ngoài, bên trong là chà bông cá cùng với củ cải mặn và nấm
79	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579223670108/?type=3&theater	Màn thầu hay bánh màn thầu, bánh bao ngọt là loại bánh được làm từ lúa mì lên men, một dạng bánh đặc trưng của người Hoa vừa kết hợp đặc tính của bánh mì và bún.
80	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579210336776/?type=3&theater	Bánh mì nướng Vỏ bánh làm bằng bột mì có phủ một lớp mè, được nướng vàng lớp ngoài làm cho chiếc bánh giòn bên ngoài nhưng mềm bên trong.
81	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579283670102/?type=3&theater	Bánh quẩy hay giò cháo quẩy Đây là món truyền thống có mặt ở hầu hết các quán ăn, quẩy thường được chấm cùng với sữa đậu nành hay sữa mè đen
82	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579307003433/?type=3&theater	Canh chua Món súp được nấu từ tinh bột ngô, nấm, rau củ, mộc nhĩ, trứng... cùng với đậu hũ tươi rắc lên một ít rong biển và ngô
83	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579323670098/?type=3&theater	Bánh bột củ cải chiên Bao gồm củ cải cắt nhỏ, tôm và bột gạo. Hỗn hợp được hấp lại thành khối, sau đó cắt thành từng miếng và chiên .
84	2019/8/16	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437579453670085/437579350336762/?type=3&theater	Bánh hành Bột bánh được làm từ bột mì và hành lá, được cán mỏng và chiên lên, có thể ăn kèm với trứng hoặc thịt

85	2018/10/8	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.437557883672242/437557387005625/?type=3&theater	Những du khách đã từng có kinh nghiệm du lịch Đài Loan hẳn không còn xa lạ với món <u>mỳ thịt bò</u> trứ danh của thành phố Đài Bắc.
86	2019/8/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382562972505067/382562625838435/?type=3&theater	Khí hậu nóng ẩm đã khiến người Đài Bắc sáng tạo ra muôn hình vạn trạng các món tráng miệng, trong đó có các <u>kem tuyết</u> .
87	2019/8/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382562972505067/382562689171762/?type=3&theater	<u>Lan Jia Gua Bao</u> Đây là một món ăn nhẹ quen thuộc truyền thống và thể hiện tính sáng tạo của người Đài Loan.
88	2019/8/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382562972505067/382562629171768/?type=3&theater	<u>Trứng chiên hầu</u> Một miếng trứng chiên hầu mang hương vị mặn mà biển khơi của hầu, béo thơm của trứng gà và một chút tinh bột khoai mì đậm đà.
89	2019/6/21	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382201865874511/382201432541221/?type=3&theater	Người Đài có thể chế biến hàng chục món ăn khác nhau từ <u>mực</u> . Mực có thể được tẩm bột chiên, ướp gia vị nướng hoặc làm các món xào
90	2019/6/21	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382201865874511/382201592541205/?type=3&theater	<u>keo hồ lô</u> , món ăn đậm chất Trung Hoa cũng xuất hiện nhiều tại chợ đêm Đài Loan. Đường làm kẹo hồ lô ngọt nhưng không quá gắt.
91	2019/6/14	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382580349169996/382579682503396/?type=3&theater	Món ăn truyền thống này được gọi là “ <u>trứng sắt</u> ” bởi vì nó rất khó ăn nếu chỉ nhìn qua. Những quả trứng được nhuộm đen trong nước tương
92	2019/6/14	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382580349169996/382579752503389/?type=3&theater	Ba wan: Món này còn được gọi là <u>thịt viên Đài Loan</u> , nhưng những món ăn nhẹ thơm ngon này giống bánh bao hơn, với một vỏ bọc nếp bên ngoài nhồi với măng
93	2019/6/14	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382580349169996/382579762503388/?type=3&theater	<u>Gà rán</u> : Đài Loan xứng đáng là thiên đường của món gà rán. Gà được cắt thành từng miếng có kích thước nhỏ, ướp, tẩm bột và chiên.
94	2019/6/14	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382580349169996/382579839170047/?type=3&theater	<u>Súp khoai lang</u> Đài Loan được biết đến với một hương vị đặc biệt - nó có hình dạng giống như một hòn đảo.
95	2019/5/11	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382215452539819/438611810233516/?type=3&theater	<u>Gà ba chén</u> là tên gọi phổ biến của món gà được nấu với công thức một chén rượu gạo, một chén dầu ăn và một chén nước tương.
96	2019/1/22	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382215452539819/382214769206554/?type=3&theater	<u>Trứng bắc thảo</u> ăn kèm đậu phụ được mệnh danh là món ăn “ngon từ miếng cắn đầu tiên” ở xứ Đài.
97	2019/4/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382603095834388/382602559167775/?type=3&theater	<u>Bánh nướng tiêu đen</u> Bạn sẽ tìm thấy loại bánh này ở mọi khu chợ đêm, và chỉ cần thử một lần thôi bạn sẽ hiểu tại sao món bánh này phổ biến đến thế.
98	2019/4/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382603095834388/382602569167774/?type=3&theater	Đã đến Đài Loan, bạn nên dành ra ít nhất một ngày để thưởng thức <u>bữa sáng</u> theo kiểu truyền thống của nơi này.

99	2019/4/26	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382603095834388/382602522501112/?type=3&theater	Há cáo hấp hay chiên đều rất tuyệt vời, và một khi đã tới Đài Loan, hãy ném thử càng nhiều loại há cáo càng tốt.
100	2019/4/12	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382547605839937/382547175839980/?type=3&theater	Dumpling nướng vàng danh nhờ lớp vỏ ngoài mềm mịn, trắng phau bọc trong lớp nhân đa dạng từ thịt, tôm, nấm
101	2019/7/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.419542455473785/419539728807391/?type=3&theater	Nhất định phải ném thử món “ Sườn nướng ” dùng canh hành tây hầm lửa nhỏ suốt 6 tiếng đồng hồ cho đến khi phần thịt tách khỏi xương
102	2019/7/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.419542455473785/419539778807386/?type=3&theater	“ Bánh tôm chiên kiểu Thái ” với phần nhân được làm từ tôm tươi và thịt đùi sau của con heo.
103	2019/5/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618915832806/?type=3&theater	Món ăn dành cho cả những người khó tính với đồ ăn Đài Loan nhất. Thực sự cũng không hiểu món này có những thành phần gì bên trong, nhưng đại khái là sẽ có hàu
104	2019/5/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618925832805/?type=3&theater	Bữa ăn sáng truyền thống phổ biến của người Đài Loan. Ban đầu nhìn qua thì tưởng cháo sườn với quẩy đến lúc chủ quán bung ra mới biết là canh đầu nành
105	2019/5/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618945832803/?type=3&theater	bánh gạo được nướng trên than cho đến nghe thấy tiếng nổ lách tách
106	2019/5/4	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/pcb.382615765833121/382618949166136/?type=3&theater	Lẩu Shabu Shabu Không hiểu do đi vào mùa lạnh hay lẩu ở Đài Loan ngon mà bọn mình siêu happy sau khi chén xong bữa này.
107	2019/9/22	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2778243178855384&set=pcb.2408456466147895&type=3&theater&ifg=1	Đồ ăn ở đây chủ yếu là mấy món mì , món phở có nguồn gốc từ Vân Nam (thực ra thì họ còn có cả hủ tiếu của Việt Nam nữa.
108	2019/9/11	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2755791154433920&set=pcb.2399206517072890&type=3&theater&ifg=1	Các bác có biết đây là bánh gì không nè? Đây là bánh hành nghìn tầng 千層蔥油餅
109	2019/9/15	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2764550470224655&set=pcb.2402849266708615&type=3&theater&ifg=1	Việt Nam có món bánh mì kẹp kem thì Đài Loan có món “kem cuộn” được kẹp chung với đậu phộng cô đường bào vụn và thêm một chút rau mùi.
110	2019/8/14	https://hellovietnam.tw/vn/hello-life/16?fbclid=IwAR09OLeTrOpqQYCZ9x2jxEgld8WKBXWNnTNBM9eLYPIIDvzYZj-cnA3X5wk	Đây là một trong những món ăn vặt được ưa chuộng nhất nhì Đài Loan. Tào phớ mềm, ngọt nhẹ mát mát được chan nước thêm đường phèn.
111	2019/8/14	https://hellovietnam.tw/vn/hello-life/16?fbclid=IwAR09OLeTrOpqQYCZ9x2jxEgld8WKBXWNnTNBM9eLYPIIDvzYZj-cnA3X5wk	keo hồ lô bọc đường Nhớ khi còn bé, qua những thước phim mà từ bao giờ các bạn nhỏ đã có một sự ngưỡng mộ dành cho món hồ lô đường. Thật đúng là một thức kẹo đặc biệt.

112	2019/8/14	https://hellovietnam.tw/vn/hello-life/16?fbclid=IwAR09OLeTrOpqqYCZ9x2jxEgld8WKBXWNnTNBM9eLYPIIDvzYZj-cnA3X5wk	<u>Trà sữa trân châu</u> Nhắc đến Đài Loan không thể không nhắc đến trà sữa. Khác với trà sữa Việt Nam, trà sữa Đài Loan không có các vị dâu tây, bạc hà.
113	2019/8/14	https://hellovietnam.tw/vn/hello-life/16?fbclid=IwAR09OLeTrOpqqYCZ9x2jxEgld8WKBXWNnTNBM9eLYPIIDvzYZj-cnA3X5wk	Nếu như Việt Nam có bánh pía với nhân sầu riêng thơm ngon đậm đà thì <u>bánh dứa</u> Đài Loan cũng hấp dẫn thực khách với vị ngọt xốp của vỏ bên ngoài và một lớp nhân dứa
114	2019/8/14	https://hellovietnam.tw/vn/hello-life/16?fbclid=IwAR09OLeTrOpqqYCZ9x2jxEgld8WKBXWNnTNBM9eLYPIIDvzYZj-cnA3X5wk	Có xuất xứ từ thành phố Đài Trung, ảnh hưởng từ phong cách ẩm thực Nhật Bản, <u>bánh mắt trời</u> nổi tiếng là điểm nhấn trong số các món ăn ngọt của xứ Đài.
115	2019/6/6	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2572149019464802&set=pcb.2326642074329335&type=3&theater&ifg=1	<u>Vịt quay</u> ở quán này ngon nổi tiếng luôn. Không biết các bác có thích ăn vịt quay như iem không ạ
116	2019/11/6	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2704453979620536&set=pcb.2448970702096471&type=3&theater&ifg=1	<u>Hải sản</u> quán này ăn rất tươi và giá hơi mắc một chút xíu nhưng đáng đồng tiền bát gạo
117	2019/8/6	https://www.facebook.com/taiwanexcellence.vn/posts/1873228549371160/	Hỏi một người am hiểu về chợ đêm và ẩm thực Đài Loan, nhất định họ sẽ giới thiệu với bạn về món Da Chang Bao Xiao Chang – <u>xúc xích lớn bọc xúc xích nhỏ</u> .
118	2019/10/30	http://tintaiwan.net/mon-dac-san-dai-loan-vua-vua-bit-mui/	Hôm qua có bạn up con đường Tofu làm mình nhớ quán <u>Đậu hũ thú</u> này ở Yilan nè. Bạn mình giới thiệu. Quán có đậu hũ thú, canh, mì cơm thịt dẻ. Riêng đậu hũ thú ở đây ít hãng ít thú, mình vốn ko ăn được mà xoi hết đĩa này
119	2019/10/2	https://www.facebook.com/MonNgonMoiNgay11/posts/2436110293379213	<u>Bánh Kẹp Kem Cacao Trân Châu Đen</u> ! Loại này mix từ loại bánh kẹp thịt mặn truyền thống .
120	2019/9/29	https://www.facebook.com/photo/?fbid=2433937206929855&set=a.1733232580333658	Bắt nguồn từ Nhật Bản (họ gọi nó là Imagawayaki) nhưng cực kỳ phổ biến ở Đài Loan, đây là một món <u>bánh ngọt</u> mà bạn có thể tìm thấy dọc theo các quầy ăn trên đường phố.
121	2018/11/10	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1238467566295416&set=pcb.1238467632962076&type=3&_tn=HH-R&eid=ARD2sYXYN6_A4KegKgJtd_ILQ6iWr9Zg5uHn9Tx4Y9NpKC6VUUGMQ2z4Dar4pgsVJyH7_9fgcAJZ8es_	qua đài loan sơn hào hải vị chưa thử chớ ra chợ đêm làm trước món này ... "thơm" nức mũi !! ai <u>đậu hũ thú</u> đi, rất thú
122	2019/11/3	https://www.youtube.com/watch?v=rgkBPHTKf1k&feature=youtu.be&fbclid=IwAR2HwBQfv3rf8hVxSSO0pIMdcWOKC2Y7IACHUdvS98-QdtDKz69qym	<u>Đậu hũ thú</u> - một món ăn mang đậm nét văn hóa ẩm thực của Đài Loan. Từ ngày Tôm qua Đài Loan đến nay, cứ đều đặn mỗi tối thứ tư và thứ bảy khoảng 23h là

123	2018/10/3	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10206612907638289&set=pcb.427895891254214&type=3&_tn=HH-R&eid=ARClk0ELqVAX5vvYH2H2SOsrI2mHYfdKuexdAcjxDYqrw50k7Iah86PhPsMmYJzqCg23359ojtYO79q3	Hôm qua có bạn up con đường Tofu làm mình nhớ quán Đậu hũ thú này ở Yilan nè. Bạn mình giới thiệu. Quán có đậu hũ thú, canh, mì com thịt dê.
124	2018/8/12	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1169898926534986&set=pcb.2116690818626939&type=3&theater	Vừa bước vào quán là 1 mùi thú nồng nàn của Đậu Hũ , khuyến cáo đi ăn xong rửa lại nha, còn nếu muốn giữ mùi thì khô tẩm
125	2018/6/21	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/a.369429810485050/382201502541214/?type=3&theater	Dù muốn hay không thì bạn cũng nên thử qua món đậu hũ thú. Nhiều người quan niệm đến Đài Loan thì nhất định phải ăn món này vì đậu hũ thú
126	2018/4/21	https://www.facebook.com/vingondailoan/photos/a.369429810485050/382547112506653/?type=3&theater	Đậu hũ thú (choudoufu) Người ta gán cho món này những cái tên vừa nghe đã “phát sốt” như: nặng mùi nhất thế giới, kinh dị nhất thế giới
127	2018/11/5	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2192252880987629&set=pcb.2181797255480485&type=3&_tn=HH-R&eid=ARDy3c5VRIMjVYkoekS8p5JnChOd31mE3vxIxChSRpWd8LQoYky60KXNwJ1v3dm7CFf0L04AEDR6BmLh	Nói tới Đài Loan thì ai cũng biết Đài Loan vốn nổi tiếng với những khu phố đồ ăn vặt ở những khu chợ đêm nổi tiếng
128	2018/11/10	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1795244473917200&set=pcb.2180994728894071&type=3&_tn=HH-R&eid=ARBo-2cLOarzpLfdLfh3NtOdM4lb137L26ARHVSmmWVg5AR8j-2hAOOJ0HKn-PGK7izDq03KRjtdOGgf	bánh bao hầu sữa là sự kết hợp sáng tạo từ hương vị biển của hầu tươi, vị béo ngậy của trứng gà, và vị thơm nồng của hành lá
129	2018/7/21	https://diadiemanuong.com/co-gi-hot/am-thuc/lac-sang-thien-duong-am-thuc-dai-loan-an-du-mon-street-food-noi-danh-nhin-la-them?fbclid=IwAR2DdMKYrGODVOyadOxJz1BOt0HKeqe_gOhqzs-j7wwqjJwQiPCrxcimLoY	Ai dẫn tui qua Đài Loan là yêu ngắt ngay luôn :P Qua đó nhất định phải ăn mấy món này nghen, có hầu sữa chiên trứng, bánh bao hầu sữa, chè thạch thảo mộc, bánh nhân thịt...v...v... Toàn món ăn độc đáo, nhìn là phát thèm ời :v
130	2018/6/1	https://www.facebook.com/search/posts/?q=b%C3%A1nh%20bao%20h%C3%A0u%20s%E1%BB%Afa%20%C4%91%C3%A0i%20loan&epa=SEARCH_BOX	Bánh chiên ra còn nóng nha, vỏ bánh mỏng, nhân mọng nước, cay cay, cắn một cái là tới ngay mấy em hầu luôn, nước sốt trong bánh tràn ra, còn có trứng nè, rau thơm nè,

131	2018/11.5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460816183428/?type=3&theater	Trứng đúc hàu tươi: Hàu tươi, con nào con nấy mập ú, chiên sơ rồi được tráng một lớp bột và trứng, phía trên rắc hành tươi. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được mùi thơm và vị ngọt của hàu. Nhất định bạn nên thử món này khi đến xứ Đài, món ăn vặt
132	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100966376774865/?type=3&theater	Bánh bao hàu sữa Được xem là một trong những món ăn đường phố nức tiếng ở Đài Loan, bánh bao hàu sữa thường được bày bán ở các khu chợ đêm ẩm thực
133	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100966426774860/?type=3&theater	bắp nướng sốt Món bắp nướng sốt là một trong những món đặc trưng từ Đài Bắc, bắp được xiên và phủ lên nước sốt đặc biệt cực hấp dẫn và được nướng lên thơm phức
134	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100966623441507/?type=3&theater	bánh mì quan tài hay còn gọi là “Gua Cai Ban” luôn nằm trong danh sách món ăn đường phố nổi tiếng và được ưa thích nhất tại Đài Loan.
135	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100966686774834/?type=3&theater	Thêm một món cực phổ biến và thường không thể thiếu trong các tour du lịch đến Đài Loan đó là hàu sữa chiên trứng .
136	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100966783441491/?type=3&theater	thạch thảo mộc Món tráng miệng hảo hạng có cái tên thạch thảo mộc là điểm thường thức lý tưởng khi có dịp vi vu sang xứ Đài.
137	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100966903441479/?type=3&theater	Bánh bông lan phô mai khổng lồ Có ai bị kích thích khi nhìn thấy “em bông lan phô mai” size khủng này không nào.
138	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100966906774812/?type=3&theater	trà sữa trân châu Đã đến Đài Loan mà không thưởng thức trà sữa nơi đây sẽ là một thiếu sót rất lớn Nói Đài Loan là một thiên đường trà sữa quả thực không sai chút nào.
139	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100967040108132/?type=3&theater	Đậu hũ thúi nghe tên có vẻ hơi “quái” nhưng hãy thử lấy hết can đảm nếm thử một miếng đậu phụ thối có mùi “thum thum”
140	2018/9/19	https://www.facebook.com/dulichrongachau/photos/pcb.1100970916774411/1100967126774790/?type=3&theater	Rảo bước qua mấy khu chợ đêm ắt hẳn bạn sẽ khó lòng kiềm chế bởi những hàng mực nướng , mực chiên cực hấp dẫn thơm phức được bày biện trên các gian hàng.
141	2019/11/5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460766183433/?type=3&theater	trà sữa trân châu : trà sữa trân châu đã tạo nên cơn sốt trong giới trẻ ở nhiều quốc gia châu Á
142	2019/11/5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460296183480/?type=3&theater	mì bò là món ăn quen thuộc nhất của người Đài. Sợi mì thường rất tươi, làm và ăn trong ngày nên cực mềm. Thịt bò xắt thành khối nhỏ, hầm chín nhừ và ngâm đậm gia vị.
143	2019/11/5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460662850110/?type=3&theater	bắp nướng kiểu Đài : bắp nướng chín nhưng không bị khô, ăn với sốt với công thức riêng kiểu Đài, ăn lạ miệng nhưng cũng khá ngon, ăn vặt
144	2019/11/5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460816183428/?type=3&theater	hàu sữa chiên trứng Hàu tươi, con nào con nấy mập ú, chiên sơ rồi được tráng một lớp bột và trứng, phía trên rắc hành tươi.
145	2019/11/5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460736183436/?type=3&theater	đậu hũ thối : Đây là món đặc trưng ở Đài Loan. Thực sự mà nói thì món này khá thú vị, đi đến đâu ngõ đã có thể ngửi thấy mùi, nhưng khi ăn thì không hề có cảm giác đó.

146	2019/11/5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460712850105/?type=3&theater	bánh dứa Đài Loan: Nếu đến Đài Loan thì nhất định phải thử bánh dứa. Vỏ bánh mềm dù nhìn khá chắc, mút dứa bên trong tươi, ngọt ngào bù bùi.
147	2019/11/5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460819516761/?type=3&theater	đá bào vị xoài: Nổi tiếng nhất là ở Phố Yongkang, được CNN bình chọn là món Kem xoài đá xay ngon nhất xứ Đài. Lớp kem được bào mỏng mịn màng.
148	2019/11/5	https://www.facebook.com/auticvn/photos/pcb.2540462372849939/2540460579516785/?type=3&theater	dim sum: Đa số khách du lịch đến Đài Loan sẽ phải thưởng thức hương vị của dim sum. Nổi tiếng nhất ở Din Tai Fung là tiêu long bao.
149	2019/11/5	https://gody.vn/blog/knigh.gody/post/qu-et-sach-10-mon-an-phai-thu-khi-den-dai-loan-2340	Trứng sắt hay trứng vịt bắc thảo là một món ăn nổi tiếng của Tamsui – Đài Loan. Trứng sắt là các loại trứng gà, trứng bồ câu, trứng cút được hầm với nước tương
150	2019/10/21	https://www.facebook.com/dacsandailoanvn/posts/2462981893947515	Có dịp ghé #chợ đêm Rui Feng tại #Cao Hùng nhớ thử món bánh bạch tuộc Takoyaki “lạ mà quen” tại đây nhe cả nhà. Quen vì món bánh này đã quá phổ biến ở VN.
151	2019/8/2	https://m.facebook.com/DucFoods/posts/1161610927381347	Nếu được đánh giá về những món ngon đệ nhất ở Đài Loan, chắc chắn mì bò thơm ngon sẽ được lot vào top cao nhất! Nhiều thực khách chia sẻ, tô mì bò Đài Loan thơm.
152	2018/10/18	https://www.facebook.com/permalink.php?id=1703199899810719&story_fbid=1731885996942109	mì bò (牛肉麵 - Niúròu miàn) là một trong những món ăn nổi tiếng nhất của ẩm thực Đài Loan
153	2018/6/21	https://www.webtretho.com/f/doc-baogium-ban/cho-dem-thien-duong-am-thuc-dai-loan-2597211?comment=376663a4-d862-11e9-aa5c-ecf4bbcb1ac8	keo hồ lô , món ăn đậm chất Trung Hoa cũng xuất hiện nhiều tại chợ đêm Đài Loan. Đường làm kẹo hồ lô ngọt nhưng không quá gắt.
154	2018/7/19	https://www.wtour.vn/12-mon-an-vat-dai-loan	keo hồ lô Đài Loan Nếu các bạn xem những bộ phim cổ trang Trung Quốc.

附錄二：四個關鍵詞共同出現篇數分析表

關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	關鍵詞	篇數
夜市	烤	太油	蚵仔煎	7
烤	太油	特產	香香	7
夜市	烤	太油	美好的選擇	6
夜市	烤	太油	普遍	5
夜市	烤	太油	有名	5
夜市	烤	太油	香腸	5
夜市	烤	太油	香香	5
夜市	烤	有名	蚵仔煎	5
夜市	烤	有名	香腸	5
夜市	烤	蚵仔煎	香腸	5
夜市	烤	蚵仔煎	美好的選擇	5
夜市	太油	有名	蚵仔煎	5
夜市	太油	有名	香腸	5
夜市	太油	蚵仔煎	香腸	5
夜市	太油	蚵仔煎	美好的選擇	5
夜市	有名	蚵仔煎	香腸	5
烤	便宜	太油	特產	5
烤	便宜	太油	香香	5
烤	便宜	特產	香香	5
烤	太油	有名	蚵仔煎	5
烤	太油	有名	香腸	5
烤	太油	蚵仔煎	香腸	5
烤	太油	蚵仔煎	美好的選擇	5
烤	有名	蚵仔煎	香腸	5
便宜	太油	特產	香香	5
太油	有名	蚵仔煎	香腸	5
夜市	烤	香香	美好的選擇	4
夜市	烤	可口	烤玉米	4
夜市	太油	遊客很喜歡	很有吸引力	4
夜市	太油	香香	美好的選擇	4
夜市	有名	蚵仔煎	小籠包	4
夜市	有名	蚵仔煎	美好的選擇	4
烤	太油	香香	美好的選擇	4
烤	遊客很喜歡	有名	蚵仔煎	4
烤	遊客很喜歡	有名	美好的選擇	4
烤	遊客很喜歡	蚵仔煎	美好的選擇	4
烤	有名	蚵仔煎	美好的選擇	4
烤	有名	香香	美好的選擇	4

烤	很有吸引力	蚵仔煎	香腸	4
烤	很有吸引力	香香	美好的選擇	4
烤	蚵仔煎	香腸	烤玉米	4
烤	特產	香香	美好的選擇	4
便宜	太油	特產	麻糬	4
太油	遊客很喜歡	很有吸引力	蚵仔煎	4
太油	遊客很喜歡	很有吸引力	香腸	4
太油	遊客很喜歡	很有吸引力	美好的選擇	4
太油	遊客很喜歡	蚵仔煎	美好的選擇	4
太油	很有吸引力	蚵仔煎	美好的選擇	4
太油	特產	麻糬	美好的選擇	4
普遍	蚵仔煎	烤玉米	烤魷魚	4
遊客很喜歡	有名	蚵仔煎	美好的選擇	4
遊客很喜歡	很有吸引力	蚵仔煎	美好的選擇	4
有名	臭豆腐	蚵仔煎	香腸	4
夜市	烤	便宜	太油	3
夜市	烤	便宜	普遍	3
夜市	烤	便宜	牛排	3
夜市	烤	便宜	特產	3
夜市	烤	便宜	麻糬	3
夜市	烤	便宜	香香	3
夜市	烤	遊客很喜歡	遊客很喜歡	3
夜市	烤	遊客很喜歡	很有吸引力	3
夜市	烤	遊客很喜歡	臭豆腐	3
夜市	烤	遊客很喜歡	牛排	3
夜市	烤	遊客很喜歡	小籠包	3
夜市	烤	遊客很喜歡	特產	3
夜市	烤	遊客很喜歡	麻糬	3
夜市	烤	遊客很喜歡	可口	3
夜市	烤	太油	烤玉米	3
夜市	烤	太油	烤魷魚	3
夜市	烤	普遍	有名	3
夜市	烤	普遍	臭豆腐	3
夜市	烤	普遍	蚵仔煎	3
夜市	烤	普遍	牛排	3
夜市	烤	普遍	小籠包	3
夜市	烤	普遍	特產	3
夜市	烤	普遍	香腸	3
夜市	烤	普遍	麻糬	3
夜市	烤	普遍	香香	3
夜市	烤	普遍	可口	3

夜市	烤	普遍	烤玉米	3
夜市	烤	普遍	烤魷魚	3
夜市	烤	太油	有名	3
夜市	烤	太油	很有吸引力	3
夜市	烤	遊客很喜歡	蚵仔煎	3
夜市	烤	遊客很喜歡	香腸	3
夜市	烤	遊客很喜歡	香香	3
夜市	烤	遊客很喜歡	美好的選擇	3
夜市	烤	有名	很有吸引力	3
夜市	烤	有名	臭豆腐	3
夜市	烤	有名	小籠包	3
夜市	烤	有名	香香	3
夜市	烤	有名	可口	3
夜市	烤	有名	美好的選擇	3
夜市	烤	有名	烤玉米	3
夜市	烤	有名	烤魷魚	3
夜市	烤	很有吸引力	蚵仔煎	3
夜市	烤	很有吸引力	香腸	3
夜市	烤	很有吸引力	香香	3
夜市	烤	很有吸引力	美好的選擇	3
夜市	烤	臭豆腐	蚵仔煎	3
夜市	烤	臭豆腐	小籠包	3
夜市	烤	臭豆腐	香腸	3
夜市	烤	臭豆腐	可口	3
夜市	烤	臭豆腐	烤玉米	3
夜市	烤	臭豆腐	烤魷魚	3
夜市	烤	蚵仔煎	小籠包	3
夜市	烤	蚵仔煎	香香	3
夜市	烤	蚵仔煎	可口	3
夜市	烤	蚵仔煎	烤玉米	3
夜市	烤	蚵仔煎	烤魷魚	3
夜市	烤	牛排	特產	3
夜市	烤	牛排	麻糬	3
夜市	烤	牛排	香香	3
夜市	烤	小籠包	香腸	3
夜市	烤	小籠包	可口	3
夜市	烤	小籠包	烤玉米	3
夜市	烤	小籠包	烤魷魚	3
夜市	烤	特產	麻糬	3
夜市	烤	特產	香香	3
夜市	烤	香腸	香香	3

夜市	烤	香腸	可口	3
夜市	烤	香腸	美好的選擇	3
夜市	烤	香腸	烤玉米	3
夜市	烤	香腸	烤魷魚	3
夜市	烤	麻糬	香香	3
夜市	烤	可口	烤魷魚	3
夜市	烤	烤玉米	烤魷魚	3
夜市	便宜	太油	普遍	3
夜市	便宜	太油	街小吃	3
夜市	便宜	太油	牛排	3
夜市	便宜	太油	特產	3
夜市	便宜	太油	麻糬	3
夜市	便宜	太油	香香	3
夜市	便宜	普遍	牛排	3
夜市	便宜	普遍	特產	3
夜市	便宜	普遍	麻糬	3
夜市	便宜	普遍	香香	3
夜市	便宜	牛排	特產	3
夜市	便宜	牛排	麻糬	3
夜市	便宜	牛排	香香	3
夜市	便宜	特產	麻糬	3
夜市	便宜	特產	香香	3
夜市	便宜	麻糬	香香	3
夜市	太油	普遍	有名	3
夜市	太油	普遍	臭豆腐	3
夜市	太油	普遍	蚵仔煎	3
夜市	太油	普遍	牛排	3
夜市	太油	普遍	小籠包	3
夜市	太油	普遍	特產	3
夜市	太油	普遍	香腸	3
夜市	太油	普遍	麻糬	3
夜市	太油	普遍	香香	3
夜市	太油	普遍	可口	3
夜市	太油	普遍	烤玉米	3
夜市	太油	普遍	烤魷魚	3
夜市	太油	遊客很喜歡	有名	3
夜市	太油	遊客很喜歡	蚵仔煎	3
夜市	太油	遊客很喜歡	香腸	3
夜市	太油	遊客很喜歡	香香	3
夜市	太油	遊客很喜歡	美好的選擇	3
夜市	太油	有名	很有吸引力	3

夜市	太油	有名	臭豆腐	3
夜市	太油	有名	小籠包	3
夜市	太油	有名	香香	3
夜市	太油	有名	可口	3
夜市	太油	有名	美好的選擇	3
夜市	太油	有名	烤玉米	3
夜市	太油	有名	烤魷魚	3
夜市	太油	很有吸引力	蚵仔煎	3
夜市	太油	很有吸引力	香腸	3
夜市	太油	很有吸引力	香香	3
夜市	太油	很有吸引力	美好的選擇	3
夜市	太油	臭豆腐	蚵仔煎	3
夜市	太油	臭豆腐	小籠包	3
夜市	太油	臭豆腐	香腸	3
夜市	太油	臭豆腐	可口	3
夜市	太油	臭豆腐	烤玉米	3
夜市	太油	臭豆腐	烤魷魚	3
夜市	太油	蚵仔煎	小籠包	3
夜市	太油	蚵仔煎	香香	3
夜市	太油	蚵仔煎	可口	3
夜市	太油	蚵仔煎	烤玉米	3
夜市	太油	蚵仔煎	烤魷魚	3
夜市	太油	牛排	特產	3
夜市	太油	牛排	麻糬	3
夜市	太油	牛排	香香	3
夜市	太油	小籠包	香腸	3
夜市	太油	小籠包	可口	3
夜市	太油	小籠包	烤玉米	3
夜市	太油	小籠包	烤魷魚	3
夜市	太油	特產	麻糬	3
夜市	太油	特產	香香	3
夜市	太油	香腸	香香	3
夜市	太油	香腸	可口	3
夜市	太油	香腸	品嚐	3
夜市	太油	香腸	美好的選擇	3
夜市	太油	香腸	烤玉米	3
夜市	太油	香腸	烤魷魚	3
夜市	太油	麻糬	香香	3
夜市	太油	可口	烤玉米	3
夜市	太油	可口	烤魷魚	3
夜市	太油	烤玉米	烤魷魚	3

夜市	普遍	有名	臭豆腐	3
夜市	普遍	有名	蚵仔煎	3
夜市	普遍	有名	小籠包	3
夜市	普遍	有名	香腸	3
夜市	普遍	有名	可口	3
夜市	普遍	有名	烤玉米	3
夜市	普遍	有名	烤魷魚	3
夜市	普遍	臭豆腐	蚵仔煎	3
夜市	普遍	臭豆腐	小籠包	3
夜市	普遍	臭豆腐	香腸	3
夜市	普遍	臭豆腐	可口	3
夜市	普遍	臭豆腐	烤玉米	3
夜市	普遍	臭豆腐	烤魷魚	3
夜市	普遍	蚵仔煎	小籠包	3
夜市	普遍	蚵仔煎	香腸	3
夜市	普遍	蚵仔煎	可口	3
夜市	普遍	蚵仔煎	烤玉米	3
夜市	普遍	蚵仔煎	烤魷魚	3
夜市	普遍	牛排	特產	3
夜市	普遍	牛排	麻糬	3
夜市	普遍	牛排	香香	3
夜市	普遍	小籠包	香腸	3
夜市	普遍	小籠包	可口	3
夜市	普遍	小籠包	烤玉米	3
夜市	普遍	小籠包	烤魷魚	3
夜市	普遍	特產	麻糬	3
夜市	普遍	特產	香香	3
夜市	普遍	香腸	可口	3
夜市	普遍	香腸	烤玉米	3
夜市	普遍	香腸	烤魷魚	3
夜市	普遍	麻糬	香香	3
夜市	普遍	可口	烤玉米	3
夜市	普遍	可口	烤魷魚	3
夜市	普遍	烤玉米	烤魷魚	3
夜市	遊客很喜歡	有名	很有吸引力	3
夜市	遊客很喜歡	有名	蚵仔煎	3
夜市	遊客很喜歡	有名	香腸	3
夜市	遊客很喜歡	有名	香香	3
夜市	遊客很喜歡	有名	美好的選擇	3
夜市	遊客很喜歡	很有吸引力	蚵仔煎	3
夜市	遊客很喜歡	很有吸引力	香腸	3

夜市	遊客很喜歡	很有吸引力	香香	3
夜市	遊客很喜歡	很有吸引力	美好的選擇	3
夜市	遊客很喜歡	蚵仔煎	香腸	3
夜市	遊客很喜歡	蚵仔煎	香香	3
夜市	遊客很喜歡	蚵仔煎	美好的選擇	3
夜市	遊客很喜歡	香腸	香香	3
夜市	遊客很喜歡	香腸	美好的選擇	3
夜市	遊客很喜歡	香香	美好的選擇	3
夜市	有名	很有吸引力	蚵仔煎	3
夜市	有名	很有吸引力	香腸	3
夜市	有名	很有吸引力	香香	3
夜市	有名	很有吸引力	美好的選擇	3
夜市	有名	臭豆腐	蚵仔煎	3
夜市	有名	臭豆腐	小籠包	3
夜市	有名	臭豆腐	香腸	3
夜市	有名	臭豆腐	可口	3
夜市	有名	臭豆腐	烤玉米	3
夜市	有名	臭豆腐	烤魷魚	3
夜市	有名	蚵仔煎	香香	3
夜市	有名	蚵仔煎	可口	3
夜市	有名	蚵仔煎	烤玉米	3
夜市	有名	蚵仔煎	烤魷魚	3
夜市	有名	小籠包	香腸	3
夜市	有名	小籠包	可口	3
夜市	有名	小籠包	烤玉米	3
夜市	有名	小籠包	烤魷魚	3
夜市	有名	香腸	香香	3
夜市	有名	香腸	可口	3
夜市	有名	香腸	美好的選擇	3
夜市	有名	香腸	烤玉米	3
夜市	有名	香腸	烤魷魚	3
夜市	有名	香香	美好的選擇	3
夜市	有名	可口	烤玉米	3
夜市	有名	可口	烤魷魚	3
夜市	有名	烤玉米	烤魷魚	3
夜市	很有吸引力	蚵仔煎	香腸	3
夜市	很有吸引力	蚵仔煎	香香	3
夜市	很有吸引力	蚵仔煎	美好的選擇	3
夜市	很有吸引力	香腸	香香	3
夜市	很有吸引力	香腸	美好的選擇	3
夜市	很有吸引力	香香	美好的選擇	3

夜市	臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	3
夜市	臭豆腐	蚵仔煎	香腸	3
夜市	臭豆腐	蚵仔煎	可口	3
夜市	臭豆腐	蚵仔煎	烤玉米	3
夜市	臭豆腐	蚵仔煎	烤魷魚	3
夜市	臭豆腐	小籠包	香腸	3
夜市	臭豆腐	小籠包	可口	3
夜市	臭豆腐	小籠包	烤玉米	3
夜市	臭豆腐	小籠包	烤魷魚	3
夜市	臭豆腐	香腸	可口	3
夜市	臭豆腐	香腸	烤玉米	3
夜市	臭豆腐	香腸	烤魷魚	3
夜市	臭豆腐	可口	烤玉米	3
夜市	臭豆腐	可口	烤魷魚	3
夜市	臭豆腐	烤玉米	烤魷魚	3
夜市	蚵仔煎	小籠包	香腸	3
夜市	蚵仔煎	小籠包	可口	3
夜市	蚵仔煎	小籠包	烤玉米	3
夜市	蚵仔煎	小籠包	烤魷魚	3
夜市	蚵仔煎	香腸	香香	3
夜市	蚵仔煎	香腸	可口	3
夜市	蚵仔煎	香腸	美好的選擇	3
夜市	蚵仔煎	香腸	烤玉米	3
夜市	蚵仔煎	香腸	烤魷魚	3
夜市	蚵仔煎	香香	美好的選擇	3
夜市	蚵仔煎	可口	烤玉米	3
夜市	蚵仔煎	可口	烤魷魚	3
夜市	蚵仔煎	烤玉米	烤魷魚	3
夜市	牛排	特產	麻糬	3
夜市	牛排	特產	香香	3
夜市	牛排	麻糬	香香	3
夜市	小籠包	香腸	可口	3
夜市	小籠包	香腸	烤玉米	3
夜市	小籠包	香腸	烤魷魚	3
夜市	小籠包	可口	烤玉米	3
夜市	小籠包	可口	烤魷魚	3
夜市	小籠包	烤玉米	烤魷魚	3
夜市	特產	麻糬	香香	3
夜市	香腸	香香	美好的選擇	3
夜市	香腸	可口	烤玉米	3
夜市	香腸	可口	烤魷魚	3

夜市	香腸	烤玉米	烤魷魚	3
夜市	可口	烤玉米	烤魷魚	3
烤	便宜	太油	普遍	3
烤	便宜	太油	牛排	3
烤	便宜	太油	麻糬	3
烤	便宜	普遍	牛排	3
烤	便宜	普遍	特產	3
烤	便宜	普遍	麻糬	3
烤	便宜	普遍	香香	3
烤	便宜	牛排	特產	3
烤	便宜	牛排	麻糬	3
烤	便宜	牛排	香香	3
烤	便宜	特產	麻糬	3
烤	便宜	麻糬	香香	3
烤	太油	普遍	有名	3
烤	太油	普遍	臭豆腐	3
烤	太油	普遍	蚵仔煎	3
烤	太油	普遍	牛排	3
烤	太油	普遍	小籠包	3
烤	太油	普遍	特產	3
烤	太油	普遍	香腸	3
烤	太油	普遍	麻糬	3
烤	太油	普遍	香香	3
烤	太油	普遍	可口	3
烤	太油	普遍	烤玉米	3
烤	太油	普遍	烤魷魚	3
烤	太油	遊客很喜歡	有名	3
烤	太油	遊客很喜歡	很有吸引力	3
烤	太油	遊客很喜歡	蚵仔煎	3
烤	太油	遊客很喜歡	香腸	3
烤	太油	遊客很喜歡	香香	3
烤	太油	遊客很喜歡	美好的選擇	3
烤	太油	有名	很有吸引力	3
烤	太油	有名	很有吸引力	3
烤	太油	有名	臭豆腐	3
烤	太油	有名	小籠包	3
烤	太油	有名	香香	3
烤	太油	有名	可口	3
烤	太油	有名	美好的選擇	3
烤	太油	有名	烤玉米	3
烤	太油	有名	烤魷魚	3

烤	太油	很有吸引力	蚵仔煎	3
烤	太油	很有吸引力	香腸	3
烤	太油	很有吸引力	香香	3
烤	太油	很有吸引力	美好的選擇	3
烤	太油	臭豆腐	蚵仔煎	3
烤	太油	臭豆腐	小籠包	3
烤	太油	臭豆腐	香腸	3
烤	太油	臭豆腐	可口	3
烤	太油	臭豆腐	烤玉米	3
烤	太油	臭豆腐	烤魷魚	3
烤	太油	蚵仔煎	小籠包	3
烤	太油	蚵仔煎	香香	3
烤	太油	蚵仔煎	可口	3
烤	太油	蚵仔煎	烤玉米	3
烤	太油	蚵仔煎	烤魷魚	3
烤	太油	牛排	特產	3
烤	太油	牛排	麻糬	3
烤	太油	牛排	香香	3
烤	太油	小籠包	香腸	3
烤	太油	小籠包	可口	3
烤	太油	小籠包	烤玉米	3
烤	太油	小籠包	烤魷魚	3
烤	太油	特產	麻糬	3
烤	太油	香腸	香香	3
烤	太油	香腸	可口	3
烤	太油	香腸	美好的選擇	3
烤	太油	香腸	烤玉米	3
烤	太油	香腸	烤魷魚	3
烤	太油	麻糬	香香	3
烤	太油	可口	烤玉米	3
烤	太油	可口	烤魷魚	3
烤	太油	烤玉米	烤魷魚	3
烤	普遍	有名	臭豆腐	3
烤	普遍	有名	蚵仔煎	3
烤	普遍	有名	小籠包	3
烤	普遍	有名	香腸	3
烤	普遍	有名	可口	3
烤	普遍	有名	烤玉米	3
烤	普遍	有名	烤魷魚	3
烤	普遍	臭豆腐	蚵仔煎	3
烤	普遍	臭豆腐	小籠包	3

烤	普遍	臭豆腐	香腸	3
烤	普遍	臭豆腐	可口	3
烤	普遍	臭豆腐	烤玉米	3
烤	普遍	臭豆腐	烤魷魚	3
烤	普遍	蚵仔煎	小籠包	3
烤	普遍	蚵仔煎	香腸	3
烤	普遍	蚵仔煎	可口	3
烤	普遍	蚵仔煎	烤玉米	3
烤	普遍	蚵仔煎	烤魷魚	3
烤	普遍	牛排	特產	3
烤	普遍	牛排	麻糬	3
烤	普遍	牛排	香香	3
烤	普遍	小籠包	香腸	3
烤	普遍	小籠包	可口	3
烤	普遍	小籠包	烤玉米	3
烤	普遍	小籠包	烤魷魚	3
烤	普遍	特產	麻糬	3
烤	普遍	特產	香香	3
烤	普遍	香腸	可口	3
烤	普遍	香腸	烤玉米	3
烤	普遍	香腸	烤魷魚	3
烤	普遍	麻糬	香香	3
烤	普遍	可口	烤玉米	3
烤	普遍	可口	烤魷魚	3
烤	普遍	烤玉米	烤魷魚	3
烤	遊客很喜歡	有名	很有吸引力	3
烤	遊客很喜歡	有名	香腸	3
烤	遊客很喜歡	有名	香香	3
烤	遊客很喜歡	很有吸引力	蚵仔煎	3
烤	遊客很喜歡	很有吸引力	香腸	3
烤	遊客很喜歡	很有吸引力	香香	3
烤	遊客很喜歡	很有吸引力	美好的選擇	3
烤	遊客很喜歡	很有吸引力	鳳梨酥	3
烤	遊客很喜歡	蚵仔煎	香腸	3
烤	遊客很喜歡	蚵仔煎	香香	3
烤	遊客很喜歡	香腸	香香	3
烤	遊客很喜歡	香腸	美好的選擇	3
烤	遊客很喜歡	香香	美好的選擇	3
烤	有名	很有吸引力	蚵仔煎	3
烤	有名	很有吸引力	香腸	3
烤	有名	很有吸引力	香香	3

烤	有名	很有吸引力	美好的選擇	3
烤	有名	臭豆腐	蚵仔煎	3
烤	有名	臭豆腐	小籠包	3
烤	有名	臭豆腐	香腸	3
烤	有名	臭豆腐	可口	3
烤	有名	臭豆腐	烤玉米	3
烤	有名	臭豆腐	烤魷魚	3
烤	有名	蚵仔煎	小籠包	3
烤	有名	蚵仔煎	香香	3
烤	有名	蚵仔煎	可口	3
烤	有名	蚵仔煎	烤玉米	3
烤	有名	蚵仔煎	烤魷魚	3
烤	有名	小籠包	香腸	3
烤	有名	小籠包	可口	3
烤	有名	小籠包	烤玉米	3
烤	有名	小籠包	烤魷魚	3
烤	有名	香腸	香香	3
烤	有名	香腸	可口	3
烤	有名	香腸	美好的選擇	3
烤	有名	香腸	烤玉米	3
烤	有名	香腸	鳳梨酥	3
烤	有名	香腸	烤魷魚	3
烤	有名	可口	烤玉米	3
烤	有名	可口	烤魷魚	3
烤	有名	烤玉米	烤魷魚	3
烤	符合口味	小籠包	特產	3
烤	符合口味	小籠包	牛肉麵	3
烤	符合口味	特產	牛肉麵	3
烤	很有吸引力	蚵仔煎	香香	3
烤	很有吸引力	蚵仔煎	美好的選擇	3
烤	很有吸引力	香腸	香香	3
烤	很有吸引力	香腸	美好的選擇	3
烤	很有吸引力	香腸	牛肉麵	3
烤	很有吸引力	香香	鳳梨酥	3
烤	很有吸引力	美好的選擇	鳳梨酥	3
烤	臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	3
烤	臭豆腐	蚵仔煎	香腸	3
烤	臭豆腐	蚵仔煎	可口	3
烤	臭豆腐	蚵仔煎	烤玉米	3
烤	臭豆腐	蚵仔煎	烤魷魚	3
烤	臭豆腐	小籠包	香腸	3

烤	臭豆腐	小籠包	可口	3
烤	臭豆腐	小籠包	烤玉米	3
烤	臭豆腐	小籠包	烤魷魚	3
烤	臭豆腐	香腸	可口	3
烤	臭豆腐	香腸	烤玉米	3
烤	臭豆腐	香腸	烤魷魚	3
烤	臭豆腐	可口	烤玉米	3
烤	臭豆腐	可口	烤魷魚	3
烤	臭豆腐	烤玉米	烤魷魚	3
烤	蚵仔煎	獨特	香腸	3
烤	蚵仔煎	獨特	牛肉麵	3
烤	蚵仔煎	獨特	創造性	3
烤	蚵仔煎	小籠包	香腸	3
烤	蚵仔煎	小籠包	可口	3
烤	蚵仔煎	小籠包	烤玉米	3
烤	蚵仔煎	小籠包	烤魷魚	3
烤	蚵仔煎	香腸	香香	3
烤	蚵仔煎	香腸	可口	3
烤	蚵仔煎	香腸	美好的選擇	3
烤	蚵仔煎	香腸	牛肉麵	3
烤	蚵仔煎	香腸	創造性	3
烤	蚵仔煎	香腸	烤魷魚	3
烤	蚵仔煎	香香	美好的選擇	3
烤	蚵仔煎	可口	烤玉米	3
烤	蚵仔煎	可口	烤魷魚	3
烤	蚵仔煎	牛肉麵	創造性	3
烤	蚵仔煎	烤玉米	烤魷魚	3
烤	牛排	特產	麻糬	3
烤	牛排	特產	香香	3
烤	牛排	麻糬	香香	3
烤	獨特	香腸	牛肉麵	3
烤	獨特	香腸	創造性	3
烤	獨特	牛肉麵	創造性	3
烤	小籠包	特產	牛肉麵	3
烤	小籠包	香腸	可口	3
烤	小籠包	香腸	烤玉米	3
烤	小籠包	香腸	烤魷魚	3
烤	小籠包	可口	烤玉米	3
烤	小籠包	可口	烤魷魚	3
烤	小籠包	烤玉米	烤魷魚	3
烤	特產	麻糬	香香	3

烤	特產	品嚐	鳳梨酥	3
烤	香腸	香香	美好的選擇	3
烤	香腸	可口	烤玉米	3
烤	香腸	可口	烤魷魚	3
烤	香腸	牛肉麵	創造性	3
烤	香腸	烤玉米	烤魷魚	3
烤	香香	美好的選擇	鳳梨酥	3
烤	可口	烤玉米	烤魷魚	3
便宜	太油	普遍	牛排	3
便宜	太油	普遍	特產	3
便宜	太油	普遍	麻糬	3
便宜	太油	普遍	香香	3
便宜	太油	牛排	特產	3
便宜	太油	牛排	麻糬	3
便宜	太油	牛排	香香	3
便宜	太油	特產	美好的選擇	3
便宜	太油	香腸	品嚐	3
便宜	太油	麻糬	香香	3
便宜	太油	麻糬	美好的選擇	3
便宜	普遍	牛排	特產	3
便宜	普遍	牛排	麻糬	3
便宜	普遍	牛排	香香	3
便宜	普遍	特產	麻糬	3
便宜	普遍	特產	香香	3
便宜	普遍	麻糬	香香	3
便宜	臭豆腐	特產	鳳梨酥	3
便宜	牛排	特產	麻糬	3
便宜	牛排	特產	香香	3
便宜	牛排	麻糬	香香	3
便宜	特產	麻糬	香香	3
便宜	特產	麻糬	美好的選擇	3
太油	普遍	有名	臭豆腐	3
太油	普遍	有名	蚵仔煎	3
太油	普遍	有名	小籠包	3
太油	普遍	有名	香腸	3
太油	普遍	有名	可口	3
太油	普遍	有名	烤玉米	3
太油	普遍	有名	烤魷魚	3
太油	普遍	臭豆腐	蚵仔煎	3
太油	普遍	臭豆腐	小籠包	3
太油	普遍	臭豆腐	香腸	3

太油	普遍	臭豆腐	可口	3
太油	普遍	臭豆腐	烤玉米	3
太油	普遍	臭豆腐	烤魷魚	3
太油	普遍	蚵仔煎	小籠包	3
太油	普遍	蚵仔煎	香腸	3
太油	普遍	蚵仔煎	可口	3
太油	普遍	蚵仔煎	烤玉米	3
太油	普遍	蚵仔煎	烤魷魚	3
太油	普遍	牛排	特產	3
太油	普遍	牛排	麻糬	3
太油	普遍	牛排	香香	3
太油	普遍	小籠包	香腸	3
太油	普遍	小籠包	可口	3
太油	普遍	小籠包	烤玉米	3
太油	普遍	小籠包	烤魷魚	3
太油	普遍	特產	麻糬	3
太油	普遍	特產	香香	3
太油	普遍	香腸	可口	3
太油	普遍	香腸	烤玉米	3
太油	普遍	香腸	烤魷魚	3
太油	普遍	麻糬	香香	3
太油	普遍	可口	烤玉米	3
太油	普遍	可口	烤魷魚	3
太油	普遍	烤玉米	烤魷魚	3
太油	遊客很喜歡	有名	很有吸引力	3
太油	遊客很喜歡	有名	蚵仔煎	3
太油	遊客很喜歡	有名	香腸	3
太油	遊客很喜歡	有名	香香	3
太油	遊客很喜歡	有名	美好的選擇	3
太油	遊客很喜歡	很有吸引力	香香	3
太油	遊客很喜歡	蚵仔煎	香腸	3
太油	遊客很喜歡	蚵仔煎	香香	3
太油	遊客很喜歡	香腸	香香	3
太油	遊客很喜歡	香腸	美好的選擇	3
太油	遊客很喜歡	香香	美好的選擇	3
太油	有名	很有吸引力	蚵仔煎	3
太油	有名	很有吸引力	香腸	3
太油	有名	很有吸引力	香香	3
太油	有名	很有吸引力	美好的選擇	3
太油	有名	臭豆腐	蚵仔煎	3
太油	有名	臭豆腐	小籠包	3

太油	有名	臭豆腐	香腸	3
太油	有名	臭豆腐	可口	3
太油	有名	臭豆腐	烤玉米	3
太油	有名	臭豆腐	烤魷魚	3
太油	有名	蚵仔煎	小籠包	3
太油	有名	蚵仔煎	香香	3
太油	有名	蚵仔煎	可口	3
太油	有名	蚵仔煎	美好的選擇	3
太油	有名	蚵仔煎	烤玉米	3
太油	有名	蚵仔煎	烤魷魚	3
太油	有名	小籠包	香腸	3
太油	有名	小籠包	可口	3
太油	有名	小籠包	烤玉米	3
太油	有名	小籠包	烤魷魚	3
太油	有名	香腸	香香	3
太油	有名	香腸	可口	3
太油	有名	香腸	美好的選擇	3
太油	有名	香腸	烤玉米	3
太油	有名	香腸	烤魷魚	3
太油	有名	香香	美好的選擇	3
太油	有名	可口	烤玉米	3
太油	有名	可口	烤魷魚	3
太油	有名	烤玉米	烤魷魚	3
太油	好吃	很有吸引力	香腸	3
太油	好吃	特產	香腸	3
太油	好吃	特產	品嚐	3
太油	好吃	特產	牛肉麵	3
太油	好吃	香腸	品嚐	3
太油	好吃	香腸	牛肉麵	3
太油	很有吸引力	蚵仔煎	香腸	3
太油	很有吸引力	蚵仔煎	香香	3
太油	很有吸引力	香腸	香香	3
太油	很有吸引力	香腸	品嚐	3
太油	很有吸引力	香腸	美好的選擇	3
太油	很有吸引力	香香	美好的選擇	3
太油	奶茶	特產	香香	3
太油	奶茶	特產	牛肉麵	3
太油	奶茶	香香	牛肉麵	3
太油	奶茶	香香	烤玉米	3
太油	臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	3
太油	臭豆腐	蚵仔煎	香腸	3

太油	臭豆腐	蚵仔煎	可口	3
太油	臭豆腐	蚵仔煎	烤玉米	3
太油	臭豆腐	蚵仔煎	烤魷魚	3
太油	臭豆腐	小籠包	香腸	3
太油	臭豆腐	小籠包	可口	3
太油	臭豆腐	小籠包	烤玉米	3
太油	臭豆腐	小籠包	烤魷魚	3
太油	臭豆腐	香腸	可口	3
太油	臭豆腐	香腸	烤玉米	3
太油	臭豆腐	香腸	烤魷魚	3
太油	臭豆腐	可口	烤玉米	3
太油	臭豆腐	可口	烤魷魚	3
太油	臭豆腐	烤玉米	烤魷魚	3
太油	蚵仔煎	小籠包	香腸	3
太油	蚵仔煎	小籠包	可口	3
太油	蚵仔煎	小籠包	烤玉米	3
太油	蚵仔煎	小籠包	烤魷魚	3
太油	蚵仔煎	香腸	香香	3
太油	蚵仔煎	香腸	可口	3
太油	蚵仔煎	香腸	美好的選擇	3
太油	蚵仔煎	香腸	烤玉米	3
太油	蚵仔煎	香腸	烤魷魚	3
太油	蚵仔煎	香香	美好的選擇	3
太油	蚵仔煎	可口	烤玉米	3
太油	蚵仔煎	可口	烤魷魚	3
太油	蚵仔煎	烤玉米	烤魷魚	3
太油	牛排	特產	麻糬	3
太油	牛排	特產	香香	3
太油	牛排	麻糬	香香	3
太油	小籠包	香腸	可口	3
太油	小籠包	香腸	烤玉米	3
太油	小籠包	香腸	烤魷魚	3
太油	小籠包	可口	烤玉米	3
太油	小籠包	可口	烤魷魚	3
太油	小籠包	烤玉米	烤魷魚	3
太油	特產	香腸	品嚐	3
太油	特產	香腸	牛肉麵	3
太油	特產	麻糬	香香	3
太油	特產	香香	牛肉麵	3
太油	香腸	香香	美好的選擇	3
太油	香腸	可口	烤玉米	3

太油	香腸	可口	烤魷魚	3
太油	香腸	品嚐	美好的選擇	3
太油	香腸	烤玉米	烤魷魚	3
太油	可口	烤玉米	烤魷魚	3
普遍	有名	臭豆腐	蚵仔煎	3
普遍	有名	臭豆腐	小籠包	3
普遍	有名	臭豆腐	香腸	3
普遍	有名	臭豆腐	可口	3
普遍	有名	臭豆腐	烤玉米	3
普遍	有名	臭豆腐	烤魷魚	3
普遍	有名	蚵仔煎	小籠包	3
普遍	有名	蚵仔煎	香腸	3
普遍	有名	蚵仔煎	可口	3
普遍	有名	蚵仔煎	烤玉米	3
普遍	有名	蚵仔煎	烤魷魚	3
普遍	有名	小籠包	香腸	3
普遍	有名	小籠包	可口	3
普遍	有名	小籠包	烤玉米	3
普遍	有名	小籠包	烤魷魚	3
普遍	有名	香腸	可口	3
普遍	有名	香腸	烤玉米	3
普遍	有名	香腸	烤魷魚	3
普遍	有名	可口	烤玉米	3
普遍	有名	可口	烤魷魚	3
普遍	有名	烤玉米	烤魷魚	3
普遍	很有吸引力	特產	烤玉米	3
普遍	臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	3
普遍	臭豆腐	蚵仔煎	香腸	3
普遍	臭豆腐	蚵仔煎	可口	3
普遍	臭豆腐	蚵仔煎	烤玉米	3
普遍	臭豆腐	蚵仔煎	烤魷魚	3
普遍	臭豆腐	小籠包	香腸	3
普遍	臭豆腐	小籠包	可口	3
普遍	臭豆腐	小籠包	烤玉米	3
普遍	臭豆腐	小籠包	烤魷魚	3
普遍	臭豆腐	香腸	可口	3
普遍	臭豆腐	香腸	烤玉米	3
普遍	臭豆腐	香腸	烤魷魚	3
普遍	臭豆腐	可口	烤玉米	3
普遍	臭豆腐	可口	烤魷魚	3
普遍	臭豆腐	烤玉米	烤魷魚	3

普遍	蚵仔煎	小籠包	香腸	3
普遍	蚵仔煎	小籠包	可口	3
普遍	蚵仔煎	小籠包	烤玉米	3
普遍	蚵仔煎	小籠包	烤魷魚	3
普遍	蚵仔煎	香腸	可口	3
普遍	蚵仔煎	香腸	烤玉米	3
普遍	蚵仔煎	香腸	烤魷魚	3
普遍	蚵仔煎	可口	烤玉米	3
普遍	蚵仔煎	可口	烤魷魚	3
普遍	牛排	特產	麻糬	3
普遍	牛排	特產	香香	3
普遍	牛排	麻糬	香香	3
普遍	小籠包	香腸	可口	3
普遍	小籠包	香腸	烤玉米	3
普遍	小籠包	香腸	烤魷魚	3
普遍	小籠包	可口	烤玉米	3
普遍	小籠包	可口	烤魷魚	3
普遍	小籠包	烤玉米	烤魷魚	3
普遍	特產	麻糬	香香	3
普遍	香腸	可口	烤玉米	3
普遍	香腸	可口	烤魷魚	3
普遍	香腸	烤玉米	烤魷魚	3
普遍	可口	烤玉米	烤魷魚	3
遊客很喜歡	有名	很有吸引力	蚵仔煎	3
遊客很喜歡	有名	很有吸引力	香腸	3
遊客很喜歡	有名	很有吸引力	香香	3
遊客很喜歡	有名	很有吸引力	美好的選擇	3
遊客很喜歡	有名	蚵仔煎	香腸	3
遊客很喜歡	有名	蚵仔煎	香香	3
遊客很喜歡	有名	香腸	香香	3
遊客很喜歡	有名	香腸	美好的選擇	3
遊客很喜歡	有名	香香	美好的選擇	3
遊客很喜歡	很有吸引力	蚵仔煎	香腸	3
遊客很喜歡	很有吸引力	蚵仔煎	香香	3
遊客很喜歡	很有吸引力	香腸	香香	3
遊客很喜歡	很有吸引力	香腸	美好的選擇	3
遊客很喜歡	很有吸引力	香香	美好的選擇	3
遊客很喜歡	蚵仔煎	香腸	香香	3
遊客很喜歡	蚵仔煎	香腸	美好的選擇	3
遊客很喜歡	蚵仔煎	香香	美好的選擇	3
遊客很喜歡	香腸	香香	美好的選擇	3

有名	很有吸引力	蚵仔煎	香腸	3
有名	很有吸引力	蚵仔煎	香香	3
有名	很有吸引力	蚵仔煎	美好的選擇	3
有名	很有吸引力	香腸	香香	3
有名	很有吸引力	香腸	美好的選擇	3
有名	很有吸引力	香香	美好的選擇	3
有名	臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	3
有名	臭豆腐	蚵仔煎	可口	3
有名	臭豆腐	蚵仔煎	烤玉米	3
有名	臭豆腐	蚵仔煎	烤魷魚	3
有名	臭豆腐	小籠包	香腸	3
有名	臭豆腐	小籠包	可口	3
有名	臭豆腐	小籠包	烤玉米	3
有名	臭豆腐	小籠包	烤魷魚	3
有名	臭豆腐	香腸	可口	3
有名	臭豆腐	香腸	烤玉米	3
有名	臭豆腐	香腸	烤魷魚	3
有名	臭豆腐	可口	烤玉米	3
有名	臭豆腐	可口	烤魷魚	3
有名	臭豆腐	烤玉米	烤魷魚	3
有名	蚵仔煎	小籠包	香腸	3
有名	蚵仔煎	小籠包	可口	3
有名	蚵仔煎	小籠包	烤玉米	3
有名	蚵仔煎	小籠包	烤魷魚	3
有名	蚵仔煎	香腸	香香	3
有名	蚵仔煎	香腸	可口	3
有名	蚵仔煎	香腸	品嚐	3
有名	蚵仔煎	香腸	美好的選擇	3
有名	蚵仔煎	香腸	烤玉米	3
有名	蚵仔煎	香腸	烤魷魚	3
有名	蚵仔煎	香香	美好的選擇	3
有名	蚵仔煎	可口	烤玉米	3
有名	蚵仔煎	可口	烤魷魚	3
有名	蚵仔煎	烤玉米	烤魷魚	3
有名	蚵仔煎	烤玉米	小吃	3
有名	小籠包	香腸	可口	3
有名	小籠包	香腸	烤玉米	3
有名	小籠包	香腸	烤魷魚	3
有名	小籠包	可口	烤玉米	3
有名	小籠包	可口	烤魷魚	3
有名	小籠包	烤玉米	烤魷魚	3

有名	香腸	香香	美好的選擇	3
有名	香腸	可口	烤玉米	3
有名	香腸	可口	烤魷魚	3
有名	香腸	烤玉米	烤魷魚	3
有名	可口	烤玉米	烤魷魚	3
好吃	特產	香腸	品嚐	3
符合口味	小籠包	特產	牛肉麵	3
很有吸引力	蚵仔煎	香腸	香香	3
很有吸引力	蚵仔煎	香腸	美好的選擇	3
很有吸引力	蚵仔煎	香香	美好的選擇	3
很有吸引力	香腸	香香	美好的選擇	3
很有吸引力	香香	美好的選擇	鳳梨酥	3
奶茶	特產	香香	牛肉麵	3
臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	香腸	3
臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	可口	3
臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	烤玉米	3
臭豆腐	蚵仔煎	小籠包	烤魷魚	3
臭豆腐	蚵仔煎	香腸	可口	3
臭豆腐	蚵仔煎	香腸	烤玉米	3
臭豆腐	蚵仔煎	香腸	烤魷魚	3
臭豆腐	蚵仔煎	可口	烤玉米	3
臭豆腐	蚵仔煎	可口	烤魷魚	3
臭豆腐	蚵仔煎	烤玉米	烤魷魚	3
臭豆腐	小籠包	香腸	可口	3
臭豆腐	小籠包	香腸	烤玉米	3
臭豆腐	小籠包	香腸	烤魷魚	3
臭豆腐	小籠包	可口	烤玉米	3
臭豆腐	小籠包	可口	烤魷魚	3
臭豆腐	小籠包	烤玉米	烤魷魚	3
臭豆腐	香腸	可口	烤玉米	3
臭豆腐	香腸	可口	烤魷魚	3
臭豆腐	香腸	烤玉米	烤魷魚	3
臭豆腐	可口	烤玉米	烤魷魚	3
蚵仔煎	獨特	香腸	牛肉麵	3
蚵仔煎	獨特	香腸	創造性	3
蚵仔煎	獨特	牛肉麵	創造性	3
蚵仔煎	小籠包	香腸	可口	3
蚵仔煎	小籠包	香腸	烤玉米	3
蚵仔煎	小籠包	香腸	烤魷魚	3
蚵仔煎	小籠包	可口	烤玉米	3
蚵仔煎	小籠包	可口	烤魷魚	3

蚵仔煎	小籠包	烤玉米	烤魷魚	3
蚵仔煎	特產	香香	烤玉米	3
蚵仔煎	香腸	香香	美好的選擇	3
蚵仔煎	香腸	可口	烤玉米	3
蚵仔煎	香腸	可口	烤魷魚	3
蚵仔煎	香腸	牛肉麵	創造性	3
蚵仔煎	香腸	烤玉米	烤魷魚	3
蚵仔煎	可口	烤玉米	烤魷魚	3
牛排	特產	麻糬	香香	3
獨特	香腸	牛肉麵	創造性	3
小籠包	香腸	可口	烤玉米	3
小籠包	香腸	可口	烤魷魚	3
小籠包	香腸	烤玉米	烤魷魚	3
小籠包	可口	烤玉米	烤魷魚	3
香腸	可口	烤玉米	烤魷魚	3

