

南華大學管理學院文化創意事業管理學系

碩士論文

Department of Cultural & Creative Enterprise Management

College of Management

Nanhua University

Master Thesis

東南亞飲食文化之導入與發展—以印尼為例

The Adoption and Development of Southeast Asian  
Dietary Culture in Taiwan: A Case Study of Indonesia

林源誦

Yuan-Sung Lin

指導教授：洪林伯 博士

趙家民 博士

Advisor: Lin-Bao Hung, Ph. D.

Chia-Ming Chao, Ph.D.

中華民國 111 年 6 月

June 2022

南華大學  
文化創意事業管理學系  
碩士學位論文

東南亞飲食文化之導入與發展—以印尼為例  
The Adoption and Development of Southeast Asian Dietary  
Culture in Taiwan: A Case Study of Indonesia

研究生： 林源諱

經考試合格特此證明

口試委員： 陳建宏

楊錦民

洪子怡

指導教授： 洪子怡

趙家元

系主任(所長)： 洪子怡

口試日期：中華民國111年06月30日

## 中文摘要

本研究透過文獻回顧及資料蒐集，整理出文化創意及文創產業、飲食文化、導入與發展等相關文獻，設計出訪談大綱，藉由質性研究方法中的訪談法，探討印尼飲食文化之導入與發展在臺灣之情形，並針對訪談資料及蒐集文獻進行整理與分析。

研究結果顯示印尼料理因貿易商導入印尼香料，如薑黃、香茅、沙嗲醬、胡椒、檸檬葉、花生粉等，食品如泡麵、蝦餅、巧克力、餅乾等，以上都是消費者很喜歡的食材及食品，消費者並且可以馬上回答的印尼香料及食品，而現在，印尼的食品在臺灣都可以買得到，只是水果沒有。而推廣印尼料理及食品主要直接經過印尼商店推廣，消費者表示，幾乎都是直接至印尼商店購買印尼料理及食品，另外在嘉義縣民雄鄉的齊普超市、全省量販店如全聯社、家樂福、網路平臺，也可以買得到印尼商品。印尼店經營者銷售對象，包括從印尼嫁過來臺灣的新住民、陪同新住民來店的老公、跟新住民媽媽一起來的新住民二代、中國大陸來臺人士、印尼的移工如監護工、工廠的移工等，而印尼店的主要客人中，移工約占有 7 至 8 成。其中印尼店銷售最好的商品是印尼泡麵，這也是一般臺灣人也很喜歡吃的印尼食品。

最後研究提出具體的建議，印尼店的經營者或服務人員須具備語言溝通能力、印尼店的價目表，能標示清楚明確、印尼料理的口味要道地，印尼店環境需要再乾淨一點，對於臺灣本地客人須調整口味，以吸引更多不同客人、在此提供後續研究者研究參考。

**關鍵詞：**飲食文化、印尼料理、導入與發展、新住民、移工

## Abstract

Through literature review and data collection, this research sorted out relevant literature on cultural creativity and cultural and creative industries, introduction and development about food culture, and designed an interview outline. By using the interview in qualitative research methods, the introduction of Indonesian food culture and development in Taiwan was discussed. Furthermore, the author organized and analyzed the interview data.

The results of the research show that Indonesian cuisine originates from the introduction of Indonesian spices by traders, such as turmeric, lemongrass, satay sauce, pepper, lemon leaves, peanut powder, instant noodles, shrimp cakes, chocolate, biscuits, etc. Those foods are very popular among consumers, who can come up with immediately. Nowadays, Indonesian food can be bought in Taiwan, but not fruit. The promotion of Indonesian cuisine and food is mainly promoted directly through Indonesian stores. Consumers say that almost all of them directly go to Indonesian stores to buy Indonesian cuisine and food. In addition, they are located in Qipu Supermarket in Minxiong Township, Chiayi County, and mass retailers in the province, such as Qianlian Press, Carrefour, online platforms, where you can also buy Indonesian products. Indonesian store operators sell to new residents who are married to Taiwan from Indonesia, husbands who accompany new residents to the store,

second-generation new residents who come with their mothers, ordinary Taiwanese, people from mainland China, and Indonesian. migrant workers such as guardians, factory workers, and so on., Among the main customers of the Indonesian store, migrant workers account for about 70 to 80%. The best product sold in the Indonesian store is Indonesian instant noodles, which is also the general Taiwanese favorite Indonesian food.

Finally, the research indicates specific suggestions. Firstiy the operator or service staff of the Indonesian store must have language communication skills, Secondy the price list of the Indonesian store should be clearly marked. Third the taste of Indonesian cuisine is authentic, and the environment of the Indonesian store needs to be clean, The last, the operator. must adjust their food tastes to attract different guests and provide references for subsequent research.

**Keywords: food culture, Indonesian cuisine, introduction and development, new residents, migrant workers**

## 目 錄

中文摘要	i
Abstract	ii
目 錄	iv
圖目錄	vii
表目錄	ix
第一章 緒論	
1.1 研究背景與動機	1
1.2 研究目的	4
1.3 研究流程	5
1.4 研究範圍與限制	6
第二章 文獻探討	
2.1 文化創意產業	8
2.1.1 創意生活產業	10
2.2 飲食文化	11
2.2.1 文化	11
2.2.2 飲食文化相關研究	14
2.2.3 印尼飲食文化	17
第三章 研究設計及執行	

3.1	研究方法	25
3.1.1	文獻分析法	25
3.1.2	訪談法	25
3.2	研究設計	26
3.2.1	訪談對象	26
3.2.2	設計訪談大綱	27
3.3	研究執行	29
3.3.1	訪談執行過程	29
3.3.2	訪談資料編碼說明	30
第四章 研究成果與分析		
4.1	消費者對於印尼飲食文化導入與發展之看法	32
4.1.1	訪談資料整理	32
4.1.2	小結	47
4.2	經營者對於印尼飲食文化導入與發展之看法	49
4.2.1	訪談資料整理	49
4.2.2	小結	55
第五章 結論與建議		
5.1	研究結論	57
5.1.1	印尼飲食文化之導入	57

5.1.2 印尼飲食文化之發展.....	58
5.2 研究建議.....	60
參考文獻.....	62
附錄一 論文訪談問卷大綱.....	70
附錄二 訪談逐字稿.....	72
附錄三 印尼飲食文化照片.....	101





## 圖目錄

圖1.1 印尼飲食文化導入與發展之研究流程圖.....	5
圖1.2 嘉義縣政府地理位置.....	6
圖2.1 炸香蕉.....	19
圖2.2 黃薑飯.....	20
圖2.3 涼拌什錦菜.....	20
圖2.4 辣椒醬.....	21
圖3 訪談大綱設計主要面向.....	31
圖4 炸香蕉料理流程 步驟1：印尼生芭蕉.....	101
圖5 炸香蕉料理流程 步驟2：印尼生芭蕉剝皮.....	101
圖6 炸香蕉料理流程 步驟3：裹粉.....	102
圖7 炸香蕉料理流程 步驟4：裹粉攪拌.....	102
圖8 炸香蕉料理流程 步驟5：沙拉油加熱.....	103
圖9 炸香蕉料理流程 步驟6：榨油.....	103
圖10 炸香蕉料理流程 步驟7：炸香蕉完成.....	104
圖11 印尼料理工具：辣椒、香料製作使用.....	104
圖12 石頭餅.....	105
圖13 沙嗲醬.....	105
圖14 甜米糕.....	106

圖15	炸樹薯	106
圖16	甜樹薯	107
圖17	蝦餅	107
圖18	印尼菜包	108
圖19	沙嗲	108
圖20	印尼粽子	109
圖21	印尼乾麵	109
圖22	薑黃雞肉	110
圖23	咖哩雞肉	110
圖24	糯米飯	111
圖25	咖哩餃	111
圖26	樹薯葉炒蝦仁	112
圖27	牛肉丸湯麵	112

## 表目錄

表1.1	新南向政策國家.....	1
表1.2	各國移工人數，在臺總計.....	2
表2.1	文化创意產業的源起、或發展現況.....	9
表2.2	創意生活產業涵蓋範疇.....	11
表2.3	文化相關研究.....	13
表2.4	諸多作者對於飲食之文化相關研究.....	15
表2.5	飲食文化相關研究.....	16
表2.6	印尼飲食文化相關研究.....	22
表3.1	本研究訪談對象表.....	26

# 第一章緒論

## 1.1 研究背景與動機

從 1990 年代臺灣政府開始推動南進政策，初期鼓勵臺商將投資轉移到東南亞如泰國、菲律賓、印尼、越南及馬來西亞、新加坡及汶萊等 7 個國家，緊接著行政院於 2016 年的新南向政策積極推動東協、南亞及紐澳等國家的經貿政策，如下表所示：新南向政策國家

表 1.1 新南向政策國家

地區	名稱
東南亞	泰國
東南亞	菲律賓
東南亞	印尼
東南亞	越南
東南亞	馬來西亞
東南亞	新加坡
東南亞	汶萊
東南亞	緬甸
東南亞	柬埔寨
東南亞	寮國
東南亞	印度
東南亞	巴基斯坦
東南亞	孟加拉
東南亞	尼泊爾
東南亞	斯里蘭卡
東南亞	不丹
東南亞	澳大利亞
東南亞	紐西蘭
南亞	南亞諸國

大洋洲

大洋洲諸國

資料來源：維基百科（2022年6月28日）、本研究整理

在帶入資金、人力之後，加速帶動商務旅遊與貿易行為，促使國人與東南亞、南亞及大洋洲諸國間接觸更加頻繁，而在與各國急速發展、馬不停蹄的開發下，臺灣經濟也持續發達。在此情況下，跨國婚姻的現象也逐漸產生。截至 2018 年內政部統計，新住民在臺灣的人口已超過 65 萬人，佔臺灣人口的 3.1%，儼然已成為臺灣第五大族群。臺灣移工因勞動力高齡化，導致移工的缺工的情形越來越明顯。自 1989 年起因應 10 年建設之故，引進大批東南亞國家的外籍移工，他們分別來自泰國、菲律賓、印尼、越南及馬來西亞等，從事製造業、營造業移工、家庭幫傭、監護工或漁工，根據勞動部勞動統計查詢網的各國產業及社福移工人數：如下表 1.2。

表 1.2 各國移工人數，在臺總計(資料統計至 2021 年 11 月)

年度	總計	印尼	馬來西亞	菲律賓	泰國	越南	蒙古	其他國家
102 年底	489,134	213,234	4	89,024	61,709	125,162		1
103 年底	551,596	229,491	4	111,533	59,933	150,632	1	2
104 年底	587,940	236,526	1	123,058	58,372	169,181		2
105 年底	624,768	245,180	1	135,797	58,869	184,920		1
106 年底	676,142	258,084	1	148,786	61,176	208,095		
107 年底	706,850	268,576	1	154,209	60,764	223,300		
108 年底	718,058	276,411	1	157,487	59,445	224,713		1

109 年底	709,123	263,358	8	150,786	58,135	236,835		1
110 年 11 月底	675,672	238,787	7	143,181	57,185	236,511		1

資料來源：勞動部勞動統計查詢網

由上表得知 102 年底印尼移工人數為 213,234，到 110 年 11 月底印尼移工已達 238,787 人，占在臺總外籍移工數之 35.34%。隨著國際化與全球化的趨勢，臺灣逐漸走向多元化社會。跨文化的臺灣，向來有美食實驗的精神，為國際間所驚豔，而國人對美食的要求程度也越來越高，且供需不均衡。

研究者曾在 1993 年至越南觀光旅遊，當時旅遊發現，越南的人種、外型，如同臺灣人一般，因此對於日後與東南亞人士結婚才不排斥。在研究者已過適婚年齡時，經由親戚邀請，陪同一起回印尼探親旅遊，赴印尼旅行前，親戚曾表示，若探親期間剛好有適合的結婚對象，可順便介紹給你認識，且研究者因為工作關係，也經常接觸到新住民，如大陸新住民、越南新住民、印尼新住民、越南移工、印尼移工、泰國移工、菲律賓移工及其他各國外僑等。在與這些國家的新住民或移工接觸當中發現，印尼可能在信仰伊斯蘭教虔誠上的關係，每當印尼的每年的齋戒月(也就是臺灣的過年一樣的日子)前幾個月，就有一群印尼的國民陸陸續續，急著想回到他們的國家，回國參加齋戒月這個盛大的活動，而這種國家文化的行成，造就印尼人天生樂觀、不與人爭、溫和順從。

就研究者與印尼人接觸與觀察印尼人有以上的民族性，而研究者才對於印尼飲食文化產生興趣來探討，對於印尼食品、料理如何導入臺灣這個環境，及其後續發展現況如何？對於印尼新住民婦女如何融入臺灣這個環境在、如何在異地生存，想做個深度的認識。而印尼新住民，為了能在臺灣生活，適應臺灣生活需求之過程，飲食是最先必須先適應的，而適應臺灣生活之後，也要有收入作為生活的所需，而販售印尼食品、料理，進而改善家庭經濟之狀況，經藉由開設印尼飲食店是更容易的方式之一。「飲食」是一種記憶，也是一種回憶，更是一種鄉愁，新移民的人們

也就因為身處異鄉，能藉由家鄉菜的味道來重溫故鄉的眷戀。對於印尼新移民經結婚來臺的女性來說，印尼的食物，是最好的撫慰心靈的鎮靜劑，當一個人在越是處於不安的狀態，越是需要故鄉的人來安慰、故鄉的食物來填補內心的空虛」，鄧景衡（2002：85）。

## 1.2 研究目的

根據研究背景與動機，承上頁印尼新移民因結婚來臺及移工因臺灣人口老化及企業外移，勞力市場的短缺，而產生的移入狀況，對於這些印尼新住民及移工，與臺灣產生飲食文化的融合狀況，本研究是以曾經有消費過印尼食品、或印尼料理之消費者，其消費情形及經營印尼店經營情形，為出發點，來探討印尼飲食文化在臺現況，研究者將消費者區分成結婚來臺的印尼新住民、印尼新住民的二代、一般國人為研究對象，與經營者為印尼飲食店的老闆為研究對象，透過訪談大綱訪談消費者與經營者，以此方向來瞭解印尼飲食文化在臺的情形，本研究的目的如下：

- 一、探討印尼飲食文化在臺灣的現況。
- 二、探討印尼飲食文化的導入與發展之情形。

### 1.3 研究流程

本研究旨在探討印尼飲食文化之導入與發展，研究流程如下圖 1.1 所示：

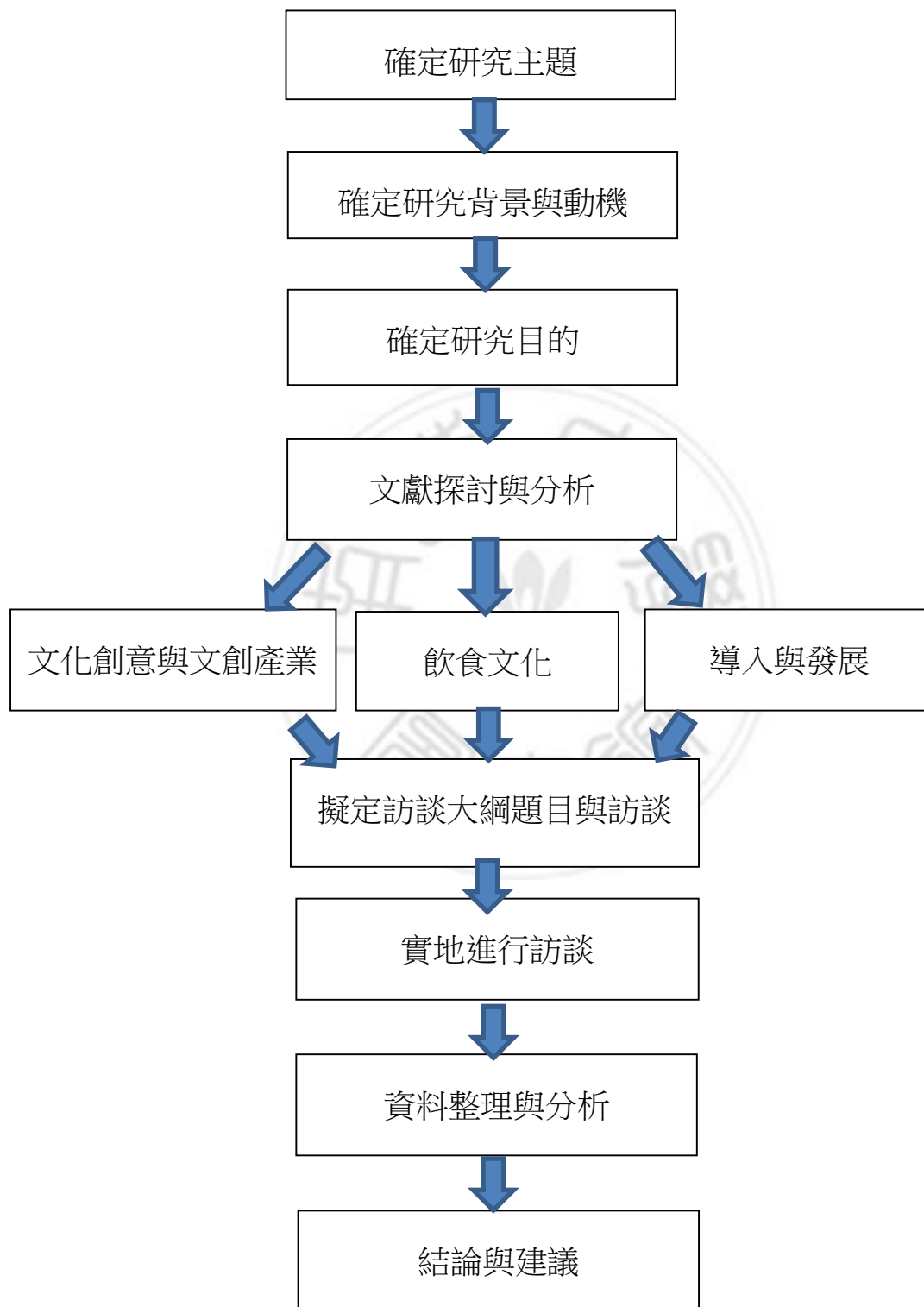


圖 1.1 印尼飲食文化導入與發展之研究流程圖



## 1.4 研究範圍與限制

嘉義縣地理位置東邊有玉山為依靠、東邊及東北邊與南投縣山區為鄰、東南邊山區與高雄市山區為鄰、南邊及南邊山區與臺南市為鄰、西邊與臺灣海峽為鄰、北邊與雲林縣為鄰，嘉義縣地理位置另一特色在水上鄉有北回歸線經過。資料來源：嘉義縣政府全球資訊網（2022）



圖 1.2 嘉義縣政府地理位置（資料來源：嘉義縣政府全球資訊網、2022、<https://www.cyhg.gov.tw/cp.aspx?n=7769B1BD01306B45>）

本研究以買過或吃過，印尼料理或食品的消費者及經營印尼飲食店的經營者為研究範圍，研究對象中之消費者，包括居住位於嘉義縣民雄鄉、溪口鄉之印尼新住民，她們都是已經結婚來臺超過 20 多年的新住民、溪口鄉新住民家庭之二代，皆已成年，且就業中、一般國人為在嘉義縣朴子市上班之成年人，及在嘉義縣開設

印尼店之老闆做為研究對象及範圍，雖然研究對象主要居住在嘉義縣，但是研究對象有的因職業關係、目前前政府實施周休二日、國定假日、連假關係、國內旅遊交通方便，時常有機會到臺灣其他縣市接觸印尼小吃店，購買他們的印尼商品或印尼料理。

在研究範圍與限制方面：

- 一、由於時間、人力、財力等，取樣不能涵蓋所有購買印尼料理、印尼商品之所有人。
- 二、由於受訪者語言表達方式的阻礙，對於印尼辛香料、食材方面的回答，會因受訪者已習慣印尼語言說法，常常不知如何用國語表達，來向研究者表達，以及該印尼語言名稱，在臺灣的真正翻譯名稱為何，因此受訪談者，常會覺得不知如何表達其用語。

## 第二章文獻探討

### 2.1 文化創意產業

文化創意發展法總則第 1 條 1 為「促進文化創意產業之發展，建構具有豐富文化及創意內涵之社會環境，運用科技與創新研發，健全文化創意產業人才培育，並積極開發國內外市場，特制定本法。」（全國法規資料庫 2022）

文化創意發展法總則第 3 條 1 本法所稱文化創意產業，指「源自創意或文化積累，透過智慧財產之形成及運用，具有創造財富與就業機會之潛力，並促進全民美學素養，使國民生活環境提升之下列產業」包括：

- 一、視覺藝術產業。
- 二、音樂及表演藝術產業。
- 三、文化資產應用及展演設施產業。
- 四、工藝產業。
- 五、電影產業。
- 六、廣播電視產業。
- 七、出版產業。
- 八、廣告產業。
- 九、產品設計產業。
- 十、視覺傳達設計產業。
- 十一、設計品牌時尚產業。
- 十二、建築設計產業。
- 十三、數位內容產業。
- 十四、創意生活產業。
- 十五、流行音樂及文化內容產業。

十六、其他經中央主管機關指定之產業。

資料來源：全國法規資料庫（2022）

康文玲（2014）指出，1997年英國首相布萊爾提出創意經濟(creative economy)，期待藉由創意經濟的投入振興英國的經濟，才有文化創意的產生。臺灣係在2002年為挑戰2008：將文化创意產業列為國家發展重點計畫，康文玲（2014）。陳木村（2016）指出，1940年時，法蘭克福學派之阿多諾及霍克海默兩個學者，說出文化工業，以及法國社會學家米亞基等人，在才有文化或產業的概念，以下是世界各國因經濟的影響提出文化创意產業的源起、或發展現況，如下表2.1

表 2.1 文化创意產業的源起、或發展現況

年份	國家	提出的概念	發展原因、現況
1997	英國首相布萊爾	創意經濟	香港回歸及英國國內政黨輪替，後經濟衰退
1999	南韓總統金大中	將用軟實力來征服下一代	亞洲金融風暴
1997	泰國	積極發展設計產業	亞洲金融風暴
2000	中國大陸	以城市作為發展文化產業的思考	藝術投資市場的熱絡
2003	日本	日本文化廳以「21世紀文化立國方案」為文，正式確立及啟動日本文化立國戰略	亞洲金融風暴
2001	香港	沿用英國對於創意工業的概念	資訊科技、出版與廣告就業人數占前三名
2001	新加坡	文藝復興城市	目標：成為亞洲重

			要的藝文城市
2002	美國	基本原則是對內放鬆管制，對外境外擴張策略，同時對文化產業給予扶持。	相關產業發展，仍以民間商業部門與非營利組織為主
2002	紐西蘭	紐西蘭、香港與英國一樣，歸類文化藝術相關產業為「創意工業 ( Creative Industries )」	創意工業在收入、就業與佔其 GDP 的比例上，均有逐年增加

資料來源：康文玲（2014）、陳木村（2016）、薛保瑕等人（2002）、本研究整理

### 2.1.1 創意生活產業

創意生活產業發展計畫，為提升我國軟實力及產業競爭力，政府將「文化創意產業發展計畫」納入「挑戰 2008：國家發展重點計畫」推動。「挑戰 2008：國家發展重點計畫」－文化創意產業發展計畫於 2007 年底執行完畢，藉由政府政策的推動與民間創意能量的發揮，對我國經濟轉型發展以及民眾生活型態的改變，已產生關鍵性之影響，並整體從文化面、創意面、藝術面、設計面來提升人民的生活品質。行政院於 2009 年 2 月，將文化創意產業列為政府六大新興產業之一，對於文化創意產業提出「文化創意產業旗艦計畫」，在未來文化經濟領域，此產業具有多元態樣，並分布於各主要產業中，具有引領相關產業升級及弱勢產業競爭力提升，如地方產業、觀光工廠、工業區升級推動轉型等，與相關主管機關政策結合，加速產業政策資源連結，推動產業創新力量。資料來源：經濟部工業局網站

根據文化部網站：創意生活產業的中央目的事業主管機關為經濟部，內容及範圍指從事以創意整合生活產業之核心知識，提供具有深度體驗及高質美感之行業，如飲食文化體驗、生活教育體驗、自然生態體驗、流行時尚體驗、特定文物體

驗、工藝文化體驗等行業。文化部網站（2022）。

表 2.2 創意生活產業涵蓋範疇

飲食文化體驗	運用本業既有相關設施、廠區或作業等，進而挹注、深化其文化要素，提供多元體驗與生活 服務及產品之事業
生活教育體驗	以提供生活學習，豐富美學感受之生活型態相關產品或服務之事業
自然生態體驗	以動植物生態或自然健康之生活的多元體驗，提供生活型態相關產品或服務之事業
流行時尚體驗	以造型設計之裝置發展，展現家居衣飾主題風格，建置多元化體驗，提供生活型態相關產品 或服務之事業
特定文物體驗	以特定人本文化、地域、群體及文物等，提供生活型態相關產品或服務之事業
工藝文化體驗	以工藝創作所展開之相關事業營運，並提供生活型態相關產品或服務之事業

資料來源：2019 年創意生活產業發展計畫執行成果（2020 年臺灣創意產業發展年報）。

創意生活產業涵蓋食、衣、住、行、育、樂等產業，而這些產業 又分散到各個產業別中（2020 年臺灣創意產業發展年報）。

## 2.2. 飲食文化

### 2.2.1 文化

文化是一群人為了生活，如在食、衣、住、行、育樂等各方面基於共同的思想，共同的生活方式，在一定的時間內所累積出來的東西，小到公司，有公司文化，大到國家有國家文化。人們為了生存，因居住環境的不同，會產生不同的文化，住在

靠近海邊的人，大部分的職業是捕魚維生，有的有自己的船，有小船在沿海捕魚維生，產生近海的捕魚文化，有大船的，可能到各國捕魚，所需要的漁工，就其所聘請的船員，以臺灣為例，大部份以聘請印尼移工為主，其次可能是越南移工、大陸移工，就移工部分就產生了移工文化，由於一般船主是國人，與移工的生活又產生文化融合。Tylor (1865) 指出，文化的涵義有法律、風俗、知識、藝術、道德、信仰等全部各方面的總和，也就是一群人基於以上的各種習慣，所產生的生活方面的文化，而本研究探討的印尼的飲食導入與發展，在臺灣之情形，就產生印尼人在臺灣的特有飲食文化。

黃光彩 (2004) 指出，文化是一群人一起培養出來的，以臺灣的嘉義縣阿里山鄉、梅山鄉、梅山鄉瑞里風景區、南投縣的鹿谷鄉、花蓮縣秀林鄉的大禹嶺、臺中市和平區的梨山等地來說，因為地理環境的造就、氣候、水氣的配合，造成了特有製茶文化，有製茶廠、採茶車、茶葉專賣店、很多的採茶工人，採茶工人中有的是坐茶廠的茶車載送到茶園，有的是自行騎摩托車到茶園，有的是一起坐轎車到茶園，在採茶季節時，在這些山裡，從凌晨 4 點多開始，就有採茶車、機車、轎車，在這些山裡穿梭，而茶農因臺灣人口老化，請不到採茶工人，因此多年來採茶、製茶工作正由各國移工、新移民，爭相投入採茶取代，而產生高山特殊的採茶文化。

張翰璧 (2006) 指出，文化的概念以及文化實作的意涵時，曾提到下面一段話：文化作為人類實踐生活的基礎，它提供了人們相互理解、交往、以及參與社會實踐的空間。文化同樣也是支配的源頭，日常生活的各個領域的文化實踐和符號交流，包括衣著服飾、語言口音、體育愛好、飲食口味、音樂欣賞、以及文學作品等所體現的趣味傾向都表達或洩露出行動者在社會生活中的位置、等級。重要的是，文化實踐從來不隔絕於社會的政治經濟權力運作以及社會變遷和歷史轉型之外，文化不只是這些歷史過程的被動記錄，也是生產和再生產的重要資源。以下是有關文化相關研究整理，如下表 2.3

表 2.3 文化相關研究

研究者	年份	研究名稱	研究結果
黃光彩	2004	臺灣文化事典	化是一群人一起培養出來的
張翰璧	2006	外籍配偶與文化實作	文化的概念以及文化實作的意涵時，曾提到下面一段話：文化作為人類實踐生活的基礎，它提供了人們相互理解、交往、以及參與社會實踐的空間。
曾喜城	2008	臺灣及東南亞客家移民飲食文化初探	飲食是各族群十分重要的文化特徵,彰顯了族群的文化特色。客家人移民至臺灣及東南亞雖歷經上百年的歷史,迄今還保存了客家菜的文化特色
許慈恩	2011	跨文化家庭的教養信念與調適歷程一對印尼籍華僑	<p>1.班爸班媽之教養信念，重視品格、學會中文、英文及印尼語</p> <p>2.影響班爸班媽教養信念之因素有文化社會網絡、自身經驗與原生父母婚姻狀況、宗教、子女年齡及子女氣質等七個因素。</p> <p>3.跨文化教養困境與調適歷程，中文不順暢也是一種挑戰</p>



江麗偵	2019	東南亞女性新住民社會支持網絡發展之探討—以六個在臺灣綻放生命之花的個案為例	<p>1.因經濟因素，是促使東南亞女性婚姻移民臺灣，來臺後要適應社會、個人及家庭。</p> <p>2.新移民面對臺灣生活，會經由社工人員、夫家家人、同印尼在臺鄉親幫忙處理、也會參加政府舉辦的培訓</p>
-----	------	---------------------------------------	---

資料來源：本研究整理

## 2.2.2 飲食文化相關研究

飲食文化，是人類不斷開拓食源、開發食品、製造食器、消費食物的過程，以及以進食為基礎的習俗、思想和哲學，即由人們在飲食活動中的方式、過程和功能等結構組成的全部食事的總和維基百科（2021年4月24日）。人類學家張光直認為「到達一個文化的核心的最佳途徑之一，就是通過它的肚子」飲食文化往往包含各種禮儀和文化，例如食材的選擇、菜單的制定、烹飪的方法、餐具的選擇、食客的座次、食用的順序等等。除此以外，在不同文化中，還規定了平日與節日所食用的食物，還有飲食的頻率、進食的時間等，也都屬於飲食文化中的重要一環。在全球化的趨勢中，飲食文化也有趨於相同的一面。例如在全球流行的歐美快餐企業、方便食品和零食等。各地的傳統菜色大多以家庭為傳播單位，由父母傳授給下一代。過於複雜的菜式，則變為一種菜系在當地的餐廳或相應菜系的烹飪班或餐廳中傳授。近年來，除了本地的飲食文化以外，還湧現了一些全世界所認同的飲食文化，例如：素食主義、慢食運動等。資料來源：維基百科（2021年2月24日）

杜莉（2008）等人指出，飲食文化可分成狹義即廣義兩種解釋，對於狹義的解釋部分來說，是指消費者在購買飲食的所有消費行為，不管你吃了什麼，購買了

什麼飲食，不論在飲食的習俗上、飲食的器具使用上、就是飲食消費所有行為的總和，而廣義的解釋部分來說，還包括在如何做料理，他的的過程、方式等。中國文化對東南亞各國的影響早從漢朝、唐代，以及明朝鄭和下西洋，飲食文化甚至影響到菲律賓、印尼、緬甸、泰國、新加坡、馬來西亞等國家，其中的菜名娘惹菜，就是中國與東南亞各國融和的一道有名的菜，麥耀堂（1993）。以下是有關諸多作者對於飲食之文化相關研究，如下表 2.4

表 2.4 諸多作者對於飲食之文化相關研究

年份	學者	內容
1994	Beck, Giddens and Lash	而自 1980 年代以來，飲食烹飪所潛隱帶有的社會、政治與美學的特質，在現代社會去地域化與壓縮時空的快速推展中
1995	Marion Bennion	飲食文化是持續轉變的，食物會因其它途徑或與其它地區的食物結合而發展出與原有飲食文化截然不同的飲食文化
1998	王筑生	飲食文化除了包括食品本身、食用方式、食品製作、用餐器皿、食品分類外，更包含括食品象徵及飲食風俗等面向。
2000	李亦園	飲食文化係由國家、民族、社會、家庭、個人創造與承襲，其內涵主要分精神與物質兩大部分，亦即表達性與實用性，既是科學也是藝術
2000	李長有	為中國原始禮儀在遠古時期即是始於飲食，飲食文化後來發展到社會的各個層面，在大眾場合的儀禮和宴會中，都由飲食中體現了人類文明的程度

2004	Noguchi, 1994; Quan and Wang	食物，除滿足口腹之欲的必需品外，還有個更重要的功能即文化功能，反映了當地的文化和自我認同
2006	陳玉箴	飲食不僅是人類社會組成的基礎，更形塑了族群認同的象徵，以及展現出族群文化與社會關係的圖像
2006	林淑蓉	飲食在人類日常生活中即佔有重要地位，亦是地方文化實踐的核心要素。

資料來源：呂煒琳（2013）

表 2.5 飲食文化相關研究

研究者	年份	研究名稱	研究結果
劉韻平	2008	意猶未盡—在台外籍學生飲食適應經驗之研究	1.認知面：台灣飲食主體性待強化 2.情感面：飲食為外籍學生解鄉愁之處方 3.行為面：美食味覺來自文化學習
洪嘉敏	2009	東南亞移民女性來台後在家庭內飲食習慣之變化	1.新住民剛結婚來臺時，在飲食方面，會因家庭受限夫家，來臺一段時間候，飲食會融入臺灣的飲食。 2.新住民因對於家鄉的渴望，在臺灣時，會找適當機會來滿足自己對家鄉菜的味道。
呂煒琳	2013	飲食文化與觀光客重遊意願關係之研究—以客家飲食為例	遊客會再來餐廳消費的原因是：最在意的是，第一是餐飲的口味，第二是餐廳的氣氛、衛生環境、菜色新鮮及多樣化

--	--	--	--

資料來源：本研究整理

### 2.2.3 印尼飲食文化

東南亞因為與印度、中國地理位置相近，在各國國民的互向往來當中，文化的交流頻繁，以及東南亞也受伊斯蘭教、印度教、佛教等教義的影響，其飲食習慣與中國相近，但因自然環境及氣候的不同，楊慧梅（2017），造就東南亞生產出大量的辛香料，使東南亞在其飲食料理的口味與中國產生差異，如在東南亞的菲律賓及印尼特別喜愛使用大量的辛香料，來保存食材，利用肉桂、孜然、南薑及薑黃，再加入花生、紅蔥、辣椒做成辛辣及特殊香味的辛香料，（楊慧梅 2017），而因為地理環境及氣候的影響，在印尼摩鹿加群島又稱東印度群島或香料群島，在這個群島生產大量的辛香料如肉桂、丁香、豆寇、石栗等，就在 16 世紀至 19 世紀之間，吸引當時的殖民國家，如荷蘭、西班牙、葡萄牙、美國、法國、英國爭相要爭取這個地區的香料，來供應他們本國國家的香料所需。因印尼氣候屬熱帶國家，當地人做料理需要加這些香料來保存食材，並在做料理時，作為飲食的提味，以增進印尼人，飲食的食慾，楊慧梅（2017）。

印尼新住民在臺灣常以食物作為凝聚與族群認同的重要媒介，張亭婷、張翰璧（2008），在臺灣的印尼新住民常利用休息時間，如晚上、周休二日、國定假日，聯絡好，約定到同為新移民家庭，煮一些印尼食物、點心、飲料，大家一起享用，以聯絡彼此的感情，當人們內心處於不安定的時候，對於新住民來說，更需要故鄉的食物，來舒緩身心，鄧景衡（2002：85）。

對於印尼新住民在配偶家所煮的印尼家鄉菜，常常充滿了印尼風的味，所煮的料理，常難讓配偶家所能接受，張亭婷、張翰璧（2008），因此他們常利用買菜時間，同朋友，三三兩兩一起到印尼小吃店吃東西，以舒緩懷念印尼家鄉的心寧，張亭婷、張翰璧（2008）。

印尼雖然不是伊斯蘭教的國家，但在全部人口二億七千多萬的人口當中，約有百分之八十六以上是信奉伊斯蘭教的，對於虔誠的穆斯林來說，飲食是不吃豬肉的，甚至連像屬於無磷的海鮮他們也不吃，但飲食方面，會改吃雞肉、羊肉，牛肉，魚蝦和內臟等作為主菜，張忠春（2014），另張忠春（2014）說明，印尼民眾在飲食習慣方面，有喜歡的飲食方式如下：一、會將糯米及大米用香蕉葉，包在一起煮熟，很像臺灣的粽子相似，在印尼的食物稱 **Ketupat**（戈杜巴德）」，二、印尼人也喜歡吃麵食，麵條、麵包及蛋糕等，三、麵包及糕餅製作，會以歐式的方式製作，而奶油及起司的味道會使用的較多，四、印尼人在做印尼料理時，會使用黃薑、蒜頭、辣椒、咖喱、紅蔥、丁香、沙薑、茴香子、豆蔻、香茅草等辛香料，做料理的佐料，五、印尼人愛吃登登（**Dengdeng**）、沙嗲（**Sate**）等，而沙嗲就是以雞肉、牛肉、羊肉等串成類似臺灣的烤肉串，下去燒烤，六、因印尼的地理環境特殊，是千島之國，島與島之間，四面環海，因此盛產魚類、蝦類等海產，印尼人對於魚、蝦等之海產，料理方式習慣會以烤、煎、燻、炸等料理方式來處理海產，七、印尼人喜歡吃炸香蕉，如下圖 2.1



圖 2.1 炸香蕉(本研究自行拍攝)

，當地人會以炸香蕉作為早餐，另外也吃麵包或蛋糕，作為早餐，而因印尼盛產咖啡，早餐在飲料方面，常會喝咖啡或紅茶，而印尼人對於炸香蕉的喜愛，甚至把炸香蕉，當作為中餐或是晚餐來當食用。在飲食上也喜歡吃糯米團 (Lemper)、炸芋頭片、地瓜等小吃，八、印尼人在飯類上，喜歡吃黃薑飯 (Nasi Kuning/ Nasi Uduk)、另外菜類喜歡的菜名有涼拌什錦菜，在印尼當地名稱為加多加多 (Gado-gado)，張忠春 (2014)。



圖 2.2 黃薑飯 (Nasi Kuning/ Nasi Uduk) (本研究自行拍攝)



圖 2.3 凉拌什錦菜，在印尼當地名稱為加多加多 (Gado-gado) (本研究自行拍攝)

在臺灣的印尼籍媳婦，飲食有喜好用咖哩、椰奶來做料理與有吃辣的習慣，張

婷婷（2008）。印尼人在飲食上，喜歡重口味、辣（如下圖 2.4）

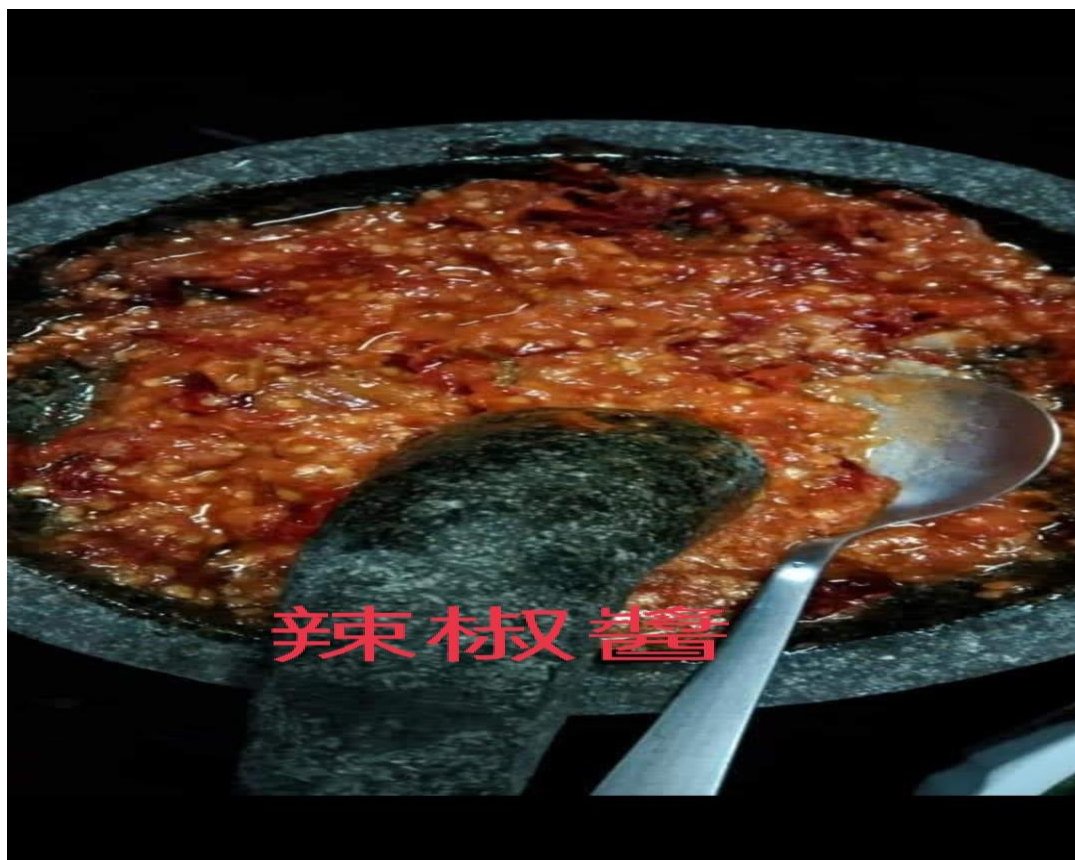


圖 2.4 辣椒醬（本研究自行拍攝）

及酸，也喜歡甜的，飲食上，會另外再加砂糖、尤其是爪哇人是屬於喜歡吃甜一點的地區，而印尼人在煮湯的料理的方式上，所煮的湯都比臺灣的所煮的湯來的辣。在臺灣開設的印尼小吃店，所銷售對象，最主要是以印尼移工為主要對象。對於在臺灣所開的印尼小吃店，其所煮的印尼料，對於印尼新住民來說，其味道及口味，他們是可以接受的。因為印尼小吃店所煮的料理，其口味都比較重，與白飯一起吃，很適合，可以吃下很多的飯，但印尼新住民表示，因為怕胖的關係，對於印尼飯菜不適合吃太多。而在臺灣印尼飲食料理的辛香料來源，須從印尼進口，古青青等人（2021）指出，印尼民眾習慣在菜餚中使用辣椒、丁香、胡椒、肉豆蔻、生薑等較多香料來烹煮食物，並且喜歡辛辣口味。印尼新住民表示，印尼的辛香料在臺灣有看到十多種，如胡椒、香茅、南薑等，在臺灣的印尼小吃店中，若是以印尼的爪哇



人做為廚師，其所煮的印尼料理，會是比較道地的印尼菜，就如同印尼當地的菜一樣，吃起來會比較好吃。而對於在臺灣的印尼餐廳當中，如設有伊斯蘭教的清真標章的店，他們所賣的菜，價格會比較貴，印尼餐廳在肉類上有賣羊肉、雞肉、牛肉料理的菜。而印尼人因為信仰伊斯蘭教的關係，伊斯蘭教禁止飲酒、吃豬肉、豬油、動物血液、未經屠宰而死亡的動物而魚類及海鮮除外，Crescent, R.(2020) Dugan(1994)，轉引古青青等人（2021），也不吃狗肉及貓肉。喜歡用金桔、檸檬當佐料，在料理上，煮的菜沒有像泰國人所煮得菜，煮的那麼雜。在料理上喜歡用木瓜葉、樹薯葉來當煮菜，再添加很多的香料一起煮，料理煮得像咖哩、波羅蜜菜一樣。在做印尼菜時很費功夫，因為它要去除一些不需要的部分，如根莖類等，印尼料理在湯類的煮法，有雞雜湯、牛雜湯、酸辣湯。古青青等人（2021）指出，穆斯林不吃豬肉及豬油，而清真餐廳及清真食品在臺灣又不普遍。以下是有關印尼飲食文化相關理論整理，如表 2.6

表 2.6 印尼飲食文化相關研究

年份	學者	研究結果
2002	徐海榮	早在史前時期，生活於中國南方的越人，便已開始向印尼遷居。他們不僅帶去水稻、蔬菜和果樹，如白菜、韭菜、蘿蔔、龍眼、荔枝，而且也帶去了中國的烹飪技藝。他們向當地人介紹，各種中國的美味食品，如茶、酒、豆腐、豆芽、醬油、麵條、粉絲、春餅(潤餅)、鹹鴨蛋及各種糕 kue,kuih)點，而極大豐富了印尼的食譜
2003	鄭南	印尼人早餐喜歡吃西菜、喝新鮮桔汁，午、晚餐吃中國菜。一般愛吃辣的、炸的和較乾的菜，特別愛吃動物內臟，如炸牛肚、炸腸、炸雞肝
2008	張亭婷	印尼家鄉習慣吃很辣

2011	林鍵璋	印尼客家婚姻移民,較喜歡吃酸、辣、甜,臺灣客家則是鹹、酸、肥的口味
2011	黃惠麟	1.客源為同族裔的移工或移民 2.飲食口味上的差異,臺灣人對此香辣濃郁之印尼料理,接受度較低 3.以劃界經營的族經濟方式來謀生,並以階級身分向上流動為目標
2012	羅素玫	華人在芭里島的日常飲食中,融合了食材與香料來烹調,家中重要的節日時之食物與日常飲食
2014	張忠春	對穆斯林來說,飲食是不吃豬肉的,甚至連像屬於無磷的海鮮他們也不吃,但飲食方面,會改吃雞肉、羊肉,牛肉,魚蝦和內臟等作為主食
2017	高祥淵	時間因素、飲食文化因素及自身因素對印尼料理的態度等會產生對飲食適應的問題
2017	楊慧梅	印尼特別喜愛使用大量的辛香料,來保存食材,利用肉桂、孜然、南薑及薑黃,再加入花生、紅蔥、辣椒做成辛辣及特殊香味的辛香料
2020	鄭好娟	1.穆斯林印尼移工飲食日常因應狀況,會因雇主不同而產生不同 2.穆斯林印尼移工私下空間的飲食體驗,不會因住在臺灣而不遵行伊斯蘭教的主要教義 3.穆斯林印尼移工在臺清真環境省思,在臺灣飲食就入境隨俗,不要太伊斯蘭教了
2021	楊增華	1.印尼民眾習慣在菜餚中使用辣椒、丁香、胡椒、肉豆蔻、生

古青青	薑等較多香料來烹煮食物，並且喜歡辛辣口味。
黃美達	2.對臺灣的整體的飲食環境感到滿意，對於吃豬肉、豬油感到
鄭博允	擔心，來臺旅遊常去夜市購買飲食，較少去餐廳用餐。
郭維楨	3.臺灣的菜單能印尼各國的簡短語言文字，政府旅遊網站，要
陳奕慈	有穆斯林旅遊常使用的 APP
具到映	

資料來源：(本研究整理)



## 第三章研究設計與執行

### 3.1 研究方法

#### 3.1.1 文獻分析法

定義：文獻分析法主要指蒐集、鑑別、整理文獻，並通過對文獻的研究，形成對事實科學認識的方法。由於文獻分析法和內容分析法有共同的對象，都不與文獻中記載的人與事直接接觸，因此，都稱為非接觸性研究方法。內容分析法則通過對文獻的定量分析，統計描述來實現對事實的科學認識。二者的區別是分析的重點與分析的手段上有所不同。

#### 3.1.2 訪談法

##### 一、結構式訪談

結構式訪談是在極度控制受訪者，在不離開訪談大綱所設定之題目，回答所問之問題，以達成訪談者所需要的答案，讓其可信度增加的，又稱標準式的訪談。

##### 二、半結構式訪談

在設定訪談大綱後，受訪者若回答偏離題目可再增加問題讓受訪者繼續回答的一種訪談方式。

##### 三、無結構式訪談

不設訪談大綱讓受訪者自由發揮內容，研究者只需穩住研究主題的一種訪談方式。訪談的優點是可以讓研究者能深入受訪者的內心深處去了解他的的想法，針對某項的問題，來做深入的瞭解，也需要研究者的配合，是一種很費時間的研究方法。

本研究是訪談法中的半結構式的深度訪談方式，研究者根據訪談大綱，詢問消費者及經營者當所問的問題與回答相關問題，再以相關問題，詢問消費者及經營者，並搭配觀察法，了解其所回答之答案。

深度訪談：研究者實際到受訪者家裡、店裡、約定適當場所。訪談調查是訪談員根據調查的需要，以口頭形式，向受訪者提出有關：印尼飲食文化的導入與發展之相關問題，透過受訪者之答覆，來收集客觀事實的印尼飲食文化，在臺灣現況的材料，這種調查方式，是較靈活多樣，且方便可行，可以按照研究對於，印尼飲食文化的需要，向不同類型的人，來瞭解不同類型的材料。

## 3.2 研究設計

根據研究背景與動機、研究目的、文獻探討、研究方法等與指導教授、專家、同學，共同設計訪談大綱、訪談方式如何執行、擬定受訪談對象、經由實地訪談、田野調查，進行蒐集訪談資料、再執行訪談後的資料整理、歸納訪談資料、最後再歸納出結論與建議。

### 3.2.1 訪談對象

本研究對象在確定有意願之受訪談者之後，研究者將受訪談者，分類成消費者與經營者，而消費者再區分成印尼新住民、新住民二代、一般國人、而其中經營者分別為印尼店的老闆，研究對象如下表 3.1 所示。

表 3.1 本研究訪談對象表

編號	身份	姓名	訪談日期	訪談地點
A	消費者（印尼新住民二代）	○○○	0222	新住民家裡
B	消費者（印尼新住民）	○○○	0225	新住民家裡
C	消費者（印尼新住民二代）	○○○	0226	新住民家裡
D	消費者（一般國人）	○○○	0310	公共場所
E	消費者（印尼新住民）	○○○	0315	新住民家裡
F	消費者（印尼新住民）	○○○	0323	新住民家裡
G	消費者（印尼新住民）	○○○	0323	新住民家裡

H	新港○○○印尼店老闆	○○○	0327	印尼店裡
I	新港○○○印尼店老闆	○○○	0329	印尼店裡

### 3.2.2 設計訪談大綱

#### 論文訪談問卷大綱

##### 一、訪談紀錄表-消費者

- 1.你為什麼會想來印尼店購買東西或吃飯，你經常購買的商品或餐點是什麼？
- 2.你來印尼商店，你點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？
- 3.印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？你有喜歡的香料，有什麼？你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯。
- 4.你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？是什麼原因而來消費？
- 5.你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？
- 6.印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？
- 7.你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？交通便利性如何？印尼商店好找嗎？
- 8.依你個人看法，印尼店都是那些人在購買？為什麼？
- 9.你都跟誰一起到印尼店吃飯？
- 10.你都多久來印尼店消費，在什麼情形下，你會再來印尼店消費？
- 11.若印尼店有申請清真食品認證標章，是否會提高你的消費意願？為什麼？
- 12.你最喜歡印尼食品有那些？最喜歡的印尼料理有那些？
- 13.你購買印尼的東西的管道如何？例如，到印尼店現場購買、FB 社團購買、LINE 群組購買，還是你有其他的管道購買？
- 14.你覺得印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？
- 15.你來印尼店吃飯後，你對印店現在的經營有什建議的地方？如環境.口味

鹹淡.酸辣等。

## 二、訪談紀錄表-經營者

- 1.你為何從東南亞來臺灣開印尼店，你都怎麼做？
- 2.你開這個印尼店，你在這裡經營，那些印尼東西賣的比較好？
- 3.你所使用的特別香料.調味的方式跟臺灣有什麼不同？
- 4.你的食材來源，都採用臺灣本地或從國外進口？有那些食物需國外進口？你都如何取得？
- 5.因為印尼屬於回教國家，有禁食豬肉的禁忌，你在臺灣烹飪方式或食材是否因此而做改變？有那些改變方式？
- 6.你都把印尼食品或料理賣給哪些人或族群？
- 7.你如何想到你要賣什麼食品或煮什料理賣給你的客人，你當初如何考慮到的？
- 8.你是否在開店之前，有學習過印尼料理烹飪方式，你從哪裡學習到的？
- 9.你的店，臺灣本地人來消費的多還是少？比例如何？若較少來這裡消費，就你所了解的原因有那些？
- 10.因為印尼屬於回教國家，有不吃豬肉的禁忌，請問你在臺灣經營這個店，是否為了要在臺灣販售，而在烹飪方式或食材做某方面的改變？
- 11.請問印尼菜的有那些特色？
- 12.你如何銷售你的印尼食品或料理，你的銷售管道有那些？
- 13.因應最近的通膨，原物料的調整，進口運費的增加，你的店有做何調整？

## 3.3 研究執行

### 3.3.1 訪談執行過程

本研究以質性方式研究，以半結構式、深度訪談方式進行，根據訪談大綱，擬定受訪者對象，再與受訪者電話聯繫，說明與受訪者約定訪談的用意，大部分的受訪者，一開始都會排拒，有些擔心為何找我訪談，都有一些排斥研究者的心態，並推託恐怕要問的問題，不知如何回答，也有些受訪者會以推拖的方式，表示研究者可以去找其他的受訪者對象來訪談，或是當要請受訪者介紹其他受訪者時，會表示其他的受訪者也都很忙，大家都有自己的事情要做，應該沒有時間接受訪談，也很無奈的表情，來拒絕研究者的要求，並表示，沒辦法介紹受訪者。在與受訪者約定訪談日期、時間、地點後，研究者便逐一與受訪者面對面訪談。

訪談方式是以開放式來提問題，並對受訪者坦白的表示，在訪談後，不會洩漏個人基本資料，並以誠懇的態度，表示本次訪談的問題只做為研究用途，來消弭受訪者的顧慮、降低受訪者的內心恐懼後，並告知本次訪談會以全程錄音方式行，以便對於讓蒐集資料能夠正確性，在訪談過程中，若受訪者有疑慮、或因語言溝通障礙下，不能表達或臨時表達不出來，研究者會先暫停訪談，待受訪者想好如何該問題，以便受訪者能繼續表達，研究者若認為有需要再問清楚，以釐清該問題，會再以相關問題，繼續詢問受訪者，在受訪者回答所有問題，受訪者都可以自行考慮，是否回答該問題，是否給予研究者，而研究者對於所詢問之問題中，並會隨時觀察受訪者，其反應如何？是否是其真實所要表達的內容、意思，或是否還有其他表達的意思，做再次確認，以達到資料蒐集的正確性。



### 3.3.2 訪談資料編碼說明

本研究訪談對象分別以編號 A 代表消費者中的，第 1 位印尼新住民二代，編號 B 代表消費者中的，第 1 位印尼新住民，編號 C 代表消費者中的，第 2 位印尼新住民二代，編號 D 代表消費者中的，一般國人，編號 E 代表消費者中的，第 2 位印尼新住民，編號 F 代表消費者中的，第 3 位印尼新住民，編號 G 代表消費者中的，第 4 位印尼新住民，編號 H 代表經營者中的，新港第 1 位印尼店老闆，編號 I 代表經營者中的，新港第 2 位印尼店老闆。

針對訪談內容的各類別以及細目做資料編碼，以下列出各編碼內容之代號：

1 代表第一部分：消費者對於印尼飲食文化導入與發展之看法。

1-1 代表第 1 題：你為什麼會想來印尼店購買東西或吃飯，你經常購買的商品或餐點是什麼？

1-2 代表第 2 題：你來印尼商店，你點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有麼了解？

1-3 代表第 3 題：印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？你有喜歡的香料，有什麼？你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯。以此類推。

受訪者 A 談到，對於印尼飲食文化導入與發展之看法，則以 A-1 來表示，第 2 個數字，主要是顯示其於訪談逐字稿中，所在部分之問題大綱的題號，在文中若有引用受訪者 A 時，會以 A-1-1、A-1-2、A-1-3 來表示，以此類推，第二部分亦同此方式。

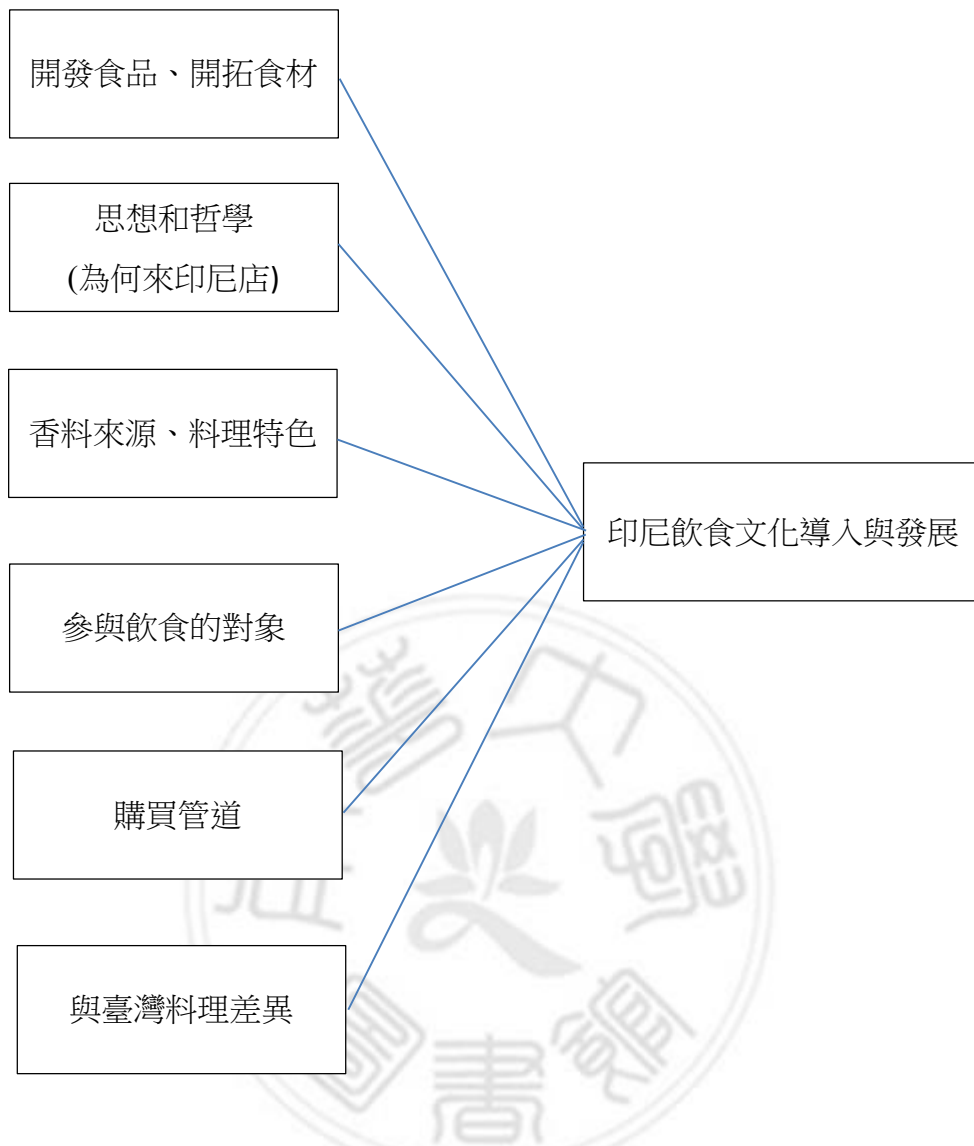


圖 3 訪談大綱設計主要面向

## 第四章 研究成果與分析

### 4.1 消費者對於印尼飲食文化導入與發展之看法

#### 4.1.1 訪談資料整理

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，皆因很久沒回印尼，在臺灣懷念家鄉，想吃印尼的家鄉的味道，如蝦餅、泡麵、印尼奶茶、薑黃飯、印尼菜包、炒飯、炒板條、沙嗲、天貝，炸得很酥的雞腿飯、沙嗲、及加一些印尼香料、辣椒的食物及其他印尼食品。

我想吃啊，對不。有需要煮有需要吃就去吃。椰子粉，印尼料理，要煮咖哩的香粉香料，雞肉用炸的。買他的菜，雞肉用炸的。煮咖哩、豬肉那要怎麼說。(B-1-1)

很辣，就是辣有很多調味料，臺灣比較清淡。雞腿飯是最有辣椒醬的，跟臺灣不太一樣，我們雞腿飯是炸得很酥，然後要沾辣椒醬吃。(E-1-1)

想要吃到我家鄉的味道。一些在臺灣比較沒有的一些東西，就是我們印尼比較特殊的一些食物。一些餅乾，還是一些吃的就是一些不一樣的料理，就是印尼人喜歡吃的多香料的東西，比較辣的東西，因為在臺灣就沒有。(F-1-1)

因為想念家鄉的味道，就是想念，很久沒回家就去印尼店吃飯啊。好多啊，如沙嗲、天貝等，太多了，講不出來。(G-1-1)

訪談對象 A、C 看法及分析，皆因新住民家庭生活習慣，容易接受印尼食物。

因為媽媽是印尼人，所以她就帶我去那邊買東西。蝦餅、泡麵、印尼奶茶及咖啡。(A-1-1)

就是因為想吃。薑黃飯或者是印尼菜包、蝦餅、炒飯或者是炒板條。  
(C-1-1)

訪談對象 D 看法及分析，以想嘗試印尼的東西，如沙嗲、印尼奶茶(東東)等。

因為我很想嘗試印尼的東西向我如果會買想是沙嗲和臺灣像自助餐是印尼口味的。印尼奶茶(東東)。(D-1-1)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，他們對自己國家的食物很了解，因為是在印尼從小吃的食物，因為他們賣的就是他們印尼國家的東西。

豬肉、沙嗲、天貝。(B-1-2)

非常了解耶，因為在印尼從小吃到大啊。(E-1-2)

在印尼商店當然了解啊，他們賣的就是我們國家的東西。(F-1-2)

就是在印尼從小吃的東西啊。(G-1-2)

訪談對象 A、C 看法及分析，對吃這個料理之前，有的了解、有的不了解。

沒有想出來。(A-1-2)

有，因為我媽媽是印尼人，所以我就大概有個了解。(C-1-2)

訪談對象 D 看法及分析，因為看起來他的菜都是紅色的。對於料理的食物不了解。

我只是看起來蠻辣的，因為看起來他的菜都是紅色的。(D-1-2)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，我們吃的口味比較重，跟臺灣有非常大的差別。而且香料很多，像檸檬葉、姑米丁，椰子糖、薑黃、辣椒、胡椒、紅蔥頭，那一些香料，會用的比較多，蒜頭也是會用。臺灣只有蒜頭、蔥花這樣子，臺灣的食物，沒有什麼特別的香料。

薑黃、椰子糖。會，臺灣普通的店吃不到。(B-1-3)

非常大的差別。我們有很多種，臺灣只有蒜頭、蔥花這樣子，我們有多種香料打碎加再一起就非常好吃。現在印尼的東西在臺灣都有，水果沒有。(E-1-3)

很大的不同，因為臺灣的食物沒有什麼特別的香料，因為印尼的食物就是比較有特別的香料吧，因為色香味比較多。印尼比較多使用的事項薑黃、辣椒、胡椒，然後紅蔥頭那一些香料會用的比較多，蒜頭也是會用。都有，因為這一些香料也有，因為印尼的食物比較跟臺灣不一樣的原因也是有。(F-1-3)

差很多喔，臺灣人吃的比較簡單，印尼的人吃的比較重，香料很多，像比較檸檬葉，還有太多。有，姑米丁。是啊。(G-1-3)

訪談對象 A、C 看法及分析，感覺他們比較重口味，喜歡特殊香料的的味道，

喜歡炸的，酸酸的，喜歡的調味如薑黃、香茅，因為香茅，有香香的及特別的味道。  
而臺灣是調味是用葱、薑、蒜、及醬油。

他們喜歡炸的，臺灣好像沒有那個酸酸的、辣辣的，跟臺灣調味好像不一樣，特別的香料，我不知道有什麼香料也，就是吃起來不一樣。咖哩的椰漿跟臺灣不一樣，它有一種椰奶的味道。不會。(A-1-3)

感覺他們比較重口味，會喜歡特殊香料的的味道，因為臺灣是葱、薑、蒜、以及醬油。薑黃、香茅，因為他香香的，而且有一個特別的味道。還好啦。(C-1-3)

訪談對象 D 看法及分析，他們的調味方式偏向辣、偏向鹹，國人表示，我有問過印尼人，其實他們也吃不慣臺灣的東西。

他們的調味方式偏向辣、偏向鹹，我有問過他們，其實他們也吃不慣臺灣的東西。我也不是很清楚，因為我也不是問得很清楚。我只是看起來好吃，我就來吃了。(D-1-3)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，就是想念家鄉的味道，我真想去哪裡吃東西，因為很久沒有吃到這個家鄉味及料理方式，有沒有印尼真正的味道和口感。

我真想去哪裡吃東西，因為很久沒有吃到這個家鄉味。(B-1-4)

味道、口感。就是要印尼真正的味道和口感。(E-1-4)

沒有重視是什麼，就是想念家鄉的味道，想要去吃跟臺灣不一樣的東西，想要去吃臺灣特色的東西。(F-1-4)

就想要吃哪個東西是印尼的。就是家鄉味。(G-1-4)

訪談對象 A、C 看法及分析，語言沒有辦法溝通，我媽媽要買東西所以我來這邊消費，語言沒有辦法溝通，我也沒辦法吃啊！也不知道該怎麼辦？口味有沒有道地。衛生環境有沒有那麼髒亂。有沒有價目表，因為沒有價目表，想吃，也不知道都少錢。

語言有沒有辦法溝通。因為沒有辦法溝通，你也不知道怎麼辦？語言有沒有辦法溝通你也沒辦法吃啊！我媽媽要買東西所以我來這邊消費。(A-1-4)

口味有沒有道地，然後衛生環境有沒有那麼髒亂。然後最重視的還有價目表，因為有的沒有價目表，不知道都少錢。想吃(C-1-4)。

訪談對象 D 看法及分析，我重視的是價格便宜，最主要是嘗鮮，想吃印尼的口味是什麼？

我重視的是價格便宜，最主要是嘗鮮，想吃印尼的口味是什麼。(D-1-4)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，印尼料理比較重口味，特別吃鹹、辣、甜，有的還會吃酸。而臺灣人吃的東西，香料比較少，味道比較清淡。

會酸。會辣。印尼的料理不一樣，就覺得印尼的比較好吃。是。不一樣。(B-1-5)

臺灣的料理清淡，印尼的料理重口味、又鹹又辣的。(E-1-5)

還是不同，臺灣人吃的東西，香料比較少，味道比較清淡，印尼的東西，香料比較多，比較重口味，特別吃鹹、辣、甜，有的會吃酸。

印尼料理比較重口味。(F-1-5)

印尼料理比較重口味。(G-1-5)

訪談對象 A、C 看法及分析，他們好像都不喜歡熱熱的吃，煮好都喜歡放冷冷的，以肉為主比較沒青菜，調味料比較鹹、比較重、重視加辣椒，而臺灣的就好像不會，還有我發現，印尼的好像不加蔥、薑、蒜的樣子。

他們的東西，好像不是都是用熱的，煮好放在那裏，然後冷冷的，跟臺灣不太一樣，他們好像都不喜歡熱熱的吃，都喜歡冷冷的，所以就跟臺灣不一樣，然後比較沒有菜，都是肉，以肉為主。(A-1-5)

感覺都加很多調味料比較鹹一點點，感覺又比較重一點，也會好像重視加辣椒那種東西，臺灣的就好像不會，還有印尼的好像不加蔥、薑、蒜的樣子，我發現。(C-1-5)

訪談對象 D 看法及分析，印尼料理偏辣，臺灣的料理，比較重口味偏鹹。

印尼料理偏辣，臺灣的料理，比較重口味偏鹹。(D-1-5)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，沒有甚麼特別吸引，就是會去那邊找我想吃的東西、想吃的東西、買印尼食品而已，如泡麵、餅乾、小吃。

我看到有喜歡要買的、要吃的有要買的東西，如泡麵。(B-1-6)

餅乾、小吃。(E-1-6)

沒有甚麼特別吸引，就是會去那邊找，我想要的東西。(F-1-6)

特別想吃東西，買東西而已。沒有啦，就是為吃東西，買東西而已。



(G-1-6)

訪談對象 A、C 看法及分析，比較吸引我，是因為我有吃過，然後會想再去印尼店消費，是因為它賣的東西比較便宜。巧克力或蝦餅也是我們喜歡的，那個音樂，那個氣氛吧。

比較吸引我是因為我有吃過，然後會想再去印尼店消費，是因為它賣的東西比較便宜。(A-1-6)

巧克力或蝦餅都是我喜歡的，那個音樂有那個氣氛吧。(C-1-6)

訪談對象 D 看法及分析，我覺得他們的奶茶比較吸引我的，他們擺設方式，很像臺灣自助餐廳的感覺。

我覺得他們的奶茶比較吸引我的，他們擺設方式，很像臺灣自助餐廳的感覺(D-1-6)。

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，方便啊，現在印尼商店愈來愈多了，還蠻好找的。

有啊。好找。(B-1-7)

方便。(E-1-7)

方便啊，現在印尼商店愈來愈多了。(F-1-7)

方便。還蠻好找的。(G-1-7)

訪談對象 A、C 看法及分析，還蠻方便的，騎機車幾乎都會到，而且還蠻好找的，如果知道那裡？其實是蠻好找的，而且也蠻方便的。因為有外籍印尼移工來，他們就會開很多家店。

還蠻方便的，騎機車幾乎都會到，而且還蠻好找的，如果知道那裡？

其實是蠻好找的，而且也蠻方便的。(A-1-7)

現在蠻好找的，現在也蠻方便的，現在也開蠻多的，因為有外籍印尼

移工來，他就會開很多。(C-1-7)

訪談對象 D 看法及分析，我覺得印尼店，要特別找一下，因為印尼店，都藏在巷子裡面，或在火車站附近，我住的地方，應該也沒有印尼店，但是越南店蠻多的。

我覺得印尼店要特別找一下，那他們都藏在巷子裡面，其實他們都在

火車站附近，要找一下他們都在巷子裡面，我住的地方應該是沒有印

尼店，但是越南店蠻多的。(D-1-7)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，訪談對象為印尼新住民，就是，第一，勞工、第二，一些嫁過來的新住民。就是勞工比較多。占了 7、8 成以上。我幾乎沒有看過臺灣人。

當然麼印尼人去買。有顧老人的很多，顧老人的很多、印尼移工也很

多。顧老人的。(B-1-8)

外籍勞工。應該有 7 成、8 成。對。(E-1-8)

那一些人在購買？就是，第一，勞工、第二，一些嫁過來的。就是勞

工比較多。占了 7、8 成以上。(F-1-8)

印尼人，看到都是印尼人比較多。很少，沒看過臺灣人。印尼移工、

外僑很多。監護工也是很多。(G-1-8)

訪談對象 A、C 看法及分析，外籍印尼移工因為信奉伊斯蘭教，如果不去那邊買，可能比較不方便。我在印尼店現場看到的，都是戴著，那個帽子的，在吃飯。印尼店應該都是外籍配偶或外籍印尼移工在購買，應該是印尼人，純印尼人或印尼華人，因為去印尼店那邊，他們可以找到，屬於他們國家的味道。

外籍印尼移工因為信奉伊斯蘭教，如果不去那邊買可能比較不方便。

是，我在現場看到的，因為他們都戴那個帽子。(A-1-8)

應該是外籍配偶或外籍印尼移工吧，因為她們來臺灣都會想念他們國家當地的味道，就會想要去印尼店那邊找到他們國家的味道。應該是印尼人，純印尼人或印尼華人。(C-1-8)

訪談對象 D 看法及分析，我看到的，都是印尼人在吃，我幾乎沒有看過臺灣人，在印尼店吃飯。

我看到的都是印尼人在吃的，一看到都是印尼在吃的。沒有。看起來就是印尼的。沒有，沒有我沒看過臺灣人，我幾乎沒有看過臺灣人。

(D-1-8)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，不一定，看心情，有時候跟朋友去、有時候自己去。

有時候跟朋友去。有時候跟朋友去、有時候自己去(B-1-9)。

不一定，看心情。(E-1-9)

都會跟朋友一起去。(F-1-9)

都會跟朋友一起去。(G-1-9)

訪談對象 A、C 看法及分析，媽媽及家人。

媽媽。(A-1-9)

家人。(C-1-9)

訪談對象 D 看法及分析，沒有，我都是自己一個人去，只有我喜歡到處亂跑，這種特別料理的店。

沒有，我都是自己一個人去，只有我喜歡到處亂跑，這種特別料理的店。(D-1-9)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，就是想吃我們家鄉的東西，才會去那邊啊，就是想買我們家鄉的料理，就是想買一些家鄉的食品。

我都想買東西的時候，我就去。有缺東西我就會去買。(B-1-10)

想吃的時候。(E-1-10)

不一定，因為沒有限制說，多久去一次啊，就是想去，就去。(F-1-10)

就是想吃我們家鄉的東西，才會去那邊啊，就是想買我們家鄉的料理，就是想買一些家鄉的食品。(G-1-10)

訪談對象 A、C 看法及分析，想吃的時候就會去啊，大約 2 至 3 個月去 1 次。

大約 2 至 3 個月去 1 次。(A-1-10)

想吃的時候就會去啊。(C-1-10)

訪談對象 D 看法及分析，我來印尼店消費是偶而，可能是心血來潮時想來試

試看而已。

我來印尼店消費是偶而，可能是心血來潮時想來試試看而已。(D-1-10)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，我們沒有那個問題，因為我們不是回教的。

我是道教的。(B-1-11)

我沒有那個問題，因為我不是回教的。(F-1-11)

清真食品認證那是什麼?不吃豬肉的喔!沒有。我不是信回教的。(G-1-11)

訪談對象 A、C 看法及分析，我不清楚清真食品認證標章是什麼。不會因為多一個清真食品認證特別跑去吃。

不會。(A-1-11)

我不清楚清真食品認證標章是什麼。(C-1-11)

訪談對象 D 看法及分析，應該是沒有，因為印尼的食物，本來就是跟臺灣的食物，本來就不一樣，不會因為多一個清真食品認證特別跑去。

應該是沒有，因為印尼的食物，本來就是跟臺灣的食物，本來就不一樣，不會因為多一個清真食品認證特別跑去吃。(D-1-11)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，泡麵、麵線、沙嗲、加土豆夫、炸蝦餅、黃金餃、炸香蕉、炸樹薯、千層糕、印尼的蛋糕，印尼的鳳梨酥，還有很多我都很喜歡。

泡麵、麵線、沙嗲、加土豆夫、很多我都很喜歡。(A-1-12)

我不知道臺灣要講什麼，因為印尼的東西臺灣講什麼，炸蝦餅、黃金餃、炸香蕉、炸樹薯，喔那個太多了，講不完，講那個愈講肚子愈餓，咖哩。(E-1-12)

最喜歡他們煮的印尼料理。例如比較特殊的他們的一些餅乾，還是一些煮出來的料理，餅乾比如說，有做出來有像千層糕、印尼的蛋糕，還有印尼的鳳梨酥那一些。(F-1-12)

訪談對象 A、C 看法及分析，有印尼炒飯、奶茶、咖啡、泡麵，天貝、蝦餅、巧克力、薑黃飯、沙嗲、印尼菜包及炒板條，都很喜歡。印尼炒飯、奶茶、咖啡、泡麵，天貝。

印尼炒飯、奶茶、咖啡、泡麵，天貝。(A-1-12)

他的蝦餅、巧克力，最喜歡的印尼料理有那些？薑黃飯、沙嗲，還有印尼菜包，然後炒板條、炒飯我都很喜歡。(C-1-12)

訪談對象 D 看法及分析，我最喜歡印尼奶茶。我分不清楚印尼料理，因為我都是去像印尼店的類似臺灣的自助餐廳，裝一碗飯，菜一夾，就吃。

我最喜歡印尼奶茶。那個我分不清楚，因為我都是裝一碗飯，菜一夾。

(D-1-12)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，有時候去印尼店買，有時候在 FB 買，他也會寄來。去齊普超市、LINE 等。

有時候去印尼店買，有時候在 FB 買，他也會寄來。去齊普超市、LINE 等(B-1-13)。

直接到印尼店購買。沒有其他管道。(E-1-13)

直接到印尼店居多。網路上比較沒有在使用。(F-1-13)

都去印尼店購買。(G-1-13)

訪談對象 A、C 看法及分析，我媽媽都會在印尼店購買，而我會在較聽得懂國語的地方購買。還有嘉義縣民雄鄉齊普超商，也有賣很多印尼食品。

印尼店，還有民雄齊普超商，齊普超商很多。(A-1-13)

我媽媽都會在印尼店購買，而我會在較聽得懂國語的地方購買。(C-1-13)

訪談對象 D 看法及分析，我應該都是到印尼店買哪個印尼奶茶。

我應該都是到印尼店買哪個印尼奶茶。(D-1-13)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，印尼料理要融入臺灣比較不容易，印尼的東西比較辣、鹹、重口味，臺灣人比較沒辦法吃。但是，有的臺灣人也很喜歡吃印尼料理，雖然在印尼店，很少碰到臺灣人在吃，但是在家裡聚餐，也是很多臺灣人在吃。

不錯，吃的人很多。很多。臺灣人很少。(B-1-14)

很少，臺灣人會去吃，應該只有 10%。(E-1-14)

印尼料理要融入臺灣比較不容易，印尼的東西比較辣、鹹、重口味，臺灣人比較沒辦法吃。(F-1-14)

有的臺灣人也很喜歡印尼料理，雖然在印尼店，很少碰到臺灣人在吃，但是在家裡聚餐，也是很多臺灣人在吃。(G-1-14)

訪談對象 A、C 看法及分析，我覺得在泡麵上蠻融入的，像那印尼泡麵，臺灣人就很喜歡吃的，那個齊普、量販店都會很多臺灣人買來吃。而在印尼店料理上，好像沒有很融入，因為好像臺灣人，不會去印尼店買。

好像沒有很融入，因為好像臺灣人，不會去印尼店買。(A-1-14)

我覺得蠻融入的，像那印尼泡麵，臺灣人就很喜歡吃的，那個齊普、量販店都會很多臺灣人買來吃。(C-1-14)

訪談對象 D 看法及分析，我覺得其實很難融入臺灣人，因為料理和食物的調味方式差太多，因為印尼不吃豬肉，而臺灣料理，每種都有加有豬油，所以要融入臺灣，很難，而且印尼店幾乎看不到臺灣人，幾乎都是看到印尼人來吃飯。

我覺得其實很難融入，因為料理和食物的調味方式差太多，因為印尼不吃豬，而臺灣每個都有豬油，所以要融入的很難，而且印尼店幾乎看不到臺灣人，幾乎都是看印尼來的人。(D-1-14)

訪談對象 B、E、F、G 看法及分析，料理不要太辣、太酸、太油，環境要衛生一點。賣便宜一點，口味應該煮得，更道地一點，要盡量煮的像印尼本地的一樣。

他們印尼會吃很辣，但是對我來說太辣。不要太辣、太酸、太油。環境要乾淨點。我去的地方的店比較鄉下，如慈濟對面、新港等。(B-1-15)

賣便宜一點，口味應該煮得更像印尼的，在臺灣，有一些可能，他的



調味料找不到。(E-1-15)

我不知道他們怎麼經營自己的店，因為，我不是經營者，我只是消費者。(F-1-15)

就是衛生一點。(G-1-15)

訪談對象 A、C 看法及分析，就是希望他們標價清楚，以免產生誤解。店面環境能整理乾淨，可能會吸引臺灣人來消費。

那個價目表，他們不大會標價，不知道那個東西多少，可是有時候跟他們溝不良，你不知怎麼辦？就是希望他們標價是多少錢。(A-1-15)

有些店環境看起來比較髒亂，東西堆疊、堆疊的在那裡，若東西能把它整理乾淨，可能會吸引臺灣人，有些店可能沒有價目表吧，然後如果是臺灣人要去吃吧，他們如果跟老闆溝通不良，可能會造成誤會。  
(C-1-15)

訪談對象 D 看法及分析，我覺得可能印尼店他的辣要低一點，不要像印尼吃那麼辣，味道可能要鹹一點，可能會比較符合臺灣口味，不然臺灣人要去印尼店消費可能會很低，除非，偶而好奇去吃吃看，不然臺灣人要去消費可能比較少，只有他的本國籍才會去吃而已。

我覺得可能印尼店他的辣要低一點，不要像印尼吃那麼辣，味道可能要鹹一點，可能會比較符合臺灣口味，不然臺灣人要去印尼店消費可能會很低，除偶而好奇去吃吃看，不然臺灣人要去消費可能比較少，只有他的本國籍去吃而已。(D-1-15)

#### 4.1.2 小結：

由消費者對於印尼飲食文化導入與發展之看法，從六大面向分析如下：

##### 一、有關綜合受訪消費者對於印尼在臺開發食品、開拓食材方面

對於導入印尼的巧克力、蝦餅、泡麵、餅乾、麵線、沙嗲、加花生粉的、黃金餃、炸香蕉、炸樹薯、千層糕、奶茶、咖啡、天貝、薑黃飯、菜包、炒板條、蛋糕、鳳梨酥、炒飯、炸的很酥的雞腿飯及小吃等，他們都很喜歡。

##### 二、有關綜合受訪消費者對於印尼料理特色方面

印尼料理比較重口味，特別吃鹹、辣、甜、油，有的還會吃酸。喜歡炸的，酸酸的，喜歡的調味料中，香料很多，如薑黃、檸檬葉、姑米丁，椰子糖、薑黃、辣椒、胡椒、紅蔥頭，香茅，因為香茅，有香香的及特別的味道。這一些香料會用的比較多，蒜頭也是會用。而臺灣只有蒜頭、蔥花這樣子，臺灣的食物，沒有什麼特別的香料。印尼人不喜歡熱熱的吃，煮好都喜歡放冷冷的，印尼吃飯以肉為主，比較沒有青菜。

##### 三、有關綜合受訪消費者對於為何來印尼店方面

對於印尼新住民，皆因很久沒回印尼，在臺灣時，因為懷念家鄉，真想去印尼店那裡，吃吃屬於印尼家鄉，真正的口感和味道，因為印尼料理，會添加一些印尼香料、或辣椒做成印尼料理，還會去買一些印尼食品，帶回家料理。對於印尼新住民二代而言，因為從小習慣，同母親去印尼店吃飯，已習慣他們的飲食，他們可能一段時間，會再去印尼店消費。對於一般國人而言，是偶而來印尼店消費，有可能是心血來潮時，想來試試看而已。

##### 四、有關綜合受訪消費者對於印尼料理、食品購買管道方面

對於印尼新住民及印尼新住民二代而言，因為他們常去印尼商店購買印尼食品，都覺得印尼商店，愈來愈多了，還蠻好找的，蠻方便的，騎機車幾乎都可以到達；而且印尼移工來台灣愈來愈多，印尼商店就會開很多家店。印尼新住民大部分都會在印尼商店購買印尼料理、食品，少部分在 FB、LIN 社群購買，他們就會寄來。而

新住民二代，會在較聽的懂國語的印尼商店購買，另外齊普超市、量販店。也有很多臺灣人會購買印尼泡麵來吃。（對於一般國人而言，覺得印尼商店，要特別找一下，認為印尼商店，都藏在巷子裡面，或在火車站附近，以我住的地方，應該也沒有印尼商店，但是越南商店蠻多的。）

#### 五、有關綜合受訪消費者對於銷售對象方面

來印尼店購買印尼食品客人，第一，勞工、因為都看到穆斯林帶那種帽來吃飯第二，一些嫁過來的新住民，比例就是移工比較而多。占了 7、8 成以上。我幾乎沒有看過臺灣人，因為在印尼店裡，有屬於他們國家的味道或氣氛。

#### 六、有關綜合受訪消費者對於印尼料理與台灣料理的差異方面

印尼料理很難融入臺灣人，因為料理和食物的調味方式差太多，印尼料理重辣、重酸、重油及特殊香料的的味道。而臺灣是調味是用葱、薑、蒜、及醬油少用香料，因為印尼不吃豬肉，而臺灣料理，每種料理都有加豬油，印尼料理的辣度要低一點，不要像印尼吃那麼辣，可能會比較符合臺灣口味，所以要融入臺灣，很難。在印尼店，幾乎看不到臺灣人，幾乎都是看到印尼人來吃飯，另外印尼店面環境要衛生一點。餐點標價要清楚點，語言要能夠溝通，以免產生誤解，不然臺灣人要去印尼店消費可能會很低。

## 4.2 經營者對於印尼飲食文化導入與發展之看法

### 4.2.1 訪談資料整理

訪談對象 H、I 看法及分析，我們是為了生活才開印尼店的。剛開始從小小的生意開始做，有多少錢，就拿多少錢去做生意。因為開印尼店，可以養小孩，可以提供他們，從小學到大學畢業，剛開始，店面東西比較少，現在東西比較多了。

我不是故意要開的，我是為了生活才開的。剛開始從小小的生意開始做，有多少錢就拿多少錢去轉。(H-2-1)

要工作啊，我老公以前不要讓我在外面工作，我本來在賣花，我跟姑姑賣花，後來我朋友講，阿玲你可以開印尼店，我就開印尼店阿印尼店，小朋友長大了可以開印尼店了，印尼店可以養小孩，養小孩到大學阿，老公沒有啊！老公。我怎麼做？沒錢。沒本錢阿，我剩下 8000 元而已，該開始賣炒粿條、炒麵這樣而已啊！這個店沒有這麼大，婆婆不要開，到這邊而已小小，差不多 10 年跟老公吵架，店怎麼小，我一定養小孩喔，讀書到大學畢業，2 個，這樣啊。(I-2-1)

訪談對象 H、I 看法及分析，泡麵是賣的最好的，還有蝦餅、椰奶、印尼家鄉飯及印尼食品。

都差不多。：都一樣。印尼的特色飯，想到吃什麼印尼口味，想到家鄉，他就會買。大部分是辣椒醬的，比較多。吃的、生活用品，泡麵都比較多人買。(H-2-2)

泡麵阿，泡麵而已，我這個沒有這麼好，椰奶、蝦餅，賣蝦餅沒有賺

錢了，蝦餅本錢 25 元，賣 3 個 100，這樣而已啊，我又賣便當了，  
很辛苦的啦，小朋友長大了，小朋友。(I-2-2)

訪談對象 H、I 看法及分析，印尼香料調味的方式跟臺灣料理的方式，有很多的不同，印尼所使用的的辛香料比較多，有使用咖哩、辣椒、芹菜籽，還有很多，而臺灣料理所使用的香料比較少，只有薑跟蒜頭，當然與印尼料理不一樣，而我們做印尼料理也要用印尼香料會比較道地。

一定不一樣，印尼的香料一定用印尼的方式下去煮，臺灣香料比較少，  
只有薑跟蒜頭，印尼的辛香料比要多，當然不一樣。印尼的辛香料有  
芹菜籽，很多我不知道怎麼說。(H-2-3)

很多不同，這是印尼料理。香料不同，有咖哩嘛、辣椒，辣椒，臺灣  
有辣椒啦！很多臺灣沒有的。(I-2-3)

訪談對象 H、I 看法及分析，食材來源在肉品方面，會使用臺灣的產品，在香料方面，大部分會向臺灣的貿商購買，貿易商收到訂貨通知後，會送到印尼店，由我來販售或做成印尼料理賣給客人，也有部分香料，我會自行從印尼進口到臺灣使用。

我們做印尼菜，當然要從印尼進口，那個香料做起來會比較像印尼菜，  
不然，做起來就有臺灣味。一定要進口。我自己進口也是有。也有向  
貿易商購買。(H-2-4)

肉，臺灣的。香料是印尼的。香料是印尼進口的，我們有老闆嘛。老  
闆，臺北的。啊！我不知道貿易商，他的名字，很多，檢查啊。他會

送來。(I-2-4)

訪談對象 H、I 看法及分析，我們開印尼店是沒有使用豬肉做料理，因為在印尼當地，沒有吃豬肉的習慣，在臺灣，如果開印尼店煮料理使用豬肉的，印尼人就不會購買，我們會使用牛肉、雞肉當主食，若客人需要雞肉，我就煮雞肉等，而口味及香料方面就盡量煮得跟印尼當地的料理一樣。這樣子比較有人買。

如果沒有吃豬肉的，我們就沒有煮豬肉的，不然就沒有人買了。就是變成如果客人要牛肉，就煮牛肉，要雞肉，就煮雞肉，不吃豬肉不同而已。只是肉不同而已。有阿，當然要跟印尼的一樣啊，當然跟印尼一樣，跟臺灣的不一樣，香料不一樣，做的方式都不一樣，口味也都不一樣，就是盡量煮得跟印尼的料理一樣。這樣子比較有人買。

(H-2-5)

我沒有賣豬肉的。我們在印尼沒煮豬肉，不一樣。(I-2-5)

訪談對象 H、I 看法及分析，有會吃辣的臺灣人、嫁過來臺灣的新住民，印尼移工，而移工我會教他如何煮印尼料理，銷售對象以印尼人居多。

我開印尼店當然是賣給印尼人、嫁過來臺灣的、會吃辣的臺灣人也會來買。印尼移工也有、嫁過來的也有。(H-2-6)

有印尼、有臺灣的，臺灣人也愛吃印尼泡麵啊！印尼乾麵。臺灣人都來買印尼乾麵啊！還有來買椰奶啊，印尼移工嘛！我會教印尼移工，她怎麼煮啊。(I-2-6)

訪談對象 H、I 看法及分析，H 店主表示，係對煮料理有興趣，因為在印尼就會煮印尼料理，且要有那個心，就想到什麼，就做什麼開始。I 店主表示，是自己學習來的，因為要在臺灣生活，賺錢養小孩，賺他們的學費，以便供小孩生活，從小學讀書到大學，甚至成年及賺店面房租，我做印尼的家鄉菜是從炒棵條開始。

因為我有煮料理的興趣，所以我才會去煮。要有那個心，就想到什麼，就做什麼。(H-2-7)

我怎麼想到的喔，我這個朋友，啊玲，我本來還沒開店，我在煮蛋加辣椒，我賣 5 個 50，50、50、50 的蛋、我一個朋友就說，啊玲，你開店就好，開店我 不知道幾年了？本來只要炒棵條呢、後來便買菜，啊菜我自己學的，沒人教我 做，我自己學的，我在印尼不會煮菜的啊，我們開店賣衣服，爸爸。爸爸在印 尼是賣衣服我幫忙賣。自己想要做的，自己要賺錢啊，不能去外面賺啊，老公 不要給我工作，我自己開啊！小孩子都長大了，讀書了，開店啊。(I-2-7)

訪談對象 H、I 看法及分析，H 店主表示，這是遺傳，在印尼就會煮印尼料理。I 店主表示，賺錢養小孩。

這是遺傳的，我們在印尼那邊就有在學了。是在印尼就會煮了。(H-2-8)

自己想要做的，自己要賺錢啊，不能去外面賺啊，老公不要給我工作，我自己 開啊，小孩子都長大了，讀書了，開店啊。(I-2-8)

訪談對象 H、I 看法及分析，H 店主表示，印尼人來消費比較多，而臺灣人來本店消費，比例約有 3 成。有的臺灣人對於辣味比較沒辦法接受，或是煮的向印尼的口味，臺灣人比較沒辦法接受。I 店主表示，臺灣人很少來買，印尼較多，而現在，印尼人來買也很較難。因為現在印尼移工也都自己在家煮飯了，且來買的金額也很少。

當然是印尼人比較多，也有臺灣人。臺灣人來消費，比例約有 3 成。臺灣人可能他們沒辦法接受我們那裏的香料，香料比較重，還是辣味有的臺灣人沒辦法接受，還是原來的味道還是有的沒辦法接受，臺灣人比較沒辦法接受，還是原來的味道，沒辦法接受。(H-2-9)

臺灣人哦。臺灣人很少，印尼較多，現在，印尼人來買也很難。現在印尼移工都自己煮了。你看現在來買的臺灣人啊，你看這個才買 40 元而已，我本來不要開了，老了，沒要開，要幹嘛呢，東西這麼多，對不對。(I-2-9)

訪談對象 H、I 看法及分析，H 店主表示，印尼菜的特色就是辛香料比較多，比較重口味、辣啦、鹹，什麼口味多比較重，這就是它的特色。I 店主表示，印尼菜的特色哦。很多啊，例如喜歡吃辣，因為我是印尼華僑，我平常用小辣煮，因為我有很多客人是臺灣的、大陸的，他們都不喜歡吃辣的，我因他們而改變料理方式，但有時候，我也會煮大辣喔！

印尼人不吃豬肉。(H-2-10)

訪談對象 H、I 看法及分析，H 店主表示，印尼菜的特色就是辛香料比較多，比較重口味、辣啦、鹹，什麼口味多比較重，這就是它的特色。I 店主表示，印尼菜的特色哦。很多啊，例如喜歡吃辣，因為我是印尼華僑，我平常用小辣煮，因



為我有很多客人是臺灣的、大陸的，他們都不喜歡吃辣的，我因他們而改變料理方式，但有時候，我也會煮大辣喔！

印尼菜的特色就是辛香料比較多，然後比較重口味、辣啦、鹹辣，什麼口味多比較重，這就是它的特色。(H-2-11)

印尼菜的特色，我煮的嗎，印尼菜的特色哦。很多啊，一定比較辣，但是我這邊比較不會那麼辣，問題是這裡很多人不喜歡吃辣的。要吃辣一點自己再加我另外準備的，那個辣椒醬就好。因為我很多客人是臺灣的。有臺灣的、有大陸的，不吃辣的，我是華僑的，不要用這辣啦，我有一罐辣椒醬，放在前面。要加辣的就自己加。我平常煮的，用小辣啦，但我有時，也會煮大辣的喔！(I-2-11)

訪談對象 H、I 看法及分析，H 店主表示，我除了在自己的印尼銷售印尼食品外，也在 FB 上做銷售，同時在以直播方式賣印尼食品。I 店主表示，我除了在自己的印尼銷售印尼食品外，也在網路上賣印尼食品。

我除了在自己的印尼銷售印尼食品外，也在 FB 上做銷售，同時在以直播方式賣印尼食品。(H-2-12)

我沒有 LINE，就我今有天有什麼菜，就賣什麼，就這樣子而已，我也在網路賣東西啦。(I-2-12)

訪談對象 H、I 看法及分析，H 店主表示，就進貨有漲價，我就跟著漲價，沒有漲價的話，我就沒有漲價。就賣愈久就會知道，什麼東西比較沒有銷的，以後

就不要拿來賣。I店主表示，就跟著漲價。但漲價不會漲很多。

就進貨有漲價，我就跟著漲價，沒有漲價的話，我就沒有漲價。可以轉而已，有存錢沒有，可以吃飯而已，因為這店面是租的，現在租一個店房租很貴，而且東西都漲價，材料也漲價。看東西啦，如果平常在用的就比較好賣，如果別人比較少用的，你賣也沒用，這就賣愈久就會知道，如果是你剛開始賣，你就什麼東西都拿來賣，賣到一段時間就知道什麼東西比較沒有銷的，以後就不要拿來賣。(H-2-13)

漲價哦。有漲價，但是沒有辦法長很多嘛，對不對嘛。(I-2-13)

#### 4.2.2 小結

由經營者對於印尼飲食文化導入與發展之看法，從六大面向分析如下：

一、有關綜合受訪經營者對於印尼在臺開發食品、開拓食材方面

泡麵是賣的最好的，還有蝦餅、椰奶、印尼家鄉飯及印尼食品，食材來源在肉品方面，會使用臺灣的產品，在香料方面，大部分會向臺灣的貿商購買，貿易商收到訂貨通知後，會送到印尼店，由我來販售或做成印尼料理賣給客人，也有部分香料，我會自行從印尼進口到臺灣使用。

二、有關綜合受訪經營者對於印尼料理特色方面

印尼菜的特色就是辛香料比較多，比較重口味、辣啦、鹹，什麼口味多比較重，這就是它的特色。如喜歡吃辣，因為經營者是印尼華僑，我平常用小辣煮，因為我有很多客人是臺灣的、大陸的，他們都不喜歡吃辣的，我因他們而改變料理方式，但有時候，我也會煮大辣喔！

三、有關綜合受訪經營者對於為何開印尼店方面

們是為了生活才開印尼店的。剛開始從小小的生意開始做，有多少錢，就拿多少

錢去做生意。因為開印尼店，可以養小孩，可以提供他們，從小學到大學畢業，剛開始，店面東西比較少，現在東西比較多，只要有那個心，就想到什麼，就開始。也有遺傳做生意的，烹飪是自己學習來的。

#### 四、有關綜合受訪經營者對於印尼料理、食品銷售管道方面

我除了在自己的印尼銷售印尼食品外，也在 FB、LINE 上做銷售，同時在以直播方式賣印尼食品。我除了在自己的印尼銷售印尼食品外，也在網路上賣印尼食品。因全球物價上漲，若進貨有漲價，我就跟著漲價，但漲價不會漲很多。若商品沒有漲價的話，我就沒有漲價。食品銷售就賣愈久就會知道，什麼東西比較沒有銷的，以後就不要拿來賣。

#### 五、有關綜合受訪經營者對於銷售對象方面

銷售對象有印尼人來消費比較多，會吃辣的臺灣人、嫁過來臺灣的新住民，移工，而臺灣人來本店消費，比例約有 3 成。有的臺灣人對於辣味，比較沒辦法接受，或是煮的像印尼的口味，比較沒辦法接受。現在，印尼人來買也很較少。他們也會選擇自己在家煮飯了，買的金額也愈來愈少。而移工我會教他如何煮印尼料理。

#### 六、有關綜合受訪經營者對於印尼料理與台灣料理的差異方面

印尼香料調味的方式跟臺灣料理的方式，有很多的不同，印尼所使用的的辛香料比要多，有使用咖哩、辣椒、芹菜籽，還有很多，而臺灣料理所使用的香料比較少，只有薑跟蒜頭，當然與印尼料理不一樣，而我們做印尼料理也要用印尼香料會比要道地。印尼店是沒有使用豬肉做料理，因為在印尼當地，沒有吃豬肉的習慣，而在臺灣，如果開印尼店煮料理使用豬肉的，印尼人就不會購買，我們會使用牛肉、雞肉當主食，若客人需要雞肉，我就煮雞肉等，而口味及香料方面就盡量煮得跟印尼當地的料理一樣。這樣子比較有人買。

## 第五章結論與建議

### 5.1 研究結論

#### 5.1.1 印尼飲食文化之導入

##### 一、經由貿易商導入

綜合受訪者所表示，印尼料理因貿易商導入印尼香料，如薑黃、香茅、沙嗲醬、胡椒、檸檬葉、花生粉等，如泡麵、蝦餅、巧克力、餅乾等，以上都是受訪者很喜歡的食材及食品，並且可以馬上回答的印尼香料及食品，而現在，印尼的食品在臺灣都可以買得到，只是水果沒有。

##### 二、經由印尼店導入

綜合受訪者所表示，印尼店在料理擺設方式，很像臺灣自助餐廳的感覺，另外會擺設一些印尼的食品雜貨、書籍、雜誌等，其擺設方式，類似如便利商店以貨架陳列，採開放式，展示商品。印尼店料理的東西，好像不是都是用熱的，都是煮好後，置放在那裡一段時間，然後冷冷的，跟臺灣飲食習慣，不太一樣，他們好像都不喜歡熱熱的吃，都喜歡冷冷的，所以就跟臺灣不一樣，而所賣的料理，比較沒有青菜，都是肉，以肉類為主，如雞肉，牛肉。而詢問受訪者，你煮印尼料理的香料及食材，都如何取得？你的食材來源，都採用臺灣本地或從國外進口？我們所使用的雞肉、牛肉

都是直接在臺灣購買；因為印尼料理特色是偏鹹、偏辣，有人喜歡酸酸的、甜甜的，所使用的辛香料比要多，而且印尼料理中有一個特別的味道。經由印尼的特殊香料做成的印尼料理，會比較道地，同印尼當地料理一樣。而香料是印尼進口的，大部分我們會由臺北的貿易商訂貨後，貿易商會送到店裡，經我們店做成的料理如，咖哩豬肉、炒板條、炒飯、薑黃飯、沙嗲料理、印尼菜包、天貝、石頭餅、印尼乾麵、印尼粽子、咖哩雞肉、炸雞肉、炸香蕉、涼拌蔬菜、黃薑雞肉、蔬菜咖哩、糯

米飯等販賣給我的客人。在印尼的食品雜貨方面，我有賣香料如，沙嗲醬、胡椒、花生粉等，食品如，印尼的泡麵、蝦餅、巧克力、餅乾、千層糕、蛋糕，鳳梨酥等。

三、經由個人或公司在網路平臺導入。販售各式各樣的印尼食品如，泡麵、蝦餅、巧克力、餅乾等。

四、由於印尼曾在1960年至1998年間有排華運動的情形，造成該時期的華人接受到華語的機會較少，且印尼人學習華語的機會也較少，及印尼有約87%的穆斯林人口是屬於回教國家，而臺灣人對於回教文化較陌生，因此在印尼飲食文化的導入臺灣上產生了障礙。在內政部移民署及各縣政府，常舉辦有關新住民的講座、活動、印尼美食銷售活動等，讓新住民參與，增加其融入臺灣的機會，以增加印尼的食品在臺灣的導入。

### 5.1.2 印尼飲食文化之發展

#### 一、由貿易商發展

綜合受訪者所表示，我們幾乎都是直接至印尼商店購買，另外我在嘉義縣民雄鄉的齊普超市、全省量販店如全聯社、家樂福、網路平臺，我也可以買得到印尼商品。

#### 二、由印尼店發展

##### 1、關於印尼店的經營者

綜合受訪者所表示，我們是華僑，從印尼嫁來臺灣的新住民，為了要在臺灣生活，朋友就建議我們，你可以自己開一家印尼店啊！因為開印尼店，可以賺錢啊！你可以養小孩，供小孩們讀書，可以幫助你從培養小孩從小學到大學的學費、生活費，甚至長大成年。剛開始經營的時候，我們都是從小小的生意開始做，有多少錢就，就拿多少錢去轉，只要有那個心，如果心裡就想到什麼，就趕快去做什麼，而做生意也有遺傳的，例如我從賣簡單的炒飯條、炒麵這種家鄉飯開始，而目前所開的印尼店，原來的店裡的貨，沒有這麼多，店也沒有那麼大，受訪者，認為印尼的

商品好推廣嗎？在臺灣，好賣嗎？他們表示，看東西啦！如果平常有在用的生活用品或食品，就會比較好賣，如果別人比較少用的，你賣也沒用，這就賣愈久就會知道，如果是你剛開始賣，你就什麼東西都拿來賣，賣到一段時間就知道什麼東西，比較沒有辦法銷售的，那以後就不要拿來賣。我們做印尼菜，當然要用印尼進口香料，料理做起來會比較像印尼當地一樣的菜，不然料理做起來就會有臺灣味。我們開印尼店是沒有煮豬肉的，不然就沒有人買了，就是把肉改成牛肉，客人要牛肉飯就煮牛肉，要雞肉飯，就煮雞肉，就是煮肉的方式不同而已。印尼的料理的特色，是比較重口味，特別鹹、辣、甜，有的會吃酸，一定比較辣，但是我這邊煮得比較不會那麼辣，問因為我這裡客人，很多人不喜歡吃辣的。辛香料比較多。臺灣的香料比較少，只有薑、蒜頭、蔥花，味道比較清淡，印尼與臺灣的口味，當然不一樣。我的銷售對象，就是有從印尼嫁過來臺灣的新住民、陪同新住民來店的老公、跟媽媽一起來的新住民二代、一般的臺灣人的、中國大陸來臺人士、印尼的移工如監護工、工廠的廠工等，而我的主要客人中，移工約占有7至8成。而我銷售最好的商品是印尼泡麵，這一般臺灣人也很喜歡吃。還有來買椰奶的移工，我會教她怎麼煮。我們的銷售管道除了在店裡賣之外，也會利用FB社團有寫、FB直播都有、LINE留言等方式販售印尼食物，印尼店經營者，因為運用社群媒體的影響，使他們賣的印尼食品，可以銷售到全臺灣的消費者，並在線上即時回答消費者的生活所需，拉近與顧客的距離，產生固定的消費群、且增加印尼店的營業額。

## 2.、消費者

對於新住民，來印尼店消費，是因為很久沒回家，想念家鄉的味道，想買印尼東西、想吃印尼料理的時候，因為印尼香料與臺灣不同，有咖哩、辣椒、薑黃、紅蔥頭、芹菜籽，還有很多臺灣沒有的香料。因為印尼菜有特別的香料，香味比較多。我們就會去那邊找我們想要的東西，喜歡的商品如薑黃飯、沙嗲、印尼菜包、炒板條、炒飯、他們所做的小吃。蝦餅、巧克力、椰子粉、椰奶、天貝、麵線、沙嗲、

加花生粉的料理、泡麵、咖啡、炸很酥的雞肉、買他們煮的菜以及咖哩雞肉等，有時候，我們會專程與朋友或家人去印尼店吃飯，作為聯繫感情聚會的場所。對於印尼商店好找嗎？交通便利如何？都覺得，蠻好找的，且交通便利。而對於新住民二代，因為從小就常與媽媽到印尼店吃飯，及購買印尼食品，就覺得很能融入印尼料理，並表示，因為愈來愈多印尼移工來臺灣，現在印尼商店，店也愈開，愈來愈多了，覺得就其所住的地區，去找印尼店，買印尼食物消費，很容易找到。對於一般國人，受訪者表示，就是嘗鮮，就是想要去體驗印尼的口味，是什麼樣子而已。因為好奇，偶而會去吃吃看，喜歡的商品有印尼奶茶。對於印尼店交通表示，印尼店都藏在巷子裡面，或印尼店都在火車站附近，要找一下，因為印尼店都在巷子裡面，而我住的地方應該是沒有印尼店。對於移工，因為信奉伊斯蘭教關係，如果不去那邊買，可能也比較不方便。雖然在印尼店很少碰到臺灣人到店裡吃飯，但是印尼新住民在家裡聚餐時，也是有很多臺灣人一起吃印尼飯。

## 5.2 研究建議

依據本研究整理歸納之結論，提出以下建議供印尼飲食文化之導入與發展及後續研究者做為參考：

### 一、印尼店的經營者或服務人員須具備語言溝通能力

因為沒有辦法溝通，消費者也不知道怎麼辦？語言沒有辦法溝通，消費者也沒辦法吃啊！

### 二、印尼店的價目表，能標示清楚明確

消費者表示，印尼店的價目表，他們不太會有標價，也不知道那個東西多少，消費者有時候跟他們會溝通不良，要消費時，也不知怎麼辦？就是希望他們標價是多少錢。因為有如果跟老闆溝通不良，可能會造成誤會。

### 三、口味有要道地，才能吸引顧客

口味應該煮得更像印尼的，在臺灣的印尼店，可能他的調味料在臺灣不容易取

得，口味有沒有像印尼當地的味道。會減少新移民的消費。

#### 四、印尼店環境要乾淨點。

衛生環境不要那麼髒亂。因為去印尼店，看到他們店面的東西，都堆疊堆疊在那裡，且環境看起來，都比較髒亂，若能把店面的東西整理乾淨，可能會比較吸引臺灣人來消費，也就是店面能衛生一點。

#### 五、開發臺灣本地客人之調整

對於臺灣人來印尼店消費，好像很難融入，因為受訪者表示，臺灣人去印尼店購買的人很少。印尼人會吃很辣、很酸、很油的料理，臺灣人比較沒辦法接受，還有印尼料理所需的原來的味道，臺灣人比較沒辦法接受。對於臺灣人來說，受訪者表示，到印尼店消費時，印尼菜都是紅色的，看起來蠻辣的，我也不是很清楚他的菜名及加什麼香料，而印尼人不吃豬肉，而臺灣人，煮什料理都有豬油，所以要臺灣人融入很難，而且印尼店幾乎看不到臺灣人，幾乎都是看印尼人來消費。我覺得可能印尼店他的辣要低一點，不要像印尼吃那麼辣，味道可能要鹹一點，可能會比較符合臺灣口味，不然臺灣人要去印尼店消費可能會很低，除非偶而好奇去吃吃看，不然臺灣人要去消費可能比較少，只有他的本國籍去吃而已。對於申請清真食品認證是否會增加消費者購買機會？因為臺灣人及印尼新住民很少是信奉回教，所以並不會因為申請清真食品認證，特別跑去印尼店去吃飯。

六、由於政府從2016年積極推動新南向政策，如在印尼國家方面，對於申請簽證上採有條件免簽證，吸引觀光客來臺、成立臺灣清真推廣中心，對穆斯林產生友善環境、在人才交流上，設立獎學金吸引印尼青年來臺求學、成立外國青年技術訓練班吸引印尼青年、對於產業人力延長居留期限等，這些友善的政策，對於經營者產生機會，因為印尼有人口約2.7億，若能善用這些政策對於印尼飲食文化發展是個機會。



## 參考文獻

### 中文文獻資料：(依筆畫排列)

1. 王筑生 (1998)，**昆明民族交流與飲食文化的變遷**。第五屆中國飲食文化學術研討會論文集。臺北：中國飲食文化基金會編。
2. Michael allen fox 著、王瑞香譯 (2005)，**深層素食主義**。臺北市：關懷生命協會。  
Sir Edward Burnett Tylor 著、連樹聲譯，2005《原始文化：神話、哲學、宗教、語言、藝術和習俗發展之研究》。中國：廣西師範大學出版社。
3. 李亦園 (2000)，**中國飲食文化研究的理論圖像**。第六屆中國飲食文化學術研討會論文集。臺北：財團法人中國飲食文化基金會頁，頁 1-16。
4. 李長有 (2000)，**中國週代飲食文化**。中國飲食文化基金會會訊，第 6 卷，第 1 期，頁 44-46。師範大學客家文化研究所－客家社會與文化及教學資源整合，學術研討會。
5. 呂煒琳 (2013)，**飲食文化與觀光客重遊意願關係之研究－以客家飲食為例**，文大商管學報。
6. 江麗貞 (2019)，**東南亞女性新住民社會支持網絡發展之探討－以六個在臺灣放生命之花的個案為例**，東海大學教育研究所碩士論文。
7. 林武正 (2017)，**地方飲食文化與休憩關係之研究-以雲林虎尾小吃意象及體驗為例**，國立虎尾科技大學休閒遊憩系碩士班碩士論文。
8. 林開忠 (2006)，**跨界越南女性族群邊界的維持：食物角色的探究**，臺灣東南亞學刊(1)：63-82。
9. 林淑蓉 (2006)，**客家飲食文化與社會生活：從族群性到族群認同**，收入《客家社會文化及教學資源整合學術研討會》(高雄市：國立高雄師範大學客家文化研究所，2007 年)，頁 216。

10. 林鍵璋 (2017), **臺灣印尼客籍移民「叛」文化初探**, 國立臺北大學民俗藝術研究所, 中華飲食文化學術研討會論文集, 第 12 屆, 2011。
11. 施映羽 (2010), **臺灣夜市飲食文化體驗模式探討—以高雄六合觀光夜市為例**, 國立高雄餐旅學院臺灣飲食文化產業研究所碩士論文。
12. 張忠春 (2014), **中華民國印尼歸僑協會**, 期刊文獻 153 期、154 期。
13. 張婷婷 (2008), **外籍配偶與客家文傳承**, 國立中央大學, 客家社會文化研究所碩士論文。
14. 張婷婷、張翰璧, **東南亞女性婚姻移民與客家文化傳承：越南與印尼籍女性的飲食烹調策略**, 臺灣東南亞學刊, 5 卷 1 期, 2008 年, 頁 93-144。
15. 高祥淵 (2017), **接受或排斥？僑居印尼的回流移民對印尼料理的態度**, 國立暨南國際大學東南亞研究所碩士在職專班論文。
16. 張翰璧 (2006), **客家、外籍配偶與文化實作**。發表於「2006 年族群、歷史與文化亞洲聯合論壇：人物與地域研究國際學術研討會」, 中壢：國立中央大學客家學院, 12 月 2-3 日。
17. 洪嘉敏 (2009), **東南亞移民女性來台後在家庭內飲食習慣之變化**, 國立暨南國際大學東南亞研究所碩士論文。
18. 康文玲 (2014), **文創產業與創意生活**, 萬國法律; 194 期 (2014/04/01), P2 - 16。
19. 黃光彩 (2004), **臺灣文化事典**。載於國立臺灣師範大學人文教育研究中心主編, 臺北：南天。
20. 陳玉箴 (2006), **臺菜、小吃、客食：新飲食版圖及國體化的味覺**, 城鄉流動 2007 年文化研究會議暨第八屆文化研究學會年會, 頁 1-30。
21. 陳美華、李岳軒 (2013), **印尼伊斯蘭的飲食養生觀穆斯林喜好食療佳品**, 南華大學宗教學研究所副教授, 印尼雜誌, 心鏡宗教季刊。

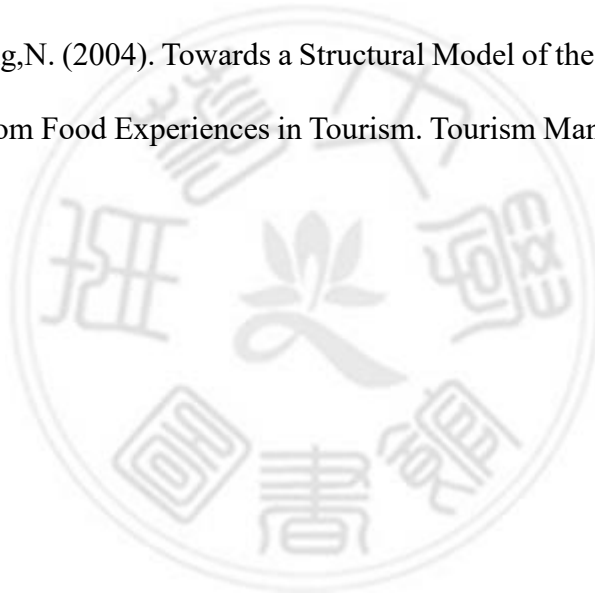
22. 麥耀堂 (1993), **中華飲食文化對世界的影響**, 中國飲食文化學術研討會論文集, 第1屆, 1993。
23. 楊昭景、邱文彬 (2005), **生存、覺知與存在：客家飲食內涵與發展**, 餐旅暨家政學刊 2(1): 71-81。
24. 楊增華、古青青、黃美達、鄭博允、郭維楨、陳奕慈、具到映 (2021), **穆斯林觀光客對臺灣之飲食意象**, 中國文化大學觀光事業學系 副教授、中國文化大學觀光事業學系 學士島嶼觀光研究, 第十三卷第二期, 2021年5月, 頁19-47。
25. 許慈恩 (2021), **東南亞女性新住民社會支持網絡發展之探討—以六個在臺灣放生命之花的個案為例**, 國立臺南大學幼兒教育學系碩士班碩士論文。
26. 鄧景衡 (2002), **符號、意象、奇觀—臺灣飲食文化系譜(上冊)**。臺北：田園城市文化。
27. 蔡寓昌 (2016), **地方武術文化推廣策略之研究-以西螺七崁武術文教基金會為例**, 南華大學文創事業管理學系碩士論文。
28. 劉韻平 (2008), **意猶未盡—在台外籍學生飲食適應經驗之研究**, 靜宜觀光事業學系碩士論文。
29. 鄭好娟 (2020), **印尼籍穆斯林移工飲食適應研究—以高雄市為例**, 國立高雄師範大學東南亞學碩士在職學位學程碩士論文。
30. 謝美玲 (2012), **誰來用餐？中壢地區越南飲食店消費選擇因素之探討**, 國立暨南國際大學東南亞研究所碩士論文。
31. 薛保瑕、孫華翔、吳漢中、吳品萱、林舒、楊文豪、連振佑、沈伯承、鄭智偉 (2002), **文化創意產業概況分析調查**, 行政院經濟建設委員會、財團法人國家文化藝術基金會。
32. 羅素政 (2012), **日常飲食、節日聚餐與祭祖供品：印尼峇厘島華人的家鄉、跨文化飲食的認同**, 國立臺灣大學人類學系中國飲食文化, 8卷2期 (2012 /10 /

01) , P1 - 42 °



## 英文參考文獻：依字母排列

1. Alan,B. and Teresa,K. (1997).Sociology on the Menu : An Invitation to the Study of Food and Society. London : Routledge.
2. Ulrich,B. and Anthony, G. and Scott, L. (1994). Reflexive Modernization.Stanford : Stanford University Press.
3. Edward,B,T. Researches into the Early History of Mankind and the Development of Civilization , (1865).
4. Marion, B. (1995). Introductory Foods, NJ : Prentice-Hall Inc., 10th ed., p.2.
5. Quan,S.and Wang,N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience : an Illustration from Food Experiences in Tourism. Tourism Management,25,297-305.



## 網頁資料

1. 維基百科網站。取自 [https :  
//zh.wikipedia.org/wiki/%E8%87%BA%E7%81%A3%E6%96%99%E7%90%86](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%87%BA%E7%81%A3%E6%96%99%E7%90%86)
2. 維基百科網站。取自 [https :  
//zh.wikipedia.org/wiki/%E6%96%B0%E5%8D%97%E5%90%91%E6%94%BF%  
E7%AD%96](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%96%B0%E5%8D%97%E5%90%91%E6%94%BF%E7%AD%96)
3. 維基百科網站。取自 [https://zh.wikipedia.org/zh-  
tw/%E9%A5%AE%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96](https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%A5%AE%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96)
4. 全國法規資料庫網站。取自 [https :  
//law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=h0170075](https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=h0170075)
5. 勞動部勞動統計查詢網。【官方網站】。取自 [https :  
//statdb.mol.gov.tw/evta/jspProxy.aspx?sys=220&ym=10212&ytm=11011&kind=21  
&type=1&funid=wq1402&cycle=41&outmode=0&compmode=0&outkind=14&fld  
spc=0,24,&rdm=R77549](https://statdb.mol.gov.tw/evta/jspProxy.aspx?sys=220&ym=10212&ytm=11011&kind=21&type=1&funid=wq1402&cycle=41&outmode=0&compmode=0&outkind=14&fldspc=0,24,&rdm=R77549)
6. 經濟部工業局網站。【官方網站】。取自 [https :  
//www.moeaidb.gov.tw/ctrl?PRO=project.rwdProjectView&id=1045](https://www.moeaidb.gov.tw/ctrl?PRO=project.rwdProjectView&id=1045)
7. 百度百科網站。取自 [https :  
//baike.baidu.hk/item/%E7%99%BC%E5%B1%95/5040179](https://baike.baidu.hk/item/%E7%99%BC%E5%B1%95/5040179)
8. 中文百科知識網站。取自 [https :  
//www.easyatm.com.tw/wiki/%E6%96%87%E7%8D%BB%E5%88%86%E6%9E%  
90%E6%B3%95](https://www.easyatm.com.tw/wiki/%E6%96%87%E7%8D%BB%E5%88%86%E6%9E%90%E6%B3%95)
9. 中文百科知識網站。取自 [https :  
//www.easyatm.com.tw/wiki/%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C  
%96](https://www.easyatm.com.tw/wiki/%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96)

10. 交通部觀光局網站。【官方網站】。取自 [https :  
//www.taiwan.net.tw/m1.aspx?sNo=0020547](https://www.taiwan.net.tw/m1.aspx?sNo=0020547)
11. 餐飲貼文懶人包網站。取自 [https :  
//diningtagtw.com/keywords/%E4%B8%AD%E5%9C%8B%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96%E5%85%AB%E5%A4%A7%E8%8F%9C%E7%B3%BB](https://diningtagtw.com/keywords/%E4%B8%AD%E5%9C%8B%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96%E5%85%AB%E5%A4%A7%E8%8F%9C%E7%B3%BB)
12. 環境資訊中心網站： 【官方網站】。楊慧梅 (2017) ,【南洋味】 新住民家鄉味  
餐桌上的文化風景與生物多樣性。取自 [https :  
//e-info.org.tw/node/208562](https://e-info.org.tw/node/208562)
13. 嘉義縣政府全球資訊網。【官方網站】。取自 [https :  
//www.cyhg.gov.tw/cp.aspx?n=7769B1BD01306B45](https://www.cyhg.gov.tw/cp.aspx?n=7769B1BD01306B45)
14. 文化部網站。【官方網站】。取自 [https :  
//www.moc.gov.tw/information\\_311\\_20450.html](https://www.moc.gov.tw/information_311_20450.html)
15. Public DomainLife 生活網 台灣生活網 | 關心生活大小事：草根影響力新視野  
圖/文：陳木村 Photo Credit： Alexas\_Fotos @ pixabay by CC0。取自 [https :  
//life.tw/?app=view&no=419443](https://life.tw/?app=view&no=419443)
16. 2020 年臺灣創意產業發展年報-文策院。取自 [https :  
//taicca.tw/uploads/userfiles/research/2020\\_%E8%87%BA%E7%81%A3%E6%96%87%E5%8C%96%E5%89%B5%E6%84%8F%E7%94%A2%E6%A5%AD%E7%99%BC%E5%B1%95%E5%B9%B4%E5%A0%B1.pdf](https://taicca.tw/uploads/userfiles/research/2020_%E8%87%BA%E7%81%A3%E6%96%87%E5%8C%96%E5%89%B5%E6%84%8F%E7%94%A2%E6%A5%AD%E7%99%BC%E5%B1%95%E5%B9%B4%E5%A0%B1.pdf)
17. 國立臺灣大學人類學系網站。【官方網站】。取自 [https :  
//anthro.ntu.edu.tw/%E7%9B%B8%E9%97%9C%E8%B3%87%E6%BA%90/%E4%BA%BA%E9%A1%9E%E5%AD%B8%E5%8F%B2%E8%BE%AD%E5%85%B8/edward-burnett-tylor%EF%BC%88%E6%84%9B%E5%BE%B7%E8%8F%AF%E3%83%BB%E6](https://anthro.ntu.edu.tw/%E7%9B%B8%E9%97%9C%E8%B3%87%E6%BA%90/%E4%BA%BA%E9%A1%9E%E5%AD%B8%E5%8F%B2%E8%BE%AD%E5%85%B8/edward-burnett-tylor%EF%BC%88%E6%84%9B%E5%BE%B7%E8%8F%AF%E3%83%BB%E6)

%B3%B0%E5%8B%92%EF%BC%89/





# 附錄一

## 論文訪談問卷大綱

### 一、訪談紀錄表-消費者

- 1.你為什麼會想來印尼店購買東西或吃飯，你經常購買的商品或餐點是什麼？
- 2.你來印尼商店，你點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？
- 3.印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？你有喜歡的香料，有什麼？你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯。
- 4.你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？是什麼原因而來消費？
- 5.你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？
- 6.印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？
- 7.你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？交通便利性如何？印尼商店好找嗎？
- 8.依你個人看法，印尼店都是那些人在購買？為什麼？
- 9.你都跟誰一起到印尼店吃飯？
- 10.你都多久來印尼店消費，在什麼情形下，你會再來印尼店消費？
- 11.若印尼店有申請清真食品認證標章，是否會提高你的消費意願？為什麼？
- 12.你最喜歡印尼食品有那些？最喜歡的印尼料理有那些？
- 13.你購買印尼的東西的管道如何？例如，到印尼店現場購買、FB 社團購買、LINE 群組購買，還是你有其他的管道購買？
- 14.你覺得印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？
- 15.你來印尼店吃飯後，你對印尼店現在的經營有什建議的地方？如環境.口味.鹹淡.酸辣等。

## 二、訪談紀錄表-經營者

- 1.你為何從東南亞來臺灣開印尼店，你都怎麼做？
- 2.你開這個印尼店，你在這裡經營，那些印尼東西賣的比較好？
- 3.你所使用的特別香料.調味的方式跟臺灣有什麼不同？
- 4.你的食材來源，都採用臺灣本地或從國外進口？有那些食物需國外進口？你都如何取得？
- 5.因為印尼屬於回教國家，有禁食豬肉的禁忌，你在臺灣烹飪方式或食材是否因此而做改變？有那些改變方式？
- 6.你都把印尼食品或料理賣給哪些人或族群？
- 7.你如何想到你要賣什麼食品或煮什料理賣給你的客人，你當初如何考慮到的？
- 8.你是否在開店之前，有學習過印尼料理烹飪方式，你從哪裡學習到的？
- 9.你的店，臺灣本地人來消費的多還是少？比例如何？若較少來這裡消費，就你所了解的原因有那些？
- 10.因為印尼屬於回教國家，有不吃豬肉的禁忌，請問你在臺灣經營這個店，是否為了要在臺灣販售，而在烹飪方式或食材做某方面的改變？
- 11.請問印尼菜的有那些特色？
- 12.你如何銷售你的印尼食品或料理，你的銷售管道有那些？
- 13.因應最近的通膨，原物料的調整，進口運費的增加，你的店有做何調整？

## 附錄二

訪談逐字稿

訪談編號：A

訪談對象：消費者-印尼新住民二代

訪談時間：2022/02/20

訪談地點：新住民家裡

訪談方式：全程錄音方式

1.問：你為什麼會來印尼店購買東西或吃飯？

答：因為媽媽是印尼人，所以她就帶我去那邊買東西。

問：經常買的商品是什麼？

答：蝦餅、泡麵、印尼奶茶及咖啡。

2.問：你來印尼商店，你點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？

答：？沒有想出來。

3.問：印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？你有喜歡的香料，有什麼？你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯。

答：他們喜歡炸的，臺灣好像沒有那個酸酸的、辣辣的，跟臺灣調味好像不一樣，特別的香料，我不知道有什麼香料也，就是吃起來不一樣。

問：你有喜歡的香料？

答：咖哩的椰漿跟臺灣不一樣，它有一種椰奶的味道。

問：你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯？

答：不會。

4.問：你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？

答：語言有沒有辦法溝通。因為沒有辦法溝通，你也不知道怎麼辦？語言有沒

有辦法溝通你也沒辦法吃啊！

問：是什麼原因而來印尼店消費？

答：我媽媽要買東西所以我來這邊消費。

5.問：你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？

答：他們的東西，好像不是都是用熱的，煮好放在那裏，然後冷冷的，跟臺灣不太一樣，他們好像都不喜歡熱熱的吃，都喜歡冷冷的，所以就跟臺灣不一樣，然後比較沒有菜，都是肉，以肉為主。

6.問：印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？是它的文化或是它的音樂？

答：比較吸引我是因為我有吃過，然後會想再去印尼店消費，是因為它賣的東西比較便宜。

7.問：你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？

答：還蠻方便的，騎機車幾乎都會到，而且還蠻好找的，如果知道那裡？其實是蠻好找的，而且也蠻方便的。

8.問：依你個人看法，印尼店都是那些人在購買？為什麼？

答：印尼移工因為信奉伊斯蘭教，如果不去那邊買可能比較不方便。

問：這是妳現場看到的，是嗎？

答：是，我在現場看到的，因為他們都戴那個帽子。

9.問：你都跟誰一起到印尼店吃飯？

答：媽媽。

10.問：你都多久來印尼店消費，在什麼情形下，你會再來印尼店消費？

答：大約 2 至 3 個月去 1 次。

11.問：若印尼店有申請清真食品認證標章，是否會提高你的消費意願？為什麼？

答：不會。

12.問：你最喜歡印尼食品有那些？最喜歡的印尼料理有那些？

答：印尼炒飯、奶茶、咖啡、泡麵，天貝。

13.問：你購買印尼的東西的管道如何？例如，到印尼店現場購買、FB 社團購買、LINE 群組購買，還是你有其他的管道購買？

答：印尼店，還有民雄齊普超商，齊普超商很多。

14.問：你覺得印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？

答：好像沒有很融入，因為好像臺灣人，不會去印尼店買。

15.問：你來印尼店吃飯後，你對印尼店現在的經營有什建議的地方？如環境.口味鹹淡.酸辣跟臺灣的比較啊，融入臺灣啊，有甚麼改進的敵方店面乾不乾淨啊，改善一點，不要那麼酸啊、不要那麼辣啊，你個人覺得、看法？

答：那個價目表，他們不大會標價，不知道那個東西多少，可是有時候跟他們溝不良，你不知怎麼辦？就是希望他們標價是多少錢。

訪談編號：B

訪談對象：消費者-印尼新住民

訪談時間：2022/02/24

訪談地點：新住民家裡

訪談方式：全程錄音方式

1.問：你為什麼會來印尼店購買東西或吃飯？

答：我想吃啊，對不。有需要煮有需要吃就去吃。

問：你經常購買的商品？或餐點是什麼？

答：椰子粉，印尼料理，要煮咖哩的香粉香料，雞肉用炸的。

問：餐點是什麼？

答：買他的菜，雞肉用炸的。煮咖哩、豬肉那要怎麼說。

2.問：你來印尼商店，你點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？

答：豬肉、沙嗲、天貝。

3.問：印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？你有喜歡的香料？

答：黃薑、椰子糖

問：你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯。

答：會，臺灣普通的店吃不到。

4.問：你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？

答：我真想去哪裡吃東西，因為很久沒有吃到這個家鄉味。

5.問：你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？

答：會酸、會辣，印尼的料理不一樣，就覺得印尼的比較好吃。

問：比較好吃，口味比較好吃，是因為臺灣做不吃來嗎？

答：是。不一樣。

6.問：印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？

答：我看到有喜歡要買的、要吃的有要買的東西如，泡麵。

7.問：你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？

答：有啊

問：印尼商店你覺得好找嗎？

答：好找。

8.問：依你個人看法，印尼店都是那些人在購買？為什麼？

答：當然麼印尼人去買。

問：印尼人去買是外勞還是嫁過來的？

答：有顧老人的很多，顧老人的很多、外勞也很多。

問：依你看事顧老人比較多，還是外勞比較多。

答：顧老人的。

9.問：你都跟誰一起到印尼店吃飯？

答：有時候跟朋友去、有時候跟朋友去、有時候自己去。

10.問：你都多久來印尼店消費？

答：我都想買東西的時候，我就去。

問：在什麼情形下，你會再來印尼店消費？

答：有缺東西我就會去買。

問：你都多久來印尼店消費一次？

答：要去買菜時後順便就會順便去買。

11.問：若印尼店有申請清真食品認證標章，是否會提高你的消費意願？為什麼？

答：不會，因為我不是伊斯蘭教的。

問：那你是信奉什麼宗教？

答：我是道教的。

12.問：你最喜歡印尼食品有那些？

答：泡麵、麵線、沙嗲、加土豆夫、很多我都很喜歡。

問：那料理煮好的有那些？

答：沙嗲、咖哩、炒飯，很多樣我喜歡吃的

13.問：你購買印尼的東西的管道如何？例如，到印尼店現場購買、FB 社團購買、LINE 群組購買，還是你有其他的管道購買？

答：有時候去印尼店買，有時候在 FB 買，他也會寄來。

問：還有其他方式嗎？

答：去齊普超市、LINE 等。

14.問：你覺得印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？

答：不錯，吃的人很多。

問：吃的人很多嗎？

答：很多。

問：臺灣人很多嗎？

答：臺灣人很少。

15.問：你來印尼店吃飯後，你對印尼店現在的經營有什建議的地方？如環境、口味、鹹淡、酸辣等。為了讓這個店生意更好你有什麼建議？

答：他們印尼會吃很辣，但是對我來說太辣。

問：若針對臺灣人不要太辣等還有什麼？

答：不要太辣、太酸、太油。

問：環境？

答：環境要乾淨點。

問：交通？

答：我去的地方的店比較鄉下，如慈濟對面、新港等。



訪談編號：C

訪談對象：消費者-印尼新住民二代

訪談時間：2022/02/28

訪談地點：新住民家裡

訪談方式：全程錄音方式

1.問：你為什麼會想來印尼店購買東西或吃飯？

答：就是因為想吃。

問：你經常購買的商品或餐點是什麼？

答：薑黃飯或者是印尼菜包、蝦餅、炒飯或者是炒板條。

2.問：你來印尼商店，你點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？

答：有，因為我媽媽是印尼人，所以我就大概有個了解。

3.問：印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？

答：感覺他們比較重口味，會喜歡特殊香料的味，因為臺灣是葱、薑、蒜、以及醬油。

問：你知道那個香料有特別名稱嗎？

答：薑黃、香茅，因為他香香的，而且有一個特別的味道。

問：你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯？

答：還好啦。

4.問：你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？

答：口味有沒有道地，然後衛生環境有沒有那麼髒亂。然後最重視的還有價目表，因為有的沒有價目表，不知道都少錢。

問：是什麼原因而來消費？

答：想吃。

5.問：你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？

答：感覺都加很多調味料比較鹹一點點，感覺又比較重一點，也會好像重視加辣椒那種東西，臺灣的就好像不會，還有印尼的好像不加蔥、薑、蒜的樣子，我發現。

6.問：印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？

答：巧克力或蝦餅都是我喜歡的，那個音樂有那個氣氛吧。

7.問：你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？

答：方便。

問：交通便利性如何？印尼商店好找嗎？

答：現在蠻好找的，現在也蠻方便的，現在也開蠻多的，因為有外籍移工來，他就會開很多。

8.問：依你個人看法，印尼店都是那些人在購買？為什麼？

答：應該是外籍配偶或外籍移工吧，因為她們來臺灣都會想念他們國家當地的味道，就會想要去印尼店那邊找到他們國家的味道。

問：你在現場看到是那一國的人得比較多？

答：應該是印尼人，純印尼人或印尼華人。

9.問：你都跟誰一起到印尼店吃飯？

答：家人。

10.問：你都多久來印尼店消費一次？

答：想吃的時候就會去啊。

問：在什麼情形下，你會再來印尼店消費？

答：就是想吃的時候。

11.問：若印尼店有申請清真食品認證標章，是否會提高你的消費意願？為什麼？

答：我不清楚清真食品認證標章是什麼。

12.問：你最喜歡印尼食品有那些？

答：他的蝦餅、巧克力，最喜歡的印尼料理有那些？薑黃飯、沙嗲，還有印尼菜包，然後炒板條、炒飯我都很喜歡。

13.問：你購買印尼的東西的管道如何？例如，到印尼店現場購買、FB 社團購買、LINE 群組購買，還是你有其他的管道購買？

答：我媽媽都會在印尼店購買，而我會在較聽得懂國語的地方購買。

14.問：你認為印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？很融入嗎？還是一點點？

答：我覺得蠻融入的，像那印尼泡麵臺灣人就很喜歡吃的，那個齊普、量販店都會很多臺灣人買來吃。

15.問：你來印尼店吃飯後，你對印尼店現在的經營有什建議的地方？如環境.口味鹹淡.酸辣等。

答：有些店環境看起來比較髒亂，東西堆疊堆疊在那裡，若東西把它整理乾淨，可能會吸引臺灣人，有些店可能沒有價目表吧，然後如果是臺灣人要去吃吧，他們如果跟老闆溝通不良，可能會造成誤會。

訪談編號：D

訪談對象：消費者(一般國人)

訪談時間：2022/03/04

訪談地點：公共場所

訪談方式：全程錄音方式問：你為什麼會想來印尼店購買東西或吃飯，你經常購買的商品或餐點是什麼？

答：因為我很想嘗試印尼的東西向我如果會買想是沙嗲和臺灣像自助餐是印尼口味的。

問：你經常購買的商品或餐點是什麼？

答：印尼奶茶(東東)。問：你來印尼商店，你點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？

答：我只是看起來蠻辣的，因為看起來他的菜都是紅色的。

3.問：印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？

答：他們的調味方式偏向辣、偏向鹹，我有問過他們，其實他們也吃不慣臺灣的東西。

問：你有喜歡的香料，有什麼？

答：我也不是很清楚，因為我也不是問得很清楚。

問：你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯？

答：我只是看起來好吃，我就來吃了。

4.問：你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？

答：我重視的是價格便宜，最主要是嘗鮮，想吃印尼的口味是什麼。

問：是什麼原因而來消費？

答：就是嘗鮮，就是想要體驗印尼的口味是什麼樣子而已。

5.問：你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？

答：印尼料理偏辣，臺灣的料理比較重口味偏鹹。

6.問：印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？

答：我覺得他們的奶茶比較吸引我的，他們擺設方式，很像臺灣自助餐廳的感覺。

問：就是你去的店看到的是嗎？

答：幾乎我看到的就是這樣。

7.問：你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？交通便利性如何？印尼商店好找嗎？

答：我覺得印尼店要特別找一下，那他們都藏在巷子裡面，其實他們都在火車站附近，要找一下他們都在巷子裡面，我住的地方應該是沒有印尼店，但是越南店蠻多的。

8.問：依你個人看法，印尼店都是那些人在購買？為什麼？

答：我看到的都是印尼人在吃的，一看到都是印尼在吃的。

問：有沒有看起來是移工，還是外配

答：沒有。看起來就是印尼的。

問：那有看到臺灣人嗎？

答：沒有，沒有我沒看過臺灣人，我幾乎沒有看過臺灣人。

9.問：你都跟誰一起到印尼店吃飯？

答：沒有，我都是自己一個人去，只有我喜歡到處亂跑這種特別料理的店。

10.問：你都多久來印尼店消費一次？

答：我來印尼店消費是偶而，可能是心血來潮時想來試試看而已。

問：在什麼情形下，你會再來印尼店消費？

答：應該是有時候會想去看印尼美食，想去吃而已。

問：看美食？

答：純粹是這樣。

11.問：若印尼店有申請清真食品認證標章，是否會提高你的消費意願？為什麼？

答：應該是沒有，因為印尼的食物本來就是跟臺灣的食物本來就不一樣，不會因為多一個清真食品認證特別跑去吃。

12.問：你最喜歡印尼食品有那些？

答：我最喜歡印尼奶茶。

問：那印尼料理呢？

答：那個我分不清楚，因為我都是裝一碗飯，菜一夾。

13.問：你購買印尼的東西的管道如何？例如，到印尼店現場購買、FB 社團購買、LINE 群組購買，還是你有其他的管道購買？

答：我應該都是到印尼店買哪個印尼奶茶。

14.問：你覺得印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？

答：我覺得其實很難融入，因為料理和食物的調味方式差太多，因為印尼不吃豬，而臺灣每個都有豬油，所以要融入的很難，而且印尼店幾乎看不到臺灣人，幾乎都是看印尼來的人。

15.問：你來印尼店吃飯後，你對印尼店現在的經營有什建議的地方？如環境.口味鹹淡.酸辣等。

答：我覺得可能印尼店他的辣要低一點，不要像印尼吃那麼辣，味道可能要鹹一點，可能會比較符合臺灣口味，不然臺灣人要去印尼店消費可能會很低，除非偶而好奇去吃吃看，不然臺灣人要去消費可能比較少，只有他的本國籍去吃而已。

訪談編號：E

訪談對象：消費者-印尼新住民

訪談時間：2022/03/14

訪談地點：新住民家裡

訪談方式：全程錄音方式

1.問：你為什麼會想來印尼店購買東西或吃飯？

答：很辣，就是辣有很多調味料，臺灣比較清淡。

問：最想吃的是什麼？大部分多點什麼？

答：雞腿飯是最有辣椒醬的，跟臺灣不太一樣，我們雞腿飯是炸得很酥，然後要沾辣椒醬吃。

2.問：你來印尼商店，你點的東西，你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？

答：非常了解耶，因為在印尼從小吃到大啊。

3.問：印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？

答：非常大的差別。

問：差異在那裡？

答：我們有很多種，臺灣只有蒜頭、蔥花這樣子，我們有多種香料打碎加再一起就非常好吃。

問：在臺灣沒有的是什麼？

答：現在印尼的東西在臺灣都有，水果沒有。

4.問：你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？

答：味道、口感。

問：是什麼原因而來消費？

答：就是要印尼真正的味道和口感。

5.問：你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？

答：臺灣的料理清淡，印尼的料理重口味、又鹹又辣的。

6.印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？

答：餅乾、小吃。

7.問：你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？交通便利性如何？印尼商店好找嗎？

答：方便。

8.依你個人看法，印尼店都是那些人在購買？為什麼？

問：所以說，你自己看到的什麼人占的比例比較高？

答：外籍勞工。

問：差不多占幾成？

答：應該有7成、8成。

問：外籍勞工占有7成、8成？

答：對。

8.問：你都跟誰一起到印尼店吃飯？

答：朋友。

9.問：你都跟誰一起到印尼店吃飯？

答：不一定，看心情。

問：在什麼情形下，你會再來印尼店消費？

答：想吃的時候。

10.問：你最喜歡印尼食品有那些？可以舉例嗎？

答：我不知道臺灣講什麼，因為印尼的東西臺灣講什麼，炸蝦餅、黃金餃、炸香蕉、炸樹薯，喔那個太多了，講不完，講那個愈講肚子愈餓。

問：最喜歡的印尼料理是那些？



答：咖哩。

11.問：你購買印尼的東西的管道如何？例如，到印尼店現場購買。

答：直接到印尼店購買。沒有其他管道。

12.問：你覺得印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？我的意思說，是很多臺灣人去買、還是很多？

答：很少，臺灣人會去吃，應該只有 10%。

13.問：你來印尼店吃飯後，你對印尼店現在的經營有什建議的地方？讓這個生意更好？或推廣的更好？

答：賣便宜一點，口味應該煮得更像印尼的，在臺灣，有一些可能，他的調味料找不到。



訪談編號：F

訪談對象：消費者-印尼新住民

訪談時間：2022/03/15

訪談地點：新住民家裡

訪談方式：全程錄音方式

1.問：你為什麼會想來印尼店購買東西或吃飯？

答：想要吃到我家鄉的味道。

問：你經常購買的商品或餐點是什麼？

答：一些在臺灣比較沒有的一些東西，就是我們印尼比較特殊的一些食物。

問：例如？

答：一些餅乾，還是一些吃的就是一些不一樣的料理，就是印尼人喜歡吃的多香料的東西，比較辣的東西，因為在臺灣就沒有。

2.問：你來印尼商店，你點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？

答：在印尼商店當然了解啊，他們賣的就是我們國家的東西。

3.問：印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？

答：很大的不同，因為臺灣的食物沒有什麼特別的香料，因為印尼的食物就是比較有特別的香料吧，因為色香味比較多。

問：你有喜歡的香料，有什麼？你可以說出嗎？

答：印尼比較多使用的事項薑黃、辣椒、胡椒，然後紅蔥頭那一些香料會用的比較多，蒜頭也是會用。

問：你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯，或是有其它的原因？

答：都有，因為這一些香料也有，因為印尼的食物比較跟臺灣不一樣的原因也是有。

4.問：你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？

答：沒有重視是什麼，就是想念家鄉的味道，想要去吃跟臺灣不一樣的東西，  
想要去吃臺灣特色的東西。

5.問：你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？

答：還是不同，臺灣人吃的東西香料比較少，味道比較清淡，印尼的東西，香料比較多，比較重口味，特別鹹、辣、甜，有的會吃酸。

6.問：印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？

答：沒有甚麼特別吸引，就是會去那邊找，我想要的東西。

7.問：你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？

答：方便啊，現在印尼商店愈來愈多了。

8.問：依你個人看法，印尼商店都是那一些人在購買？為什麼？

答：那一些人在購買？就是，第一，勞工、第二，一些嫁過來的。

問：所以說，最多是那一類型的？

答：就是勞工比較多。

問：大約占幾成？

答：占了7、8成以上。

9.問：你都跟誰一起到印尼店吃飯？

答：都會跟朋友一起去。

10.問：你都多久來印尼店消費一次？

答：不一定，因為沒有限制說，多久去一次啊，就是想去，就去。

問：在什麼情形下，你會再來印尼店消費？

答：就是想吃我們家鄉的東西，才會去那邊啊，就是想買我們家鄉的料理，就是想買一些家鄉的食品。

11.問：若印尼店有申請清真食品認證標章，是否會提高你的消費意願？為什麼？

答：我沒有那個問題，因為我不是回教的。

12.問：你最喜歡印尼食品有那些？

答：最喜歡他們煮的印尼料理。

問：例如是什麼？

答：例如比較特殊的他們的一些餅乾，還是一些煮出來的料理，餅乾比如說，有做出來有像千層糕、印尼的蛋糕，還有印尼的鳳梨酥那一些。

13.問：你購買印尼的東西的管道如何？還有其它嗎？

答：直接到印尼店居多。

問：還有其它的管道？

答：網路上比較沒有在使用。

問：FB、LINE？

答：比較沒有在使用。

14.問：你覺得印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？

答：印尼料理要融入臺灣比較不容易，印尼的東西比較辣、鹹、重口味，臺灣人比較沒辦法吃。

15.問：你來印尼店吃飯後，你對印尼店現在的經營有什建議的地方？

答：我不知道他們怎麼經營自己的店，因為，我不是經營者，我只是消費者。

訪談編號：G

訪談對象：消費者-印尼新住民

訪談時間：2022/02/24

訪談地點：新住民家裡

訪談方式：全程錄音方式

1.問：你為什麼會想來印尼店購買東西或吃飯？

答：因為想念家鄉的味道，就是想念，很久沒回家就去印尼店吃飯啊。

問：你經常購買的商品或餐點是什麼？

答：好多啊，如沙嗲、天貝等，太多了，講不出來。

2.問：你來印尼商店，點的東西，在你吃這個東西之前，你對這個食物是否有什麼了解？

答：就是在印尼從小吃的東西啊。

問：就是你有沒有了解這個東西？

答：了解，過程怎麼做，我也知道啊。

3.問：印尼店的特別香料，調味的方式跟臺灣有什麼不同？

答：差很多喔，臺灣人吃的比較簡單，印尼的人吃的比較重，香料很多，像比較檸檬葉，還有太多。

問：你有喜歡的香料嗎？

答：有，姑米丁。

問：你是否因為這些香料，特地來印尼店吃飯。

答：是啊。

4.問：你來印尼店消費或吃飯，最重視的是什麼？

答：就想要吃哪個東西是印尼的。就是家鄉味。

5.問：你覺得印尼料理，跟臺灣的料理有那些不同？

答：印尼料理比較重口味。

6.問：印尼店的擺設商品或文化，有那些比較吸引你來消費？

答：特別想吃東西，買東西而已。

問：有為了那個氣氛、音樂或書籍嗎？

答：沒有啦，就是為吃東西，買東西而已。

7.問：你覺得購買印尼食品或吃印尼飯，對於你所住的地區，你覺得方便嗎？

答：方便。

問：交通便利？

答：交通便利。

問：印尼商店好找嗎？

答：還蠻好找的。

8.問：依你個人看法，印尼店都是那些人在購買？

答：印尼人，看到都是印尼人比較多。

問：有看到臺灣人嗎？

答：很少，沒看過臺灣人。

問：外勞、外僑？

答：很多。

問：監護工？

答：也是很多。

問：幾乎都是看到印尼人在吃，沒有看到臺灣人在吃嗎？

答：對。對。是。

9.問：你都跟誰一起到印尼店吃飯？

答：跟姊妹啊。

10.問：你都多久來印尼店消費 1 次？

答：不一定，有時候半年 1 次，有時候 2，3 個月 1 次。

問：在什麼情形下，你會再來印尼店消費？

答：想要吃印尼東西的時候就會想去。

11.問：若印尼店有申請清真食品認證標章，是否會提高你的消費意願？為什麼？

答：清真食品認證那是什麼？

問：就是回教在吃的？不吃豬肉的？

答：不吃豬肉的喔！沒有。我不是信回教的。

12.問：你購買印尼的東西的管道如何？

答：都去印尼店購買。

13.問：你覺得印尼食物或印尼料理融入臺灣的情形如何？

答：有的臺灣人也很喜歡印尼料理，雖然在印尼店很少碰到臺灣人在吃，但是  
在家裡聚餐也是很多臺灣人在吃。

14.問：你來印尼店吃飯後，你對印尼店現在的經營有什建議的地方？讓他生意比較好。

答：就是衛生一點。

訪談編號：H

訪談對象：經營者-印尼新住民老闆

訪談時間：2022/03/20

訪談地點：新住民店裡

訪談方式：全程錄音方式

1.問：你為何從東南亞來臺灣開印尼店？

答：我不是故意要開的，我是為了生活才開的。

問：你都怎麼做？

答：剛開始從小小的生意開始做，有多少錢就拿多少錢去轉。

2.問：你開這個印尼店，你在這裡經營，那些印尼東西賣的比較好？

答：都差不多。

問：什麼飯賣比較好？

答：都一樣。

問：比如什麼飯？

答：印尼的特色飯，想到吃什麼印尼口味，想到家鄉，他就會買。

問：食品呢？

答：大部分是辣椒醬的，比較多。吃的、生活用品，泡麵都比較多人買。

3.問：你所使用的特別香料.調味的方式跟臺灣有什麼不同？

答：一定不一樣，印尼的香料一定用印尼的方式下去煮，臺灣香料比較少，只有薑跟蒜頭，印尼的辛香料比要多，當然不一樣。

問：比如說有什麼東西？

答：印尼的辛香料有芹菜籽，很多我不知道怎麼說。

4.問：你的食材來源，都採用臺灣本地或從國外進口？比如說辛香料呢。

答：我們做印尼菜，當然要從印尼進口，那個香料作起來會比較像印尼菜，不



然做起來就有臺灣味。

問：那些東西一定要進口嗎？

答：一定要。

問：有那些食物需國外進口？你都如何取得？

答：自己進口也是有。

問：其他在哪裡買？

答：貿易商。

5.問：因為印尼屬於回教國家，有禁食豬肉的禁忌，你在臺灣烹飪方式或食材是否因此而做改變？

答：如果沒有吃豬肉的，我們就沒有煮豬肉的，不然就沒有人買了。

問：所以妳煮的會跟臺灣的煮法不一樣嗎？

答：就是變成如果客人要牛肉，就煮牛肉，要雞肉，就煮雞肉，不吃豬肉不同而已。

問：只是肉不同而已嗎？

答：是。

問：為了做生意，煮這個料理的地方，改變方式？

答：有啊，當然要跟印尼的一樣啊，當然跟印尼一樣，跟臺灣的不一樣，香料不一樣，做的方式都不一樣，口味也都不一樣，就是盡量煮得跟印尼的料理一樣。

問：這樣子比較有人買嗎？

答：對了。對了。

6.問：你都把印尼食品或料理賣給那些人或族群？國家族群？

答：我開印尼店當然是賣給印尼人、嫁過來臺灣的、會吃辣的臺灣人也會來買。

問：印尼人是屬於外勞還是什麼？

答：外勞也有、嫁過來的也有。

7.問：你如何想到你要賣什麼食品或煮什料理賣給你的客人

答：因為我有煮料理的興趣，所以我才會去煮。

問：你怎麼如何考慮到要賣這個東西、項目，這麼多東西？

答：要有那個心，就想到什麼，就做什麼。

8.問：你是否在開店之前，有學習過印尼料理烹飪方式？

答：這是遺傳的，我們在印尼那邊就有在學了。

問：在印尼就會煮了嗎？

答：是。

9.問：你的店，臺灣本地人來消費的多還是少？

答：當然是印尼人比較多，也有臺灣人。

問：臺灣人比例有3成嗎？有超過3成或4成嗎？

答：3成。

問：只有3成臺灣人來消費，就你所了解的原因有那些？

答：可能他們沒辦法接受我們那裏的香料，香料比較重，還是辣味有的臺灣人沒辦法接受，還是原來的味道還是有的沒辦法接受，臺灣人比較沒辦法接受，還是原來的味道，沒辦法接受。

10.問：因為印尼屬於回教國家，有不吃豬肉的禁忌，請問你在臺灣經營這個店，是否為了要在臺灣販售，而在烹飪方式或食材做某方面的改變？

答：印尼人不吃豬肉。

11.問：請問印尼菜的有那些特色？

答：印尼菜的特色就是辛香料比較多，然後比較重口味、辣啦、鹹辣，什麼口味多比較重，這就是它的特色。

12.問：你如何銷售你的印尼食品或料理，你的銷售管道有那些？

答：FB 有寫、FB 直播都有。

13.問：因應最近的通膨，原物料的調整，進口運費的增加，你的店有做何調整？

答：就進貨有漲價，我就跟著漲價，沒有漲價的話，我就沒有漲價。

問：現在印尼店好經營嗎？

答：有可以轉而已，有存錢沒有，可以吃飯而已，因為這店面是租的，現在租一個店房租很貴，而且東西都漲價，材料也漲價。

問：你認為印尼的商品好推廣嗎？在臺灣，好賣嗎？

答：看東西啦，如果平常常在用的就比較好賣，如果別人比較少用的，你賣也沒用，這就賣愈久就會知道，如果是你剛開始賣，你就什麼東西都拿來賣，賣到一段時間就知道什麼東西比較沒有銷的，以後就不要拿來賣。

訪談編號：I

訪談對象：經營者-印尼新住民老闆

訪談時間：2022/03/20

訪談地點：新住民店裡

訪談方式：全程錄音方式

1.問：你為何從東南亞來臺灣開印尼店？

答：要工作啊，我老公以前不要讓我在外面工作，我本來賣朵花嗎，我跟姑姑賣朵花嗎，後來我朋友講，啊玲你可以開印尼店，我就開印尼店啊印尼，小朋友長大了可以開印尼店了，印尼店可以養小孩，養小孩到大學啊，老公沒有啊！老公。

問：你開印尼店，你都怎麼做？

答：我怎麼做？沒錢沒本錢啊，我剩下 8000 元而已，該開始賣炒板條、炒麵這樣而已啊！這個店沒有這麼大，婆婆不要開，到這邊而已小小，差不多 10 年跟老公吵架，怎麼小，我一定養小孩喔，讀書到大學畢業，2 個，這樣啊。

2.問：你開這個印尼店，你在這裡經營，那些印尼東西賣的比較好？

答：泡麵啊，泡麵而已，我這個沒有這麼好，椰奶、蝦餅，賣蝦餅沒有賺錢了，蝦餅本錢 25 元，賣 3 個 100，這樣而已啊，我又賣便當了，很辛苦的啦，小朋友長大了，小朋友。

3.問：你所使用的特別香料.調味的方式跟臺灣有什麼不同？

答：很多不同，這是印尼料理。

問：那裡不同？

答：香料不同，有咖哩嘛、辣椒，辣椒，臺灣有辣椒啦！很多臺灣沒有的。

4.問：你的食材來源，都採用臺灣本地或從國外進口？

答：肉，臺灣的。

問：香料呢？

答：香料印尼的。香料印尼進口的，我們有老闆嘛。

問：你都如何拿到？

答：老闆，臺北的啊！

問：貿易商嗎？

答：我不知道他的名字，很多，檢查啊。

問：他會送來？

答：他會送來。

5.問：因為印尼屬於回教國家，有禁食豬肉的禁忌，你在臺灣烹飪方式或食材是否因此而做改變？有那些改變方式？

答：我沒有賣豬肉的。

問：煮的時候有什麼改變？不煮豬肉而已嗎？

答：我們印尼沒煮豬肉，不一樣。

6.問：你都把印尼食品或料理賣給哪些人或族群？印尼人還是臺灣人？

答：有印尼、有臺灣的，臺灣人也愛吃印尼泡麵啊！印尼乾麵。

問：臺灣人都來買什麼？

答：印尼乾麵啊！

問：啊臺灣人都來買什麼？

答：還有來買椰奶啊，外勞嘛，我教外勞她怎麼煮啊。

7.問：你如何想到你要賣什麼食品或煮什料理賣給你的客人，你當初如何考慮到的？

答：我怎麼想到的喔，我這個朋友，啊玲，我本來還沒開店，我在煮蛋加辣

椒，我賣 5 個 50，50、50、50 的蛋、我一個朋友就說，啊玲，你開店就

好，開店啦。我不知道幾年了？本來只要炒棵條呢、後來便買菜，啊菜我自己學的，沒人教我做，我自己學的，我在印尼不會煮菜的啊，我們開店賣衣服，爸爸。

問：在印尼是賣衣服，爸爸開店，你在幫忙賣？

答：是啊！

8.問：你是否在開店之前，有學習過印尼料理烹飪方式，你從哪裡學習到的？

答：自己想要做的，自己要賺錢啊，不能去外面賺啊，老公不要給我工作，我自己開啊，小孩子都長大了，讀書了，開店啊。

9.問：你的店，臺灣人來消費比例差不多有多少？如果 10 個占幾個？占 3 個或 4 個？

答：臺灣人哦。

問：臺灣人來買的？

答：臺灣人很少，印尼較多，現在印尼人來買很難。

問：臺灣人有 5%，還是有 10%嗎？

答：現在外勞都自己煮了。

問：不然你都賣給什麼人？

答：你看現在來買的臺灣人啊，你看這個才買 40 元而已，我本來不要開了，老了，沒要開，要幹嘛呢，東西這麼多，對不對。

10.問：你可以說印尼菜的有那些特色？

答：印尼菜的特色，我煮的嗎，印尼菜的特色哦。

問：比較特別的，跟臺灣有什麼不一樣的？

答：很多啊，一定比較辣，但是我這邊比較不會那麼辣，問題是這裡很多人不喜歡吃辣的。

問：為什麼？

答：加那個辣椒醬就好。

問：為什麼才改變？

答：因為我很多客人是臺灣的。有臺灣的、有大陸的，不吃辣的，我是華僑的，不要用這辣啦，我有一罐辣椒醬，放在前面。

問：你要加辣的就自己加？

答：是。我煮的用小辣啦，但我也會煮大辣的喔。

11.問：你賣這些印印尼東西，只有在這裡賣，還是有在 FB、LINE、IG 還是有其他方式？

答：我沒有 LINE，我今有天有甚麼菜，這樣子而已，網路也常常有，沒關係啦。

12.問：最近原物料漲價、運費漲價你如何調整？

答：漲價哦。

問：你有跟著漲價嗎，還是什麼？

答：有漲價，但是沒有辦法漲很多嘛。

### 附錄三 印尼飲食文化照片



圖 4 炸香蕉料理流程 步驟 1：印尼生芭蕉 (本研究自行拍攝)



圖 5 炸香蕉料理流程 步驟 2：印尼生芭蕉剝皮(本研究自行拍攝)





圖 6 炸香蕉料理流程 步驟 3：裹粉(本研究自行拍攝)



圖 7 炸香蕉料理流程 步驟 4：裹粉攪拌(本研究自行拍攝)



圖 8 炸香蕉料理流程 步驟 5：沙拉油加熱 (本研究自行拍攝)



圖 9 炸香蕉料理流程 步驟 6：榨油 (本研究自行拍攝)



圖 10 炸香蕉料理流程 步驟 7：炸香蕉完成 (本研究自行拍攝)



圖 11 印尼料理工具：辣椒、香料製作使用 (本研究自行拍攝)



圖 12 石頭餅 (本研究自行拍攝)



圖 13 沙嗲醬 (本研究自行拍攝)



甜米糕

圖 14 甜米糕 (本研究自行拍攝)



圖 15 炸樹薯 (本研究自行拍攝)



圖 16 甜樹薯 (本研究自行拍攝)



圖 17 蝦餅 (本研究自行拍攝)



圖 18 印尼菜包 (本研究自行拍攝)



圖 19 沙嗲 (本研究自行拍攝)



圖 20 印尼粽子 (本研究自行拍攝)



圖 21 印尼乾麵 (本研究自行拍攝)





圖 22 薑黃雞肉 (本研究自行拍攝)



圖 23 咖喱雞肉 (本研究自行拍攝)



圖 24 糯米飯 (本研究自行拍攝)



圖 25 咖喱餃 (本研究自行拍攝)



圖 26 樹薯葉炒蝦仁 (本研究自行拍攝)



圖 27 牛肉丸湯麵(本研究自行拍攝)