

# 「獎勵大學教學卓越計畫」

## 成果報告

日期：105年6月16日

學校名稱	銘傳大學		
活動名稱	教學助理		
所屬計畫名稱	104卓越計畫		
活動日期	105年1月至105年6月		
活動時間	不限		
活動地點	網路 Moodle 討論區		
活動聯絡人	康才媛	聯絡電話	0928-282-776
活	動	內	容
說	明		

帶討論人：康才媛老師、尤家瑋助理

核心能力：1. 人文素養 2. 獨立思考、批判及創新斷能力

配合課程：華人歷史與文化

討論人次：53 人次

### 主題：華人飲食文化與台灣特色小吃

#### 1. 尤家瑋助理發表：

各位同學大家好，我是助理家瑋，俗語說「民以食為天」、「吃飯皇帝大」，對華人而言，吃是生活中一件非常重要的事。現在有時候街坊鄰居、親戚朋友見面之時，也常用以「吃飯了嗎？」、「吃飽了嗎？」來彼此問候。也因為華人喜歡吃，所以重視烹調，光是烹調手法就有煮、熬、煲、蒸、燉、滷、炒、煎、炸、燒、溜、燴、烘等。而中國菜又依照地方飲食習慣差異可粗分八大菜系，分別是：

四川菜系（川菜） 福建菜系（閩菜） 山東菜系（魯菜） 浙江菜系（浙菜）

江蘇菜系（蘇菜） 安徽菜系（徽菜） 廣東菜系（粵菜） 湖南菜系（湘菜）

即使在台灣，也有南北文化的小小差異喔！比方說肉粽，北部是以油飯為主，而南部是以生糯米以水蒸煮的方式，同學們有沒有吃過讓你印象深刻的料理或小吃呢？它們又有什麼吸引你的特色呢？請多多分享喔！

#### 1. 賴柏霖同學回應：

之前去宜蘭旅遊有吃過甕仔雞，跟 21 世紀風味館賣的烤雞不太一樣，回家查了一查發現原來各地都有甕仔雞，而且有各種製作方式有藥膳，麻辣等等口味，有機會一定要去品嚐各地不同的甕仔雞！！

#### 2. 尤家瑋助理回應：

各個地方會因為環境，產物，文化，習慣產生飲食習慣，而且有時候一些外地或外國的飲食傳入台灣，常常也會隨著台灣人的飲食習慣作調整，雖然是從商業利益為考量，但也由此可知在地的文化習慣扮演的重要性~謝謝你的分享喔！

#### 4. 廖子良同學回應：

我在中壢有吃到很好吃的花生糖，小時候聽長輩說中壢的花生糖最好吃了，吃起來甜而不膩，軟而不黏牙，口齒留香，花生夠味

#### 5. 尤家瑋助理回應：

以前家中親戚有人在桃園讀書，住在龍潭附近，那裏的花生糖的確十分美味，不過有趣的是桃園一帶已經比較少自產花生作物，大部分的花生都是從雲林北港等地引進，但是製作技術依然十分獨特，帶有當地風味~謝謝你的分享喔！

## 6. 謝宜庭同學回應：

有一次到台南玩吃到當地夜市的道地棺材板，味道較北部濃且味道偏甜也許是加了較多蔬菜的緣故，相對北部比較鹹解肉類偏多，也許是我吃到的兩間剛好差異比較大吧但是都很好吃

## 7. 尤家瑋助理回應：

同樣是台灣的知名小吃，卻因為各地文化習慣產生些微的差異，而這樣的差異也說明入境隨俗的概念，雖然能保有原來的風味很不錯，但卻少了點在地的文化特色~所以飲食可以說是最容易發現文化差異的地方喔~謝謝你的分享喔！

## 8. 林瑋晟同學回應：

台灣有甚麼特色？

夜市就是台灣的一大特色

不只台灣人

就連外國人也會慕名而來

但是撇除大型觀光夜市

各式台灣特色小吃一應俱全

但我發現其實很多特色

大多會出現在小巷子、路邊攤

這或許也是台灣特色小吃的另類特色吧!

#### **9. 尤家瑋助理回應：**

不管是去國外旅行或者是在國內旅行，很多人喜歡逛當地的菜市場，因為菜市場是能體現在地文化的一個場所，相較於統一規劃的觀光區，更有特色！說到夜市，近幾年來也慢慢發現有一些夜市的風格也趨於統一，比方說士林夜市的傾向是觀光夜市，特色較不明顯，高雄的六合夜市多半是觀光客的聚集地，而在地的高雄人大部分會跑去瑞豐夜市，所以有時候要體驗在地文化，還是要多多查詢~謝謝同學的分享！

#### **10. 程在馨同學回應：**

狀元糕吧，現在已經很少有做狀元糕的傳統技術了，不管趁熱吃或是放冷了再吃都還是

很好吃

#### 11. 尤家瑋助理回應：

狀元糕是以糯米製成，是華人米食文化的代表之一，米是主食，在有餘裕的情況下會作為甜點，而又因為華人文化圈的習慣不同，而有不同的外型，名稱，吃法~這也是文化演變的差異性喔~謝謝你的分享

#### 12. 傅瀨萱同學回應：

台灣各地都有許多特色小吃，不論是清淡或是重口味的食物都有，加上近年來有許多異國料理在台灣遍地開花，使得在日常生活中吃飯的選擇更多了，我覺得這是很棒的一點。

我個人很喜歡的一家麵店叫「意麵王」，是台北的一家老店，雖然口味很清淡，但是有滿滿的古早味，加上一些黑白切就能夠吃得很滿足了，同時他們也有賣古早味的剉冰，也是相當不錯的！

#### 13. 尤家瑋助理回應：

古早味可以說是台灣飲食習慣的特色，聽長輩說從前物資缺乏，尤其是肉類特別少，所以如果有拿到豬油，多半把他拌麵或拌飯，通常也很少再加入太多的調味料，雖然單一，卻

能吃出特有的風味,也反應台灣早期先人的生活文化,現在這種有特色的小吃可能也慢慢變少了～謝謝你的分享喔～

#### 14. 林琬茹同學回應：

有!台南的小吃口味真的都偏甜，真的很多東西都可以做成甜的!

家裡的滷肉和豬腳都是口味較重、偏鹹下飯，但是台南的卻很甜，不那麼鹹，但是也很香!

#### 15. 尤家瑋助理回應：

同樣是滷肉,北部跟南部口味就有蠻明顯的差距,我自己的感覺是台北的滷肉的滷包(香料跟藥材)味較重,但台南真的比較甜,味道比較重.聽南部的長輩說因為滷肉要能保存,再加上有些務農人家體力鹽分流失大,所以在飲食上口味會比較重.我記得以前大學校外參觀到台南,對於早餐吃油麵,米糕和虱目魚湯真的不太習慣,但我台南的同學吃得很開心,而且說這才是道地的台南早餐,讓我映象深刻～謝謝你的分享

#### 16. 林芳而同學回應：

我覺得台灣九份的芋圓是我吃過最好吃,最讓我難以忘記的台灣小吃。我來台灣之前就有聽說九份的芋圓非常好吃,所以以來帶台灣唸書我就到九份去品嚐,我覺得我畢業回

國後還是會很想念。

#### 17. 尤家瑋助理回應：

我記得芋圓算是台灣特有的小吃，雖然各地都有芋圓，但還是覺得發源地的九份芋圓比較有古早味喔！謝謝你的分享！

#### 18. 葉思辰同學回應：

我媽媽是福州人

所以暑假回去福州的時候都會吃扁肉肉燕

扁肉就很像台灣的餛飩

我覺得比較特別的是肉燕

肉燕的皮是用肉打成薄薄的一片然後裡面包肉

皮吃起來脆脆的很特別喔！

### 19. 尤家瑋助理回應：

相同的食材,在不同的地方衍生出相異的料理形式,原因來自生活習慣與文化的差異性,因此我覺得飲食風格是最能體現文化差異的特徵之一!我有聽過我父親提過肉燕,但沒吃過,記得以前在迪化街一帶還有小攤販在販售~謝謝你的分享~

### 20. 張川揚同學回應：

台灣最有名的應該就是夜市文化的夜市小吃了吧,像是外國人不敢嘗試的豬血糕,臭豆腐之類的,都是台灣的特色小吃,外國人來台灣玩幾乎都一定會到當地的夜市嘗嘗不同的台灣小吃

### 21. 尤家瑋助理回應：

這讓我想到以前大學時的一件趣事,有一個日本交換生學校來,台灣同學帶他體驗特色小吃,除了臭豆腐.豬血糕.皮蛋以外,日本學生看到魯雞腳也是不太能接受,他們說日本是沒有吃雞腳的,但後來在同學的大力推薦之下,吃了一口,之後就喜歡吃雞腳,回去跟他日本同學說這件事,他們都很驚訝~小吃也是文化特色之一~謝謝你的分享~

### 22. 彭翊涵同學回應：



之前跟同學去高雄玩，某天早餐特別去吃了丹丹漢堡(排好久)

第一次看到漢堡(雞塊、炸物)跟麵線(稀飯)是一個套餐的早餐!

這種特別的組合讓我印象蠻深刻的

### 23. 尤家瑋助理回應：

以前我第一次到高雄也很堅持要吃丹丹漢堡，很特別的連鎖速食店，可以說是融合西方和台灣在地飲食習慣的最佳範例，而且價格也很親民，算是蠻有特色的本土品牌~謝謝你的分享~

### 24. 李名訓同學回應：

蚵仔煎吧，走到哪都可以看到的平民小吃，之前外國朋友來台灣玩的時候，介紹給他們，他們都說蠻好吃的

### 25. 尤家瑋助理回應：

或許台灣小吃吸引人的地方，就在於它能吸收多元的文化吧~謝謝同學的分享~

### 26. 賴欣瑜同學回應：

對於台灣文化的特色小吃，我印象最深刻的便是南部粽和北部粽的差別，雖然我是在台北長大，但我卻不喜歡吃粒粒分明又很乾的北部粽，反而很愛吃口感綿密的南部粽。

#### 27. 尤家瑋助理回應：

我也是在台北長大的，小時候比較喜歡油飯包的北部粽，長大之後和同學一樣反而喜歡南部粽，不過兩種粽都各有特色，都很好吃～聽說長條的湖州粽也很好吃～有機會可以試試～謝謝同學的分享！

#### 28. 陳成煜同學回應：

台灣夜市文化比其他國，是非常發達的，也有許多特色小吃。例如豬血糕，蚵仔煎，珍奶等等，豬血糕是外國人覺得很詭異的美食，但卻是從小時候就很常吃的食物，也看過其製作過程。我認為豬血糕算是台灣很有特色的小吃。

#### 29. 尤家瑋助理回應：

豬血糕確實是很有特色的台灣美食之一，以前聽長輩說要宰殺一隻豬不容易，大概也是過年拜拜才有，因此對於豬的很多部位都要物盡其用，才不會浪費，韓國也有類似的血腸，只是每個文化背景不同而有不同的美食～謝謝同學的分享～

### 30. 陳蕙琳同學回應：

我曾經到東南亞 巴里島 吃過一種名為 Bokso 的當地小吃，主要是攤販小吃，在海邊或是當地菜市場，夜市，都會看見的小吃！

印象深刻除了很好吃之外，還因為裡面食材很特別，有很多像台灣魚丸或是魚板的魚漿料理，但形狀不太一樣，然後還有很像炸春捲的外皮，另外有很像台灣蘿蔔糕的白色塊狀物體，然後現場手工切成小塊入口，還有一種類似很像米粉湯(粗的那種)的米粉放在湯裡，另外再加入很多調味料或是香料的東西，最後加入高湯，完成一碗超多料又很好吃的當地小吃！此款小吃我回到台灣念念不忘，並且決定下次去要再吃一次!!!

### 31. 尤家瑋助理回應：

聽起來十分美味，東南亞的食物香料放很重，很有當地的特色～通常要理解當地文化特色，真的是從小吃開始著手呢！謝謝同學的分享～

### 32. 陳哲儀同學回應：

我非常喜歡到處吃美食

如果聽說家附近哪裡有園遊會

我一定會去看看

為了我的竹筒飯

那些穿著原住民服裝的原住民

在那邊炒山豬肉

真的超香

還有旁邊我最愛的竹筒飯

比一般的油飯多了一股天然的竹香

不會很油膩

我很喜歡

33. 尤家瑋助理回應：

因為文化, 環境以及習慣等的差異而有不同的食材與料理方式, 原住民的料理可以說十分有特色, 在處理食材的手法上也較為自然, 像竹筒飯就是其中一項, 取材自大自然, 相較於漢人文化的粽子, 就沒有那麼複雜的情況~謝謝同學的分享~

#### 34. 吳尚融同學回應：

最近端午節快到了~就延續一下老師說的粽子

粽子的部分, 我認為最好吃的其實是客家粽, 客家粽又分為「板粽」、「米粽」和「鹼粽」

米粽其實就和我們一般吃的粽子很像, 但是他不黏不膩, 米飯粒粒分明也不會黏再粽葉上, 真的非常好吃!!

另外鹼粽其實就是甜粽; 那板粽的部分就比較少見到, 炒好的內料要包進搓好的糯米粉, 弄成粽子的形狀, 其實很像粽子形狀的水晶餃或者鹹湯圓。

#### 35. 尤家瑋助理回應：

從粽子就可以看出許多差異, 因為自小在北部長大, 小時候只知道北部粽和鹼粽, 後來長大外地讀書才知道有生糯米炊煮而成的南部粽, 同學分享的客家粽又讓我見識到不同的飲食文化特色, 謝謝你的分享!

### 36. 葉桓君同學回應：

南部肉圓多是清蒸的，以台南肉圓為代表，吃起來比較清爽；而北部的肉圓是油炸的，以彰化肉圓為代表，吃起來皮比較 Q。雖然這兩種作法都不錯啦，但我還是比較習慣南部的清蒸肉圓，北部的油炸肉圓對我來說有些油膩。

### 37. 史珮琪同學回應：

台灣真的有很多美食及小吃, 想要分享水果類的特別美食，番茄盤，在南部水果店很常出現，他特別的地方在他的沾醬，主要成分是醬油膏、梅粉、老薑、砂糖等，吃起來甜甜辣辣酸酸的，配上新鮮的番茄，真的凡特別的，台北很少見，大家不妨可以試試。

### 38. 王御庭同學回應：

我印象深刻的是西門町沖繩麻糬, 他有分

甜的口味：煉乳、起司、花生、抹茶、巧克力、黑芝麻、黑砂糖

鹹的口味：泰式香辣、泰式咖哩、醃醃照燒、沙茶照燒

因為我很喜歡麻糬類的東西只要一看到就會被吸引過去

剛烤好熱呼呼胖胖的麻糬，在餐紙裡很快的就消氣扁塌

麻糬表皮是有點酥脆微焦，裡面是軟軟QQ的口感

一口咬下，會先聞到起司粉特殊的風味

嚐在嘴裡時，麻糬浸著甜甜的醬汁，充滿著奶香的滋味

好好吃喔~~

除了多出來的起司粉以外，完全就是我記憶裡的味道了!!

### 39. 謝淳如同學回應：

我住在中壢，中壢有個米乾節！米乾長得跟板條很像，但是口感吃起來跟板條完全不一樣，每次回中壢都很喜歡去吃米乾！

### 40. 譚劭宇同學回應：

我住在中和 以前常常跟爸媽去南勢角吃川菜，非常夠味 店長也是大陸人，鈞食物味道真的很嗆也很辣唷

### 41. 黃礪鞏同學回應：

我印象最深刻的應該是宜蘭的蔥多餅，外面的皮炸得酥酥脆脆的，內餡包了碎肉跟滿滿的三星蔥，蔥香味真的很夠但是對於不敢吃蔥的人來說是一大挑戰

#### 42. 趙堉辰同學回應：

在宜蘭有一樣很少有人知道的特產，就連宜蘭人都不一定知道，那就是「燒餅」，大家聽到一定會想說燒餅油條，連永和豆漿都有在賣怎麼會不知道，宜蘭的燒餅跟一般大家所熟知的燒餅完全不一樣，宜蘭的燒餅是經由炭火直燒，窯爐燜烤，層層酥脆，還帶股煙燻氣味，結合當地嚴選的三星蔥，成為宜蘭必買的特色“酥”餅，

有興趣的話，下次如果有到宜蘭玩可以去吃吃看喔~

#### 43. 葉書晴同學回應：

我家住桃園市中壢區這邊，國中在龍岡國中，龍岡國中附近的菜市場或是路上都有很多雲南米干，後來甚至還有米干節，龍岡的米干真的很好吃！有機會大家可以來試試看這種特別的麵食。

#### 44. 謝巧萱同學回應：

我在宜蘭的時候有試過肉羹，在還沒吃之前我以為肉羹感覺上會很油膩，但在試過之後發現完全不油也不會膩，而且很好吃，跟馬來西亞的滷麵很相似。



#### 45. 杜承憲同學回應：

大家熟悉的"珍珠奶茶" 近年來已成為台灣具代表性的平民飲料與特色小吃之一，有多樣的選擇及許多創意的吃法。珍奶也是另類的台灣之光。

#### 46. 謝佳穎同學回應：

臭豆腐是中華民國特色豆製品小吃之一，臭豆腐在長沙、上海、北京、台灣、香港都是頗具代表性的小吃，但各地製作方法和風味差異很大。

#### 47. 莊子豪同學回應：

不知道為什麼我覺得全台灣最好吃的臭豆腐都在嘉義 最推的在大林火車站前的，那個每次要吃都要排隊有時候甚至要排一小時以上，另一個在民雄車站附近 但是就是差大林的臭豆腐一點~~感覺南部的臭豆腐跟北部就是有差，這真的是台灣的特色小吃，我也不知道外國人在嫌他臭甚麼我都覺得很香阿 XDD

#### 48. 金博鈞同學回應：

讓我想到清明連假時出國到浙江永康去，當地有一種餐車，招牌寫著"台灣捲餅"之類的東西，結果去買了，完全沒有台灣味，台灣根本就沒這東西 XDD，似乎當地人還挺喜歡

也信以為真

#### 49. 林婷萱同學回應：

我覺得淡水的阿給是個很有特色的台灣小吃，油豆腐中間包著粉絲，再包上魚漿淋上甜辣醬，是很特別的口感和味道，我覺得如果有外國朋友來台灣我會想帶他去品嚐。

#### 50. 歐陽家瑩同學回應：

之前有一次去台中玩，印象最深刻的是那裏的芋頭酥，後來發現芋頭酥其實有很多種類，有加麻糬的、加蛋黃的、還有純芋頭內餡的，我最愛純芋頭內餡，不參雜其他口感的芋頭綿密而不甜膩，但有機會也希望嚐嚐加麻薯口味的芋頭酥。

#### 51. 羅文君同學回應：

在台灣，「客家小炒」是客家菜的著名美食。它是用三層豬肉、泡軟的乾魷魚、豆干、芹菜等食材，加青蔥、辣椒、醬油、米酒等調味料拌炒而成的佳餚，肉吃起來肥而不膩，魷魚又富嚼勁，口味鹹鮮回甜，香氣四溢，讓人不自覺的又盛了一碗白飯，充分展現出傳統客家菜「肥、鹹、香」的特色與魅力。

## 52. 陳怡庭同學回應：

從小到大吃到大的是蘆洲的切仔麵，雖然看起來跟外面的湯麵很像，但是並不會讓整碗湯麵很油膩，簡單的✓製作過程，是家鄉的好味道，之前還曾經辦過切仔麵嘉年華，讓民眾闖關即可免費兌換，發揮當地特色

## 53. 黃紫宜同學回應：

說到台灣最著名的就是莫過於是珍珠奶茶了吧~珍珠奶茶可以說是揚名國際了吧~能發明這種飲料的人的超厲害的啦~那種QQ的口感，再搭配順口的奶茶真是絕配~

## 活動照片

The screenshot shows a forum thread on the topic of '華人飲食文化與台灣特色小吃' (Chinese Food Culture and Taiwanese Specialty Snacks). The main post, by user '由尤家璋' (You Yujia璋), dated May 13, 2016, at 01:02, discusses the importance of food in Chinese culture and lists various regional specialties: 四川菜系 (川菜), 福建菜系 (閩菜), 山東菜系 (魯菜), 浙江菜系 (浙菜), 江蘇菜系 (蘇菜), 安徽菜系 (徽菜), 廣東菜系 (粵菜), and 雲南菜系 (滇菜). It also mentions that in Taiwan, there are many small shops selling traditional snacks, especially in the north, which are often made in traditional ways.

Four replies are visible:

- Reply 1 (by 由陳宜庭, May 15, 2016, 02:38): Mentions that in the past, people in the Taipei area used to eat '花生糖' (peanut candy) which was very sweet, but now it's less common because it's mostly imported from the north.
- Reply 2 (by 由陳宜庭, May 15, 2016, 02:38): Talks about '道地豬仔飯' (local piggy rice) in the north, which is more flavorful and has more vegetables compared to the north's '鹹酥肉燥' (salted pork).
- Reply 3 (by 由尤家璋, May 19, 2016, 10:12): Discusses how different regions have different food cultures and how food is a part of local identity.
- Reply 4 (by 由尤家璋, May 13, 2016, 20:24): Mentions that in the north, people still eat '花生糖' (peanut candy) and it's still popular.

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由林瑞華發表於2016年05月15日(日) 10:52

台灣有甚麼特色?  
夜市就是台灣的一大特色  
不只台灣人  
就連外國人也會慕名而來  
但是除了大型觀光夜市  
各式台灣特色小吃一應俱全  
但就發覺其實很多特色  
大多會出現在小巷子、路邊攤  
這或許也是台灣特色小吃的另類特色吧!

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年05月19日(四) 10:34

不管是出國外旅行或是在國內旅行,很多人喜歡逛當地的夜市,因為夜市總是能體現現在文化的一個場所,相較於統一規劃的觀光區,更有特色且親到夜市,這幾年來也慢慢發現有一些夜市的風格也趨於統一,比方說士林夜市的傾向是觀光夜市,特色較不明顯,高雄的六合夜市多半是觀光客的聚集地,而在地的高雄人大部分會跑去逛夜市,所以有時候要體驗在地文化,還是要多逛夜市~謝謝同學的分享!

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳冠宇發表於2016年05月15日(日) 21:36

就元糕吧,現在已經很少有做就元糕的傳統技術了,不管趁熱吃或是放冷了再吃都還是很好吃

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年05月19日(四) 10:54

就元糕是以糯米製成,是華人飲食文化的代表之一,米是主食,在有限的情況下會作為甜點,而又因為華人文化的習慣不同,而有不同的外型、名稱、吃法~這也是文化差異的差異性~謝謝你的分享

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳冠宇發表於2016年05月19日(四) 10:51

台灣各地都有許多特色小吃,不論是傳統或是重口味的食物都有,加上近年來有許多異國料理在台灣遍地開花,使得在日常生活中吃新的選擇更多了,我覺得這是很棒的一點。  
我個人很喜歡的一家麵店叫「晉龍王」,是台北的一家老店,雖然口味清淡,但是有滿滿的古早味,加上一些黑白切就能夠吃得飽滿足了,而時時也有賣古早味的甜水,也是相當不錯的!

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年05月22日(日) 16:22

古早味可以說是台灣飲食習俗的特色,聽長輩說以前物資缺乏,尤其是肉類特別少,所以肉類會拿到醃泡,多半是把豬蹄或蹄膀,通常也很少再加入太多的調味料,雖然單一,卻能吃出特有的風味,也反應台灣早期先人的生活文化,現在這種有特色的小吃可能也慢慢變少了~謝謝你的分享~

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由林冠宇發表於2016年05月19日(四) 21:46

有!台灣的小吃口味真的都備辦,真的很多東西都可以做成甜的!  
家裡的滷肉和蹄膀都是口味較重、偏鹹下飯,但是台南的甜醬,不那麼鹹,但是也很香!

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年05月20日(五) 16:30

同樣是滷肉,北部跟南部口味就有蠻明顯的差別,我自己的感覺是台北的滷肉包(香料跟麵粉)味較重,但台南真的比較甜,味道比較重,轉而甜部的是因為滷肉要能保存,再加上有些腸胃人家體力會流失大,所以在飲食上口味會比較重,我記得以前大學時多到到台南,對於牛軋糖、米糕和虱目魚湯真的不太習慣,但我台南的高學吃得很開心,而且說這才是這地的台南牛軋糖,讓我印象深刻~謝謝你的分享

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由林冠宇發表於2016年05月19日(四) 23:59

我覺得台灣九份的芋圓是我吃過最好吃,最難我難以忘記的台灣小吃,我來台灣之前就有聽說九份的芋圓非常好吃,所以以前帶台灣吃我就到九份去品嚐,我覺得我來台灣後還是會很想念。

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年05月31日(二) 23:59

就記得芋圓算是台灣特有的小吃,雖然各地都有芋圓,但還是覺得發源地的九份芋圓比較有古早味!謝謝你的分享!

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳冠宇發表於2016年05月25日(三) 19:49

我媽是福州人  
所以專原福州的時候都會吃扁肉肉燕  
扁肉就很像台灣的餛飩  
我覺得比較特別的是肉燕  
肉燕的皮是用肉打成薄薄的一片然後裡面包肉  
皮吃起來脆脆的很特別!

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年06月6日(一) 10:37

相同的食材,在不同的地方衍生出不同的料理形式,原因來自生活習慣與文化的差異性,因此我覺得飲食家鄉最能體現文化差異的特徵之一我有聽過我父親提過肉燕,但沒吃過,記得以前在進化學一餐還有小攤販在販賣~謝謝你的分享~

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳冠宇發表於2016年05月29日(日) 00:47

台灣最有名的應該就是夜市文化的夜市小吃了吧,像是外國人不喜歡吃的豬血糕,臭豆腐之類的,都是台灣的特色小吃,外國人來台灣玩幾乎一定會到當地的夜市嘗嘗不同的台灣小吃

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年06月6日(一) 10:44

這讓我想到以前大學時的一件事,有一個日本交換生學校來,台灣同學帶他體驗特色小吃,除了臭豆腐、豬血糕、皮蛋以外,日本學生看到會難倒也是不太能接受,他們說日本是沒有吃雞腳的,但後來在同學的大力推薦之下,吃了一口,之後就喜歡吃雞腳,回去跟他日本同學說這件事,他們都很驚訝~小吃也是文化特色之一~謝謝你的分享~

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由彭瑞華發表於2016年05月29日(日) 22:54

之前跟同學去高雄玩,某天早餐特別去吃了丹丹漢堡(排好!)  
第一次看到漢堡(雞排、炸物)跟雞排(稀飯)是一個套餐的早餐!  
這種特別的組合讓我印象蠻深刻的

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年06月6日(一) 10:47

以前我第一次到高雄也特別去吃丹丹漢堡,很特別的連雞排套餐,可以說是融合西方和台灣在地飲食習慣的最佳範例,而且價格也很親民,真是蠻有特色的本土品牌~謝謝你的分享~

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由李名軒發表於2016年06月1日(日) 20:22

蚵仔煎吧,走到那都可以看到的平民小吃,之前外國朋友來台灣玩的時候,介紹給他們,他們都說蠻好吃的

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年06月12日(日) 14:27

或許台灣小吃吸引人的地方,就在於它能吸收多元的文化吧~謝謝同學的分享~

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳冠宇發表於2016年06月2日(日) 13:29

對於台灣文化的特色小吃,我印象最深刻的便是南部和北部的差別,雖然我是在台北長大,但我卻不喜歡吃乾乾分明又很乾的北部麵,反而很愛吃口感綿密的南部麵。

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年06月12日(日) 14:31

我也是在台北長大的,小時候比較喜歡吃油飯包的北部麵,長大之後和同學一樣反而喜歡南部麵,不過兩種麵都各有特色,都很好吃~聽說長條的潮州麵也很好吃~有機會可以試試~謝謝同學的分享!

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳冠宇發表於2016年06月3日(五) 17:54

台灣夜市文化比其地,是非常發達的,也有許多特色小吃,例如豬血糕,蚵仔煎,蚵仔煎等,豬血糕是外國人覺得很醜的糞食,但卻是從小時候就很愛吃的食物,也看過其製作過程,我認為豬血糕是台灣很有特色的小吃。

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由尤家璋發表於2016年06月12日(日) 16:24

豬血糕確實是很有特色的台灣美食之一,以前聽長輩說要吞下一隻海不容易,大概也是過年拜拜才有,因此對於豬的很多部位都要物盡其用,才不會浪費,豬腳也有類似血糕,只是每個文化背景不同而不同的美食~謝謝同學的分享~

顯示上層文章 | 編輯 | 分割 | 刪除 | 回應

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳冠宇發表於2016年06月4日(六) 11:59

我曾經到東南亞 巴厘島 吃過一種名為Bokso的當地小吃,主要是麵飯小吃,在海邊或是當地菜市場,夜市,都會看見的小吃!  
印象深刻除了很好吃之外,還因為裡面食材很特別,有很多像台灣臭豆腐或是臭板的臭豆腐,但形狀不太一樣,然後還有很像炸薯條的外皮,另外有像台灣蘿蔔絲的自製脆皮,然後現場手工切或手攪入口,還有一種類似像米粉湯(極的那種)的米粉放在湯裡,另外再加入很多調味料或是帶籽的東西,最後加入高湯,完成一碗脆皮又很好吃的小吃!此款小吃我回到台灣念念不忘,並且決定下次要再吃一次!!!

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由北家瑞發表於2016年06月12日(日) 16:28

聽說十分美味,東南亞的食物香料很重,很有當地的特色~通常要理解當地文化特色,真的是從小吃開始著手呢!謝謝同學的分享~

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳智發發表於2016年06月5日(日) 01:57

我非常喜歡到處吃美食  
如果聽說家附近那裡有團體會  
我一定去查看  
為了我的竹筒飯  
那些穿著原住民服裝的原住民  
在那邊炒山豬肉  
真的超香  
還有伴邊我最愛的竹筒飯  
比一般的油紙多了一股天然的竹香  
不會很油膩  
我很喜歡

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由北家瑞發表於2016年06月13日(一) 10:13

因為文化,環境以及習慣等的差異而有不同的食材與料理方式,原住民族的料理可以說十分有特色,在處理食材的手法上也較為自然,像竹筒飯就是其中一項,取材自大自然,相較於漢人文化的粽子,就沒有那麼複雜的情況~謝謝同學的分享~

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由洪開發發表於2016年06月5日(日) 02:14

最近端午節快到了~就延續一下老傳統的粽子  
粽子的部分,我認為最好吃的其實是客家粽,客家粽又分為「飯粽」、「米粽」和「籐粽」  
米粽其實就和我們一般吃的粽子很像,但是他黏不膩,米粒粒粒分明也不會黏再糯米上,真的非常好吃!!  
另外籐粽其實就是甜粽:那飯粽的部分就比較少見到,炒好的內料要包進籐的糯米粉,弄成粽子的形狀,其實很像粽子形狀的水晶餃或者甜湯圓。

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由北家瑞發表於2016年06月14日(二) 10:23

從粽子就可以看出許多差異,因為自小在北部長大,小時候只知道北部粽和籐粽,後來長大六外地讀書才知道有米粽米粽或而成的筒粽,同學分享的客家粽又讓我認識到不同的飲食文化特色,謝謝你的分享!

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由陳佳德發表於2016年06月7日(二) 17:38

南部肉羹多是清蒸的,以台南肉羹為代表,吃起來比較清爽;而北部的肉羹是油炸的,以彰化肉羹為代表,吃起來皮比較Q,雖然這兩種作法都不錯吃,但我還是比較習慣南部的清蒸肉羹,北部的油炸肉羹對我來說有些油膩。

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由北家瑞發表於2016年06月7日(二) 17:41

台灣真的有很多美食及小吃,想要分享水高標的特別美食,曾經聽,在南部水果店常常出現,他特別的地方在他的湯醬,主要就是醬油膏、糖粉、老薑、砂棗等,吃起來甜酸辣鮮豔的,配上新鮮的醬料,真的特別到,台北很少見,大家不妨可以試試。

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由王聖發發表於2016年06月7日(二) 17:45

我印象深刻的是金門打冷糖漿,他有分  
甜的口感:煉乳、起司、花生、抹茶、巧克力、鳳梨酥、鳳梨糖  
鹹的口感:泰式香茅、泰式咖喱、鹽酥雞塊、沙茶雞塊  
因為我很喜歡各種類型的東西只要一看到就會被吸引過去  
剛做好軟呼呼酥酥的糖漿,在餐館裡很快就被買光  
糖漿表皮是有點酥脆脆的,裡面是軟軟QQ的口感  
一口咬下,會先感覺到鬆軟特殊的風味  
嚼在嘴裡時,糖漿濃濃的醬汁,充滿著奶香的滋味  
好好吃呢~  
除了多出來的鬆軟粉以外,完全就是軟軟糯糯的糖漿了!!

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由家中和發表於2016年06月8日(三) 19:47

我住在中壢,中壢有個中乾麵,米粒長得跟飯很像,但是口感吃起來跟飯完全不一樣,每次回中壢都喜歡去吃中乾!

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由張宇軒發表於2016年06月9日(四) 10:10

我住在中和,以前常常跟著媽去南港角吃川菜,非常夠味,店長也是大陸人,對食物味道真的也很講究

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由黃漢發發表於2016年06月10日(五) 12:41

我印象最深刻的應該是宜蘭的蔥油餅,外層的皮炸得酥酥脆脆的,內層包了肉肉滿滿的三蒸蛋,蔥香味真的很高但是對於不吃蔥的人來說是一大挑戰

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由楊明發發表於2016年06月10日(五) 15:57

在宜蘭有一樣很少人知道的特產,就連宜蘭人都不一定知道,那就是「鹽餅」。大家聽到一定會想說鹽餅油膩,鹽水和豆腐都有在賣怎麼會不知道,宜蘭的鹽餅跟一般大家所知的鹽餅完全不一樣,宜蘭的鹽餅是經由柴火煮後,與鹽同時,鹽餅酥軟,鹽餅皮硬硬脆脆,結合當地新鮮的三蒸蛋,成為宜蘭必買的特色「鹽餅」。

有興趣的話,下次如果有到宜蘭就可以多去吃吃囉~

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由黃漢發發表於2016年06月10日(五) 20:44

我家住在桃園市桃園區,那中在龍岡國中,龍岡國中附近的菜市場就是路上有很多賣菜牛,後來甚至還有賣牛干,龍岡的牛干真的很好吃!有機會大家可以來試試嘗這種特別的麵食。

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由軒行實發表於2016年06月10日(五) 22:03

我在宜蘭的時候有試過鹽餅,在鹽餅之前以為肉肉鹹鹹上油油膩,但在試過之後發現完全不會膩,而且很好吃,跟馬來西亞的鹽餅類似。

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由佳來重發表於2016年06月11日(六) 21:26

大家熟悉的「珍珠奶茶」近年來已成為台灣具代表性的平民飲料與特色小吃之一,有多樣的選擇及許多創意的吃法,珍珠也是另類的台灣之光。

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由謝佳敏發表於2016年06月12日(日) 15:29

臭豆腐是中華民國特色豆製品小吃之一,臭豆腐在長沙、上海、北京、台灣、香港都是頗具代表性的小吃,但各地製作方法和風味差異很大。

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由莊子豪發表於2016年06月12日(日) 17:46

不知道為什麼我覺得全台灣最好吃的臭豆腐都在嘉義,最推的在大大火車站前,那個每次要吃都要排隊有時候甚至要排一小時以上,另一個在民雄車站附近,但是就是差大林的臭豆腐一點~感覺南部的臭豆腐跟北部的就是有差,這真的是台灣的特色小吃,我也不知道外國人在讚他臭甚麼我都覺得很香阿XDD

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由金博鈞發表於2016年06月12日(日) 19:40

滿我想到清明連假時出國到浙江去,當地有一種饅頭,招牌寫著「台灣餛飩」之類的東西,結果去買了,完全沒有台灣味,台灣根本就沒這東西XDD,似乎當地人還挺喜歡也信以為真

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由林博堂發表於2016年06月13日(一) 16:58

我覺得淡水的阿給是個很有特色的台灣小吃,油豆腐中間包著粉條,再包上海鹹酥上甜辣醬,是很特別的口感和味道,我覺得如果有外國朋友來台灣我會想帶他去品嚐。

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由歐佳敏發表於2016年06月12日(日) 15:29

臭豆腐是中華民國特色豆製品小吃之一,臭豆腐在長沙、上海、北京、台灣、香港都是頗具代表性的小吃,但各地製作方法和風味差異很大。

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由莊子豪發表於2016年06月12日(日) 17:46

不知道為什麼我覺得全台灣最好吃的臭豆腐都在嘉義,最推的在大大火車站前,那個每次要吃都要排隊有時候甚至要排一小時以上,另一個在民雄車站附近,但是就是差大林的臭豆腐一點~感覺南部的臭豆腐跟北部的就是有差,這真的是台灣的特色小吃,我也不知道外國人在讚他臭甚麼我都覺得很香阿XDD

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由金博鈞發表於2016年06月12日(日) 19:40

滿我想到清明連假時出國到浙江去,當地有一種饅頭,招牌寫著「台灣餛飩」之類的東西,結果去買了,完全沒有台灣味,台灣根本就沒這東西XDD,似乎當地人還挺喜歡也信以為真

[顯示上層文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回覆](#)

回應：華人飲食文化與台灣特色小吃  
由林博堂發表於2016年06月13日(一) 16:58

我覺得淡水的阿給是個很有特色的台灣小吃,油豆腐中間包著粉條,再包上海鹹酥上甜辣醬,是很特別的口感和味道,我覺得如果有外國朋友來台灣我會想帶他去品嚐。

<p><b>回應：華人飲食文化與台灣特色小吃</b> 由歐陽家發發表於2016年 06月 14日(二) 22:17</p> <p>之前有一次去台中玩，印象最深的是那裏的芋頭酥，後來發現芋頭酥其實有很多種類，有加麻糬的、加蓮蓉的、還有純芋頭內餡的，我最愛純芋頭內餡，不參雜其他口感的芋頭綿密而不甜膩，但有機會也希望嚐嚐加麻糬口味的芋頭酥。</p> <p><a href="#">顯示上層文章</a>   <a href="#">編輯</a>   <a href="#">分割</a>   <a href="#">刪除</a>   <a href="#">回應</a></p> <hr/> <p><b>回應：華人飲食文化與台灣特色小吃</b> 由羅文君發表於2016年 06月 14日(二) 22:40</p> <p>在台灣，「客家小炒」是客家菜的著名美食，它是用三層豬肉、泡軟的乾魷魚、豆干、芹菜等食材，加青蔥、辣椒、醬油、米酒等調味料拌炒而成的佳餚，肉吃起來肥而不膩，魷魚又富嚼勁，口味鹹鮮回甜，香氣四溢，讓人不自覺的又盛了一碗白飯，充分展現出傳統客家菜「肥、鹹、香」的特色與魅力。</p> <p><a href="#">顯示上層文章</a>   <a href="#">編輯</a>   <a href="#">分割</a>   <a href="#">刪除</a>   <a href="#">回應</a></p> <hr/> <p><b>回應：華人飲食文化與台灣特色小吃</b> 由陳怡庭發表於2016年 06月 15日(三) 16:37</p> <p>從小到大吃到大的是臺灣的切仔麵，雖然看起來跟外面的湯麵很像，但是並不會讓整碗湯麵很油膩，簡單的「製作過程，是家鄉的好味道，之前還曾經辦過切仔麵嘉年華，讓民眾聞關即可免費兌換，發揮當地特色</p>	<p><b>回應：華人飲食文化與台灣特色小吃</b> 由羅文君發表於2016年 06月 14日(二) 22:40</p> <p>在台灣，「客家小炒」是客家菜的著名美食，它是用三層豬肉、泡軟的乾魷魚、豆干、芹菜等食材，加青蔥、辣椒、醬油、米酒等調味料拌炒而成的佳餚，肉吃起來肥而不膩，魷魚又富嚼勁，口味鹹鮮回甜，香氣四溢，讓人不自覺的又盛了一碗白飯，充分展現出傳統客家菜「肥、鹹、香」的特色與魅力。</p> <p><a href="#">顯示上層文章</a>   <a href="#">編輯</a>   <a href="#">分割</a>   <a href="#">刪除</a>   <a href="#">回應</a></p> <hr/> <p><b>回應：華人飲食文化與台灣特色小吃</b> 由陳怡庭發表於2016年 06月 15日(三) 16:37</p> <p>從小到大吃到大的是臺灣的切仔麵，雖然看起來跟外面的湯麵很像，但是並不會讓整碗湯麵很油膩，簡單的「製作過程，是家鄉的好味道，之前還曾經辦過切仔麵嘉年華，讓民眾聞關即可免費兌換，發揮當地特色</p> <hr/> <p><b>回應：華人飲食文化與台灣特色小吃</b> 由黃家宜發表於2016年 06月 15日(三) 22:06</p> <p>說到台灣最著名的就是莫過於珍珠奶茶了吧~珍珠奶茶可以說是揚名國際了吧~能發明這種飲料的人的超厲害的啦~那種QQ的口感，再搭配順口的奶茶真是絕配~</p>