

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

韓式料理的特色以東大門為例

作者：

巫宜虹。私立樹德家商。觀光事業科 3 年 24 組

許子瑩。私立樹德家商。觀光事業科 3 年 24 組

郭岱昀。私立樹德家商。觀光事業科 3 年 24 組

指導老師：

劉天策 老師

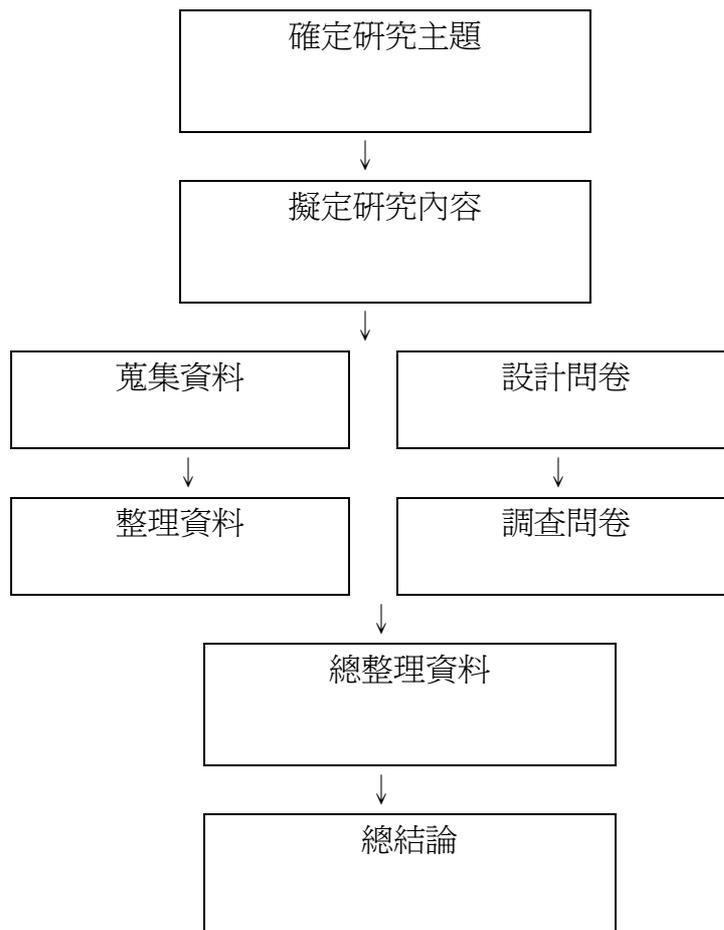
壹●前言

一・研究動機

這次研究動機是國人對韓式餐飲文化的探討而做研究，也因為韓劇的興起及偶像團體的帶動下，台灣漸漸掀起一股韓式風潮，使我們更有興趣去認識及了解她們的文化。尤其在韓劇裡可以看到各式各樣的餐點，像之前廣受好評的連續劇大長今，可以窺探到韓國宮庭御膳。

以東大門為例子餐廳為例子，半自助式的燒烤店充滿韓國特色的餐廳，刺激著消費者的消費意願。

二・研究方法



貳●正文

大部分外國人將韓國與味道強烈的大蒜及辣椒畫上等號，韓國人也對大蒜食物愛不釋手。在西元 16 世紀葡萄牙人將辣椒引進韓國，在這之前，韓國人不曉得有這種辛香料的存在。

在台灣，最親切不過的問候語就是問你「吃飽沒」，在韓國人們最常問的問候語是：「Bam mogossoyo?」。在韓國人餐桌上「飯」才是主角，另外湯是另一項不可缺席的角色。

（泡菜文化）

韓國食物是以泡菜聞名全天下，泡菜的起源時間背景都已不可考據。韓國的秋天是製作泡菜最盛大的年度社交活動之一，再做泡菜的時節裡，韓國各地婦女會成群結隊地洗、切、醃製高山白菜及白蘿蔔，調製好的泡菜儲存在大瓦缸內，然後埋在後院土裡，以便在冬天進行發酵。過去在寒冷的冬天裡，一般民眾無法享用到新鮮的蔬果，這些經過紅辣椒及大蒜醃製，就是韓國人補充維他命 C 的最佳來源。

在較溫暖的季節裡，人們使用韭菜，南瓜和茄子等各式蔬菜製作更具獨特風味的泡菜。由於夏天的高溫，人們則是以濃度較淡的低溫鹵水製作當天所食用的泡菜。



韓式料理的特色以東大門為例

（代表性食物－泡菜）

泡菜作為最常見的一種菜，特點是辣，韓國人通常和米飯一起食用。根據季節和地區的不同，**泡菜**分為很多種類，但均含有維生素 C、鈣等多種營養。



（代表性食物－石鍋拌飯）

加入泡菜拌著吃的拌飯，是韓國相當經典的一道傳統料理。白飯內加入炒肉和各式各樣的蔬菜，再加上辣椒醬或其他醬料拌勻食用。



【此圖片出處 <http://korea-t.dondom.com.tw/>】

（代表性食物－辣炒年糕）

主原料是切成一口大小的條形年糕和甜不辣，然後用辣椒醬炒。是韓國最具代表性的街頭食品。



韓式料理的特色以東大門為例

（代表性食物－人參雞湯）

蔘雞湯是將童子雞的腹部清空後，放入人蔘、黃耆、紅棗、糯米等材料，再用鹽適當的調味，放置高湯內烹煮而成的夏季健康食品。



（代表性飲料－燒酒）

在韓國，燒酒是最大眾化的酒。燒酒是以馬鈴薯為原料，將發酵成熟後的酒蒸餾後所製成的蒸餾酒，酒精濃度大約在 25%。



（代表性人物－大長今）

長今是朝鮮王朝宮廷的一位醫女，在中宗 18 年被封為國王的主治醫女，賜號「大長今」，是朝鮮歷史上第一位也是唯一一位醫治國家元首的女性醫生。



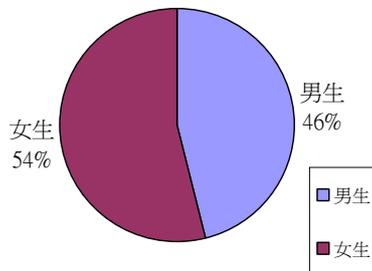
（出處：<http://zh.wikipedia.org/zh/%E5%A4%A7%E9%95%B7%E4%BB%8A>）

韓式料理的特色以東大門為例

分析結果

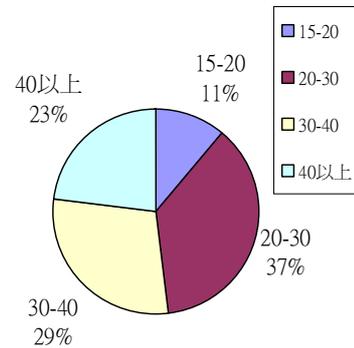
1.性別

品嚐韓式料理的比例幾乎佔一半一半。



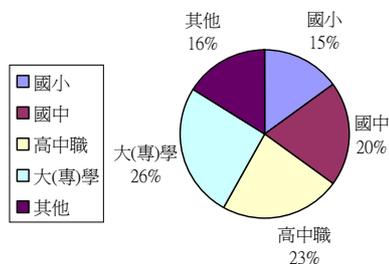
2.年齡

以年輕族群比例較為重，15-20 歲因為韓式料理較為辛辣所以比例較少，而 40 以上的幾乎比較注重養身比較不喜歡新辣的韓式料理。



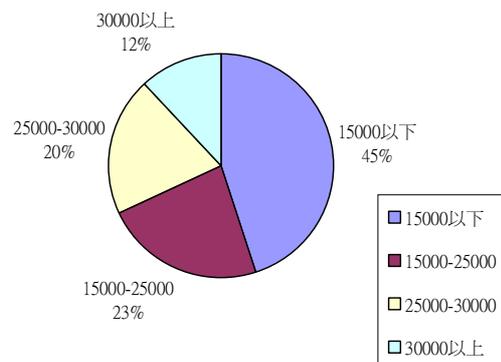
3.學歷

因為「韓」流的掀起，幾乎是以年輕族群比重較為多。



4.月收入

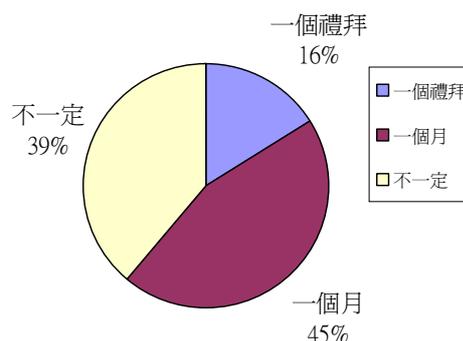
15000 以下的以學生較多，因為平價的關係，所以許多年輕人常光顧。



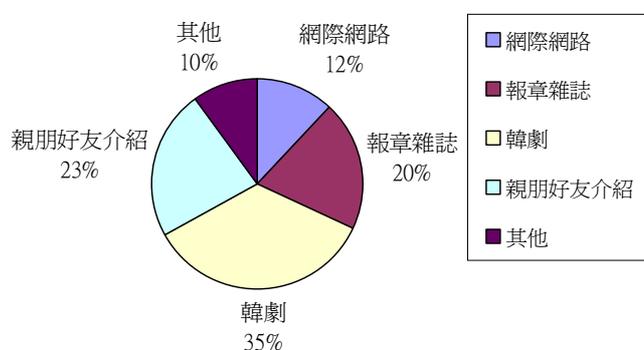
韓式料理的特色以東大門為例

5. 平均多久品嚐韓式料理

以圖表比例來看是以一個月或者不一定的時間來品嚐韓式料理，而一個禮拜的比例佔的就比較少了。



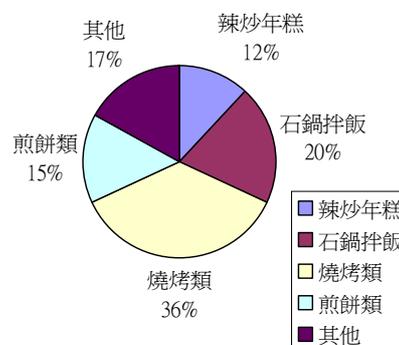
6. 透過哪些資訊而想要品嚐韓式料理



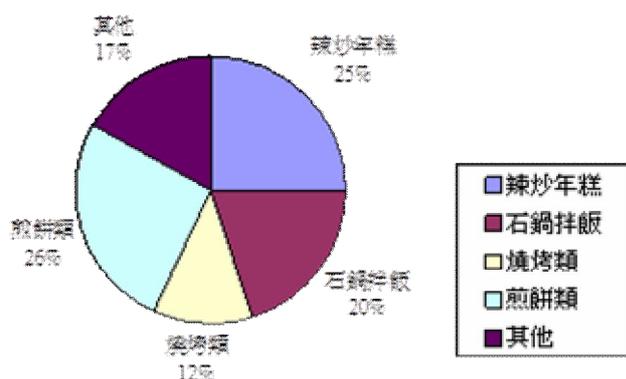
大部分以韓劇佔的比例較多，因為韓劇現在在台灣的掀起，所以佔多數，而其他就以報章雜誌跟網際網路所帶領的。

7. 最感到滿意的韓式料理

大部分以吃得飽的燒烤類為主，排名第二的則是石鍋拌飯暫居第二，而辣炒年糕這種小吃類的比例就比較少了。



8. 店裡最具有特色的料理

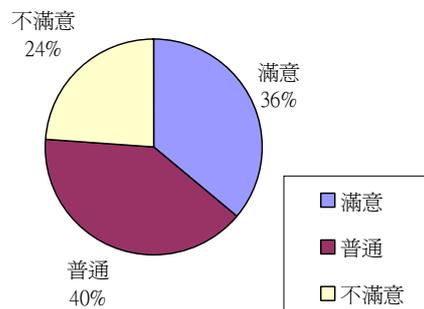


店裡的特色料理最有特色的是辣炒年糕跟煎餅類為重，這兩個料理是韓國最有特色最具代表的料理。

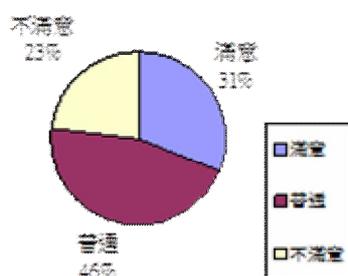
韓式料理的特色以東大門為例

9. 是否滿意韓式料理的特色

韓式料理的特色是以「辛辣」跟「鹹」，韓式料理屬於特色料理，除了要到了本地韓國才能吃到當地的餐點，也因為料理的特色有人吃不慣所以比例幾乎占一半一半。

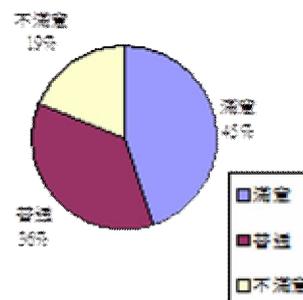


10. 食材方面是否新鮮

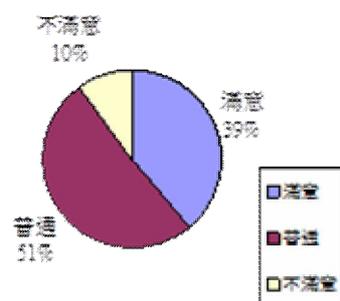


食材方面大部分是普通為主。那也要看顧客對於食材的看法囉。

11. 品嚐過後是否感到飽足感，因為韓式料理幾乎以燒烤類或者是澱粉類為主，所以幾乎大部分多吃得飽。



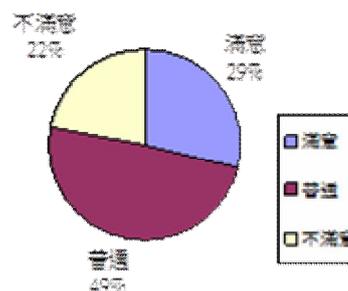
12. 對於店內的裝潢



東大門餐廳以最道地的韓式風格所裝扮的，店裡的服務生穿著道地的韓式服裝以及店裡的裝潢，讓消費者有種到了韓國的感覺。

13. 價格方面是否滿意

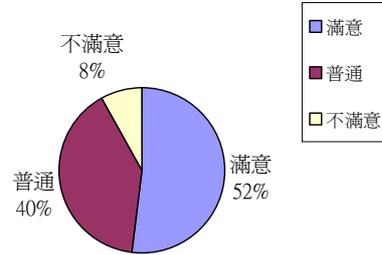
東大門餐廳以平價一價吃到飽的餐廳，所以價格方面大部分消費者都感到滿意的。



韓式料理的特色以東大門為例

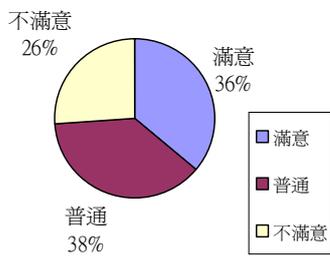
14.料理是否道地

東大門的料理餐廳因為餐飲道地，所以滿意的比例佔得比較多。



15.韓式料理是否對您感到吸引力

韓式料理因為餐飲跟我們台菜有所不同，所以對於有些人不適那麼的有吸引力。



參●結論

綜合以上分析結果得知，相較之下，消費者較喜歡韓式料理。因韓國潮流在臺灣掀起一陣風潮，越來越多人想去認識韓國文化、美食，所以韓式料理也漸漸的被消費者接受。

今日，隨著現代人喜愛品嚐各國美食的需求，韓式料理市場有逐漸擴大的趨勢。消費者接受的原因是因為料理價格合理、食材新鮮、吃起來有飽足感，但口味方面還是有些消費者不太能接受。

簡言之，如果業者能給韓式料理一些的创新改變，更吸引消費者的注意，或是結合韓國當地特色文化，例如：東大門韓式料理店。如料理特色不斷的進步，必能抓住顧客的味蕾、贏得消費者的心，開創無限韓式料理商機。

肆●引註資料

1. 韓國旅遊指南(2010)<http://blog.mjjq.com/archives/827.html>
2. 韓國觀光公社(2010)http://big5chinese.visitkorea.or.kr/cht/SI/SI_CH_2_14.jsp?cid=561006
3. 知訊之旅 42 韓國(2010)
4. 大長今的人物內容(2010)
<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1206111902999>
5. 東大門韓式燒烤暢食料理店(2010) <http://korea-k.dondom.com.tw/>