

# 畢旅的晚餐~千葉火鍋

組員：陳毓軒、傅妤馨、鄭尚典、蔡昀佳  
小隊名稱：火鍋突擊隊



# 壹、研究動機

- 一、因為畢業旅行要去千葉火鍋，想說可以做個研究，讓大家知道千葉火鍋的特色和好不好吃。
- 二、因為我們這組都很愛吃東西，所以才會想做這份報告。
- 三、因為可以讓花蓮的鮮友火鍋和我們去新竹的千葉火鍋做比較。

## 貳、研究目的

一、為了認識火鍋的歷史、由來、特色。

二、為了了解千葉火鍋店的特色。

三、比較千葉和鮮友兩家火鍋店。



# 叁、研究方法

- 一、上網查詢資料
- 二、親自去調查
- 三、訪問全班的意見





# 肆、研究內容

- 一、火鍋的歷史與由來
- 二、千葉火鍋的簡介
- 三、千葉火鍋的特色
- 四、千葉和鮮友維恩圖特色比較



# 一、火鍋的歷史與由來

商周時期	把食材通通都放入鼎中，然後在底部生火把食物煮熟後再分食，是火鍋的雛形。
秦漢時期	把雞肉、豬肉加在沸水中煮稱為「濯」，在祭祀的時候才可以吃。
三國時期	火鍋分成五格，可以用不同的湯料涮煮不同食物，跟現在的鴛鴦火鍋比較起來，以前的火鍋比較豪華。火鍋就是食物投入沸水時發出的“咕咚”聲而得名。
南北朝時期	在四川、湖南的人用銅鍋煮火鍋來吃。
南宋時期	先將兔肉切薄片，用料酒、醬油和花椒稍醃，然後將湯燒沸將肉片汆熟，蘸佐料而食。
元代時期	火鍋大為興盛，其中的「生爨羊」即是現今涮羊肉的前身，也有「生爨羊」、「熟爨牛」等火鍋。
清朝乾隆時期	火鍋在民間盛行，連皇帝也喜愛火鍋，而且成了宮廷菜餚。

## 二、千葉火鍋的簡介

千葉火鍋在雲林的斗六成立了第一家旗艦店，全臺共成立了三十三家店面。千葉火鍋講究豐盛鮮美的食材、多樣化的美味以及乾淨的用餐環境，加上最優質的服務讓顧客擁有美好的用餐環境。千葉火鍋的每家店都透過設計師的創意，將時尚元素加入其中，讓客人有視覺及味覺上的雙重享受。



# 三、千葉火鍋的特色

從千葉火鍋的官網得知的特色有：食材的新鮮、食材豐富、衛生的環境、服務親切。

於是我們將這四項，改成調查班上的同學，是否覺得千葉火鍋官網得知的特色一樣？



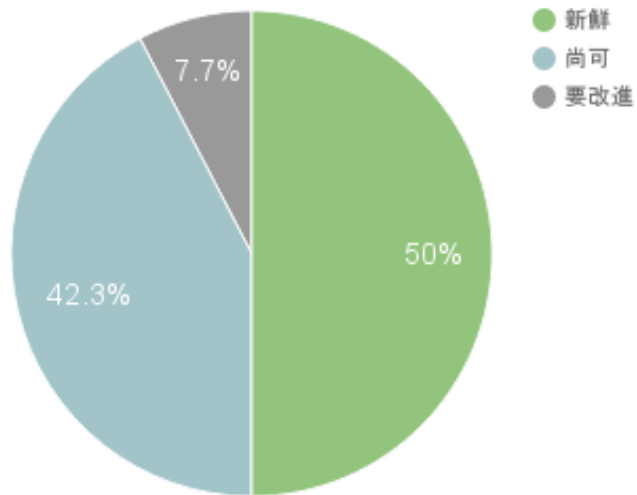


# (一)605班級訪問

一、你覺得千葉火鍋食材新鮮嗎？

(一)新鮮(二)尚可(三)要改進

你覺得千葉火鍋食材新鮮嗎？

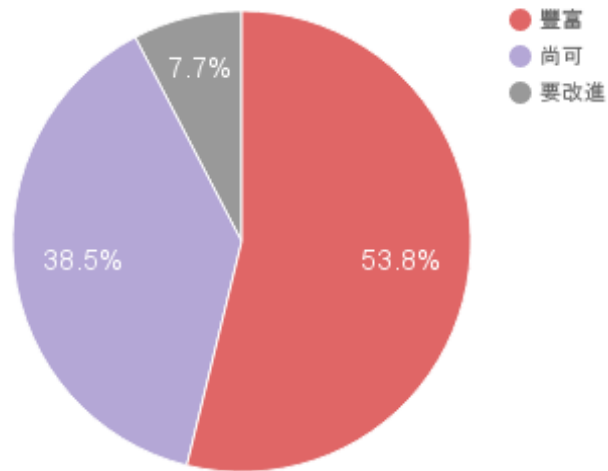


## (二)605班級訪問

二、你覺得千葉火鍋的食材豐富嗎?

(一) 豐富 (二) 尚可 (三) 要改進

你覺得千葉火鍋的食材豐富嗎?

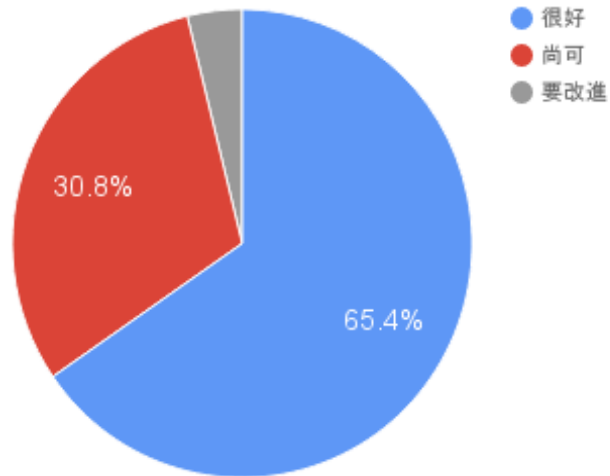


# (三)605班級訪問

## 三、你覺得千葉火鍋的環境好嗎？

(一) 很好 (二) 尚可 (三) 要改進

你覺得千葉火鍋的環境好嗎？

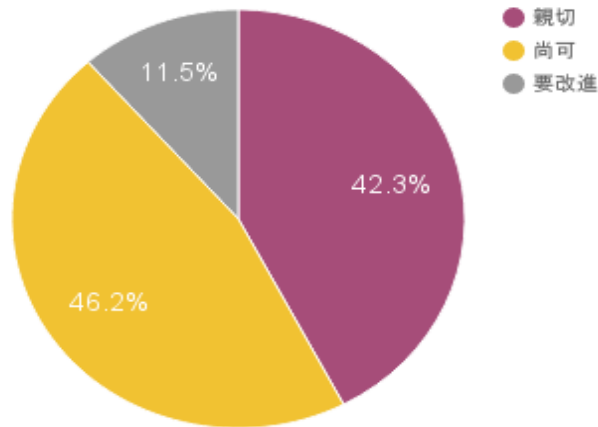


## (四)605班級訪問

四、你覺得千葉火鍋的服務親切嗎？

(一) 親切 (二) 尚可 (三) 要改進

你覺得千葉火鍋的服務親切嗎？





## 四、千葉和鮮友維恩圖特色比較：

千葉：

建築豪華



有時尚感



食材新鮮度良好



食材種類較多



人潮較少

自助式  
新鮮度優  
吃到飽  
環境衛生  
服務普通

鮮友：

建築普通

無時尚感

食材新鮮度普通

食材種類較少

人潮較多



# 伍、研究結果

一、火鍋就是食物投入沸水時發出的“咕咚”聲而得名，從商周到清朝乾隆大家都很喜欢吃火鍋。

二、千葉火鍋成立了三十三家店面，讓客人有視覺上及味覺上的雙重享受。

三、透過班級訪問結果發現千葉火鍋自稱的特色和我們班實際前往用餐的結果大致相符(食材新鮮**50%**食材豐富**53.8%**環境**65.4%**服務親切**42.3%**)，只有『服務親切』這個特色沒有過半。

四、在千葉火鍋與鮮友火鍋比較的維恩圖中發現千葉只有輸在人潮，其他項目都勝過鮮友，所以千葉火鍋比鮮友還要好。

# 陸、省思與建議：

## 一、省思

(一):採訪的人數可以再多一點，讓結果可更客觀。

(二):多用自己的資料，少用網路上的資料。

## 二、建議

(一):可以在千葉火鍋店待久一點，也可以相約再吃一次鮮友火鍋取得更多的資料。

(二):拍照的時候，盡量拍多一點照片或多帶一個可以拍照的軟體。



# 柒、參考資料

## 一、火鍋-維基百科

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%81%AB%E9%8D%8B>

## 二、千葉火鍋賞讚

<http://www.shute.kh.edu.tw/~d09952a/04/index1.htm>

## 三、千葉火鍋，火鍋

<http://www.chien-yen.com.tw/>

## 四、關於鮮友，鮮友火鍋

[http://www.shian-yeou.com.tw/about\\_us/](http://www.shian-yeou.com.tw/about_us/)



# 我們的報告到此結束

## 謝謝各位的聆聽

謝謝  
❤



在發表會上致詞..

真的很感謝大家...

