

10/12 海洋人文第六組議題討論

一、今年桃園縣石門活魚觀光節十月九日正式登場，即日起展開為期三周的活魚節活動。附上石門一家餐廳的菜單，依”健康”概念，你如何將這些菜歸類為”上菜、中菜、下菜、下下菜”？你的依據是什麼？

ANS：我們是依據菜名，推測這道菜的烹調方式，是炸、煎、清蒸、煮湯，或是它的佐料來去判斷，這道菜對我們人體帶來的影響，是否對我們健康造成負面效果。因此，看起來越簡單烹調越清爽的佐料，我們就將他歸類在上菜，並以此類推。上菜：7、20、22、23、24、25；中菜：6、9、12、13、17、18、19、21；下菜：1、2、3、4.；下下菜：5、8、10、11、15、16。

二、購買生鮮海鮮食材，除了看是否新鮮和價錢外，你還會考慮什麼？為什麼？

ANS：販賣食材的環境衛生、以及處理魚貨的方式。雖然食材是新鮮、價格是便宜，但是販賣魚貨的環境，若是骯髒、有臭味，加上處理魚貨的方式隨性，水源不乾淨，很可能會細菌滋長，並且造成身體的不適，輕則拉肚子；重則食物中毒。產品忠誠度沒有好或是不好，有其優缺點。

三、我喜歡吃pizza，Pizza Hut是我唯一的選擇。你認為有產品忠誠度好嗎？為什麼？

ANS：

優點：有忠誠度表示該店有一定的水準，否則不會常光顧。

缺點：因為只單獨食用這家店的披薩，如果這家店的食材不新鮮，或是來源食材環境有汙染物，若因為忠誠度的關係，而長期食用，很可能造成汙染物中毒等有害身體健康的事。