

1. 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？

**活魚吃法篇**  
精緻美食 · 尚選推薦

※ 1. 豆瓣魚	2. 鐵板魚
3. 糖醋魚	※ 4. 豆酥魚
※ 5. 炸魚塊	6. 蒜泥魚片
7. 清蒸魚	8. 紅燒魚
9. 活魚煲	10. 三杯魚
※ 11. 松鼠魚	12. 梅汁魚柳
13. 燒下巴	14. 划水
15. 宮保魚丁	※ 16. 炸魚排
17. 醋溜魚片	18. 鳳梨魚柳
※ 19. 砂鍋魚頭	20. 薑絲魚湯
21. 味噌湯	22. 鹹鳳梨魚頭湯
23. 枸杞魚湯	※ 24. 酸白菜魚頭
※ 25. 茶樹菇魚頭湯	材料費 <u>100元</u>

  

◎活魚每台斤	草魚	<u>130元</u>
	烏鰡	<u>130元</u>
	鯉魚	<u>130元</u>

每兩斤做一吃，另加材料費50元  
記號※者材料費另加70元  
茶樹菇魚頭湯材料費100元

2. 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？

3. 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？