



餐飲文化暨管理資料庫

操作手冊

2023 年 01 月 01 版

大鐸資訊股份有限公司

目錄

壹、 資料庫簡介	1
一、 簡介	1
二、 資料庫內容	1
貳、 進入資料庫	2
一、 資料庫頁面介紹	2
二、 查詢功能說明	3
1、 關鍵詞查詢	3
2、 瀏覽查詢	4
三、 查詢結果介面	5
1、 關鍵詞查詢結果	5
2、 瀏覽查詢結果	7
參、 閱讀頁面介紹	10
一、 閱讀詳目內容	10
二、 閱讀全文影像	11
肆、 其他功能	12
一、 檢視餐盤	12
二、 友善列印	13

壹、資料庫簡介

一、簡介

餐飲文化暨管理資料庫匯整收錄的內容為中華飲食文化基金會自始至今發行的重要出版品，包括中華飲食文化學術研討會論文集、餐飲管理學術研討會論文集、中華飲食文化基金會會訊、菜單、餐飲相關剪報索引、學報、珍貴的古籍資料、電子書、講座影片及《料理台灣》雜誌。

二、資料庫內容

多為人文社會學術刊物，其發行主旨除推動中華飲食文化之相關研究外，亦含豐富的餐飲連鎖管理、休憩管理、養生……等資訊，充實一般生活知識，並提升您的生活品質。

- ◆ 電子書 18 本
- ◆ 照片集錦-美食照片集錦 4,704 筆
- ◆ 講座影片 86 支
- ◆ 古籍 35 本(含全文影像)
- ◆ 各國菜單資料 3,297 筆
- ◆ 餐飲報紙標題索引 114,069 篇
- ◆ 期刊文獻索引 29,425 筆
- ◆ 學位論文索引 2,891 筆
- ◆ 學術會議論文集索引 628 筆
- ◆ 研究計畫/研究報告索引 264 筆
- ◆ 大陸期刊文獻索引 57,191 筆
- ◆ 中華飲食文化學術研討會論文集：1989 年起
- ◆ 餐飲管理學術研討會論文集：1995 年起
- ◆ 台灣地區飲食文化與國民健康研討會論文集(2001 年，28 筆)
- ◆ 飲食文化暨餐飲管理國際學術研討會論文集(2012 年，29 筆)
- ◆ 中華飲食文化基金會會訊：1995 年起
- ◆ 中國飲食文化學報：2005 年起
- ◆ 《料理台灣》雜誌雙月刊：2012 年起

貳、進入資料庫

一、資料庫頁面介紹

資料庫首頁分為「關鍵詞查詢」、「瀏覽查詢」、「照片集錦」、「飲食網連結」。

日期	文章來源	題 名
202211	料理台灣	Feed Me 正在紐澳流行的食物分享文化
202211	料理台灣	客家飲食文化研究更上一層樓
202211	料理台灣	You Must Always Get Ready to Move
20220708	飲食文化剪報	台北遠東香格里拉下午茶 舌尖遊世界
20220708	飲食文化剪報	學校午餐撐不住 多縣市漲逾1成 新北永和甚至漲到2成 桃湄、竹市、台南不漲 貴陽市府全額吸收
20220706	飲食文化剪報	明年上路 超商建置循環杯 環團：誘因不足
202211	中國飲食文化學報	When Fish Becomes Essence: The Intersection of Functional Foods, Convenient Gifts, and Aquaculture
202211	中國飲食文化學報	專論
202211	中國飲食文化學報	邁往未來的飲食基礎設施：神山町的食物樞紐計畫

內容提供：財團法人中華飲食文化基金會 三商大樓
製作、行銷：大鐸資訊股份有限公司 古今經貿大樓 電話：(02)2736-2009

◆ 關鍵詞查詢：

提供使用者輸入關鍵詞，並可指定日期範圍與資料來源進行查詢。

◆ 瀏覽查詢：

提供使用者依分類進行瀏覽。

◆ 照片集錦：

提供使用者瀏覽資料庫收錄的各式菜色照片。

◆ 飲食網連結：

提供使用者瀏覽其他相關資訊網頁。

二、查詢功能說明

1、關鍵詞查詢

提供使用者輸入關鍵詞，並可指定日期範圍與資料來源進行查詢。
若無指定查詢範圍，會進行不限欄位查詢。



以查詢「星巴克」，日期範圍選擇「2020~2021 年」，資料選擇「飲食文化剪報」來源為例。



2、瀏覽查詢

提供使用者依分類「出版品瀏覽」、「剪報瀏覽」、「菜單瀏覽」、「古籍瀏覽」、「獎助論文瀏覽」、「講座影片瀏覽」、「電子書瀏覽」進行查詢。



以點選「出版品瀏覽」為例。



三、查詢結果介面

1、關鍵詞查詢結果

(1)查詢結果分析

上方以列表顯示查詢結果分析，並以紅字標示查詢結果所在的資料庫，可以看出查詢結果分布的情形。

(2)查詢結果清單

下方列出查詢結果簡目清單，並以紅字標示查詢的關鍵詞。

(3)再檢索

提供使用者縮小範圍再檢索。

The screenshot shows the search results page for the keyword '關鍵詞查詢結果'. At the top, there are navigation tabs: 關鍵詞查詢, 瀏覽查詢, 照片集錦, 飲食網連結, 操作說明, and 登出. The search results are displayed in a grid format, with columns for 序號, 題名, 作者, 日期, 資料庫, and 影像. A dropdown menu is open, showing options for '每頁顯示' (Items per page) with values 5, 10, 15, 20, 30, 40, 50, and 100. The current selection is 10. The search criteria are '(30) (星巴克) AND YR=2020:2021'. The search results list includes articles such as '創新服務體驗 逆勢再創價值' and '不只是裝食物 放眼未來的餐盒設計'.

(4)調整每頁顯示筆數

可拉開每頁顯示筆數的設定選單，可點選 5、10、15、20、30、40、50、100 重新設定每頁顯示筆數。

This screenshot is similar to the previous one, but with a blue box highlighting the dropdown menu for '每頁顯示' (Items per page). The menu is open, showing the options 5, 10, 15, 20, 30, 40, 50, and 100. The current selection is 10. The search results list is partially visible below the menu.

(5) 檢索結果列表開合

點選 **檢索結果列表開合↓** 可以開合查詢結果分析列表。

關鍵詞查詢 瀏覽查詢 照片集錦 飲食網連結 操作說明 登出

關鍵詞查詢結果 共30筆, 第1/3頁, 自第1至第10筆, 每頁顯示 10 筆 **檢索結果列表開合↓**

全部結果 (30)
 中華飲食文化學術研討會論文 (0) 學術會議論文集 (0) 餐飲管理學術研討會 (0) 大陸期刊文獻 (0) 照片集 (0)

關鍵詞查詢 瀏覽查詢 照片集錦 飲食網連結 操作說明 登出

關鍵詞查詢結果 共30筆, 第1/3頁, 自第1至第10筆, 每頁顯示 10 筆 **檢索結果列表開合↓**

檢索條件: (30) (星巴克) AND YR=2020:2021
 檢索結果筆數大於3000筆時, 不提供排序服務

◀ 回查詢 本頁全選 本頁全不選 加入餐盤 檢視餐盤 再檢索 下一頁 ▶

序號	題名	作者	日期	資料庫	影像
<input type="checkbox"/> 1	創新服務體驗 逆勢再創價值	洪雅齡	2021/11	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 2	不只是裝食物 放眼未來的餐盒設計	羅健宏	2021/09	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 3	Wet Market 菜市場、Proffee 蛋白質咖啡	徐君林	2021/09	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 4	路易莎 要打外帶咖啡女特爭霸戰	陳皓燦	2021/03	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 5	疫情催動新經濟 飲食產業加快數位轉型	洪雅齡	2020/11	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 6	TSUTAYA BOOKSTORE 南港店 用閱讀填補等菜時間	謝懿慧	2020/05	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 7	河洛企業傳信 為侯布旗找松露 義園滿山路	黃芮琪	2020/05	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 8	分子咖啡, 後牛奶世代	余得如	2020/01	料理台灣	
序號	標題	作者	日期	資料庫	影像
<input type="checkbox"/> 9	成本上揚 咖啡店漲價壓力增 咖啡豆價格高漲、員工薪資調升..., 零售品牌或連鎖業者打算提高售價	陳怡均	2021/08/14	飲食文化剪報	
<input type="checkbox"/> 10	星巴克萬華6門市暫停營業至28日 連鎖咖啡自主升級暫停內用	鄭家巖	2021/05/19	飲食文化剪報	

本頁全選 本頁全不選 加入餐盤 檢視餐盤 1 2 3

◆ 查詢完畢，需要查詢下個關鍵詞可點選「清除」鍵，清除上筆檢索條件。

關鍵詞查詢 瀏覽查詢 照片集錦 飲食網連結 操作說明 登出

關鍵詞查詢 Search 查詢

關鍵字:

日期範圍: 年 月 日 - 年 月 日


資料來源:

- 中華飲食文化學術研討會論文
- 中華飲食文化基金會會訊
- 國民健康研討會論文集
- 中國飲食文化學術期刊
- 學術會議論文集
- 研究計畫/研究報告
- 學位論文
- 餐飲管理學術研討會
- 獎勵論文
- 飲食文化剪報
- 大陸期刊文獻
- 菜單
- 期刊文獻
- 照片
- 古籍
- 講座影片
- 料理台灣

查詢 **清除**

2、瀏覽查詢結果

(1) 出版品瀏覽結果



點選  /  展開或收合資料分類清單。

以展開「中華飲食文化學術研討會」分類為例

關鍵詞查詢	瀏覽查詢	照片集錦	飲食網連結	操作說明	登出																																																																		
<ul style="list-style-type: none"> 【申請文獻複印】 中華飲食文化學術研討會 餐飲管理學術研討會 其他出版品 中華飲食文化基金會會訊 中國飲食文化(學術期刊) 料理台灣 	<ul style="list-style-type: none"> 出版品瀏覽 剪報瀏覽 菜單瀏覽 古籍瀏覽 獎勵論文瀏覽 講座影片瀏覽 電子書瀏覽 	<p>瀏覽</p> <p>共4231筆, 第1/424頁, 自第1至第10筆, 每頁顯示10筆</p> <p>加入餐盤 檢視餐盤</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序號</th> <th>題名</th> <th>作者</th> <th>日期</th> <th>資料庫</th> <th>影像</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>紐澳流行的食物分享文化</td><td>張玉欣</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>客家飲食文化研究更上一層樓</td><td>蕭新煌</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>You Must Always Get Ready to Move</td><td>李鴻鈞</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>烘焙產業的未來趨勢是 打造文化的社區型複合店</td><td>陳飛龍</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>台灣餐飲真奇妙</td><td>王瑞瑤</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>北投文物館 市定古蹟內的精緻料理</td><td>曾齡儀</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>北投溫泉鄉的川湘滋味 大地酒店奇岩一號餐廳</td><td>鄭志豪</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>少帥揮毫 走進近代民國歷史的餐廳</td><td>鄭志豪</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td>溫泉鄉的味道 北投地區飲食風貌</td><td>鄭志豪</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>阿嬤的店無菜單手路菜 隱身大樓的私宅料理</td><td>曾齡儀</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>本頁全選 本頁全不選 加入餐盤 檢視餐盤</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10</p>	序號	題名	作者	日期	資料庫	影像	1	紐澳流行的食物分享文化	張玉欣	2022/11	料理台灣		2	客家飲食文化研究更上一層樓	蕭新煌	2022/11	料理台灣		3	You Must Always Get Ready to Move	李鴻鈞	2022/11	料理台灣		4	烘焙產業的未來趨勢是 打造文化的社區型複合店	陳飛龍	2022/11	料理台灣		5	台灣餐飲真奇妙	王瑞瑤	2022/11	料理台灣		6	北投文物館 市定古蹟內的精緻料理	曾齡儀	2022/11	料理台灣		7	北投溫泉鄉的川湘滋味 大地酒店奇岩一號餐廳	鄭志豪	2022/11	料理台灣		8	少帥揮毫 走進近代民國歷史的餐廳	鄭志豪	2022/11	料理台灣		9	溫泉鄉的味道 北投地區飲食風貌	鄭志豪	2022/11	料理台灣		10	阿嬤的店無菜單手路菜 隱身大樓的私宅料理	曾齡儀	2022/11	料理台灣				
序號	題名	作者	日期	資料庫	影像																																																																		
1	紐澳流行的食物分享文化	張玉欣	2022/11	料理台灣																																																																			
2	客家飲食文化研究更上一層樓	蕭新煌	2022/11	料理台灣																																																																			
3	You Must Always Get Ready to Move	李鴻鈞	2022/11	料理台灣																																																																			
4	烘焙產業的未來趨勢是 打造文化的社區型複合店	陳飛龍	2022/11	料理台灣																																																																			
5	台灣餐飲真奇妙	王瑞瑤	2022/11	料理台灣																																																																			
6	北投文物館 市定古蹟內的精緻料理	曾齡儀	2022/11	料理台灣																																																																			
7	北投溫泉鄉的川湘滋味 大地酒店奇岩一號餐廳	鄭志豪	2022/11	料理台灣																																																																			
8	少帥揮毫 走進近代民國歷史的餐廳	鄭志豪	2022/11	料理台灣																																																																			
9	溫泉鄉的味道 北投地區飲食風貌	鄭志豪	2022/11	料理台灣																																																																			
10	阿嬤的店無菜單手路菜 隱身大樓的私宅料理	曾齡儀	2022/11	料理台灣																																																																			

關鍵詞查詢	瀏覽查詢	照片集錦	飲食網連結	操作說明	登出																																																																		
<ul style="list-style-type: none"> 【申請文獻複印】 中華飲食文化學術研討會 <ul style="list-style-type: none"> 第一屆(1989) 第二屆(1991) 第三屆(1993) 第四屆(1995) 第五屆(1997) 第六屆(1999) 第七屆(2001) 第八屆(2003) 第九屆(2005) 第十屆(2007) 第十一屆(2009) 第十二屆(2011) 第十三屆(2013) 第十五屆(2015) 第十六屆(2017) 餐飲管理學術研討會 其他出版品 中華飲食文化基金會會訊 中國飲食文化(學術期刊) 料理台灣 	<p>出版品瀏覽</p> <p>共4231筆, 第1/424頁, 自第1至第10筆, 每頁顯示10筆</p> <p>加入餐盤 檢視餐盤</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序號</th> <th>題名</th> <th>作者</th> <th>日期</th> <th>資料庫</th> <th>影像</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Feed Me 正在紐澳流行的食物分享文化</td><td>張玉欣</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>客家飲食文化研究更上一層樓</td><td>蕭新煌</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>You Must Always Get Ready to Move</td><td>李鴻鈞</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>烘焙產業的未來趨勢是 打造文化的社區型複合店</td><td>陳飛龍</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>台灣餐飲真奇妙</td><td>王瑞瑤</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>北投文物館 市定古蹟內的精緻料理</td><td>曾齡儀</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>北投溫泉鄉的川湘滋味 大地酒店奇岩一號餐廳</td><td>鄭志豪</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>少帥揮毫 走進近代民國歷史的餐廳</td><td>鄭志豪</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td>溫泉鄉的味道 北投地區飲食風貌</td><td>鄭志豪</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>阿嬤的店無菜單手路菜 隱身大樓的私宅料理</td><td>曾齡儀</td><td>2022/11</td><td>料理台灣</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>本頁全選 本頁全不選 加入餐盤 檢視餐盤</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10</p>	序號	題名	作者	日期	資料庫	影像	1	Feed Me 正在紐澳流行的食物分享文化	張玉欣	2022/11	料理台灣		2	客家飲食文化研究更上一層樓	蕭新煌	2022/11	料理台灣		3	You Must Always Get Ready to Move	李鴻鈞	2022/11	料理台灣		4	烘焙產業的未來趨勢是 打造文化的社區型複合店	陳飛龍	2022/11	料理台灣		5	台灣餐飲真奇妙	王瑞瑤	2022/11	料理台灣		6	北投文物館 市定古蹟內的精緻料理	曾齡儀	2022/11	料理台灣		7	北投溫泉鄉的川湘滋味 大地酒店奇岩一號餐廳	鄭志豪	2022/11	料理台灣		8	少帥揮毫 走進近代民國歷史的餐廳	鄭志豪	2022/11	料理台灣		9	溫泉鄉的味道 北投地區飲食風貌	鄭志豪	2022/11	料理台灣		10	阿嬤的店無菜單手路菜 隱身大樓的私宅料理	曾齡儀	2022/11	料理台灣					
序號	題名	作者	日期	資料庫	影像																																																																		
1	Feed Me 正在紐澳流行的食物分享文化	張玉欣	2022/11	料理台灣																																																																			
2	客家飲食文化研究更上一層樓	蕭新煌	2022/11	料理台灣																																																																			
3	You Must Always Get Ready to Move	李鴻鈞	2022/11	料理台灣																																																																			
4	烘焙產業的未來趨勢是 打造文化的社區型複合店	陳飛龍	2022/11	料理台灣																																																																			
5	台灣餐飲真奇妙	王瑞瑤	2022/11	料理台灣																																																																			
6	北投文物館 市定古蹟內的精緻料理	曾齡儀	2022/11	料理台灣																																																																			
7	北投溫泉鄉的川湘滋味 大地酒店奇岩一號餐廳	鄭志豪	2022/11	料理台灣																																																																			
8	少帥揮毫 走進近代民國歷史的餐廳	鄭志豪	2022/11	料理台灣																																																																			
9	溫泉鄉的味道 北投地區飲食風貌	鄭志豪	2022/11	料理台灣																																																																			
10	阿嬤的店無菜單手路菜 隱身大樓的私宅料理	曾齡儀	2022/11	料理台灣																																																																			

(2) 菜單瀏覽

進行菜單瀏覽時，可點選  /  展開或收合分類清單。



再點選想要瀏覽的分類後，會顯示標題簡目清單。



(3)古籍瀏覽

左側清單顯示收錄古籍書名清單。

可點選 / 展開或收合書本卷次。



參、閱讀頁面介紹

一、閱讀詳目內容

點選查詢結果中的「標題」進入詳目內容。

The screenshot shows the database interface with a search result table and a detailed view of the selected article.

序號	題名	作者	日期	資料庫	影像
<input type="checkbox"/> 1	500盤端出什麼料理？	蕭新煌	2022/01	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 2	一盤比11盤更精彩	玉瑞璿	2022/01	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 3	你的餐廳需要機器人服務生嗎？	張玉欣	2022/01	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 4	後疫情「食」代的關鍵趨勢	陳飛龍	2022/01	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 5	疫情中的學習	李鴻鈞	2022/01	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 6	不只是咖啡廳 AKA café	施建仁	2022/01	料理台灣	
<input type="checkbox"/> 7	前衛又傳統的聯合經濟圈 兼金山	陳中銘	2022/01	料理台灣	

詳細資料

回目錄 | 上一筆 | 下一筆 | 友善列印

題名 不只是咖啡廳 AKA café
專欄 地方滋味踏查
作者 施建仁
日期 2022/01
卷期 61
資料庫 料理台灣
影像

全文

不只是咖啡廳 AKA café

文 / 施建仁 · 照片 / 林佳靜攝影、AKA café提供

店不是店，餐廳不是餐廳，咖啡廳也不是咖啡廳。「AKA」的老闆NEO表示，若真要給AKA一個定位，我們比較想用「AKA Museum」來定義它。AKA珍惜每一位客戶，珍惜每一次與顧客接觸的機會。AKA想帶給顧客的是一種極致的宴會文化饗宴。

大稻埕仕紳 宴客文化


1860年淡水開港，各類郊商匯集在大稻埕短短數百米的街上，從港町的西式洋樓、永樂町的商場聚落、太平町的酒樓文化，在在都顯出大稻埕的繁華與尊榮，也造就了無數商業巨擘的崛起。

而這些富貴商人，又在什麼地方成就一樁樁鉅額訂單，迅速累積財富呢？是在繁雜的商舖之中，或在藝旦陪伴的酒樓飯桌？是在女給服務的咖啡廳，或在人來人往的喫茶店中？也許都是。但能夠受邀進入主人家私宅宴客廳或者私人招待所，方能真正彰顯客人的尊榮。而這樣的場域，無論是掛飾擺件抑或是庭園造景與建築風貌，甚至主客席次、人流動線以及整體的環境氛圍，在在都顯露出主人家的氣度與風采。AKA寄身於大稻埕富商，「郭怡美商行」郭烏隆的老宅中，會碰撞出甚麼火花？

NEO是位建築設計師，也是位空間魔法師，硬體規劃與空間設計是他的專長，經常到世界各國參觀遊歷，他認為一個空

◆ 可點選 **上一筆** **下一筆** 瀏覽前後一筆查詢結果詳目內容。

二、閱讀全文影像

點選圖示 ，可調閱全文影像。

關鍵字查詢 瀏覽查詢 照片集錦 飲食網連結 操作說明 登出

詳細資料 [回目錄](#) [上一筆](#) [下一筆](#) [友善列印](#)

題名 不只是咖啡廳 AKA café

專載 地方滋味踏查

作者 施建仁

日期 2022/01

卷期 61

資料庫 料理台灣

影像 

全文

店不是店
「AKA Museum」
會文化饗宴
大稻埕什
1860年淡
化，在在
而這些富
桌？是在
所，方幾
以及整體
會碰觸出
NEO是位



不只是咖啡廳 AKA café

文／施建仁、照片／林佳靜攝影、AKA café 提供

店不是店，餐廳不是餐廳，咖啡廳也不是咖啡廳。「AKA」的老闆朱茲俊（Neo）表示，若真要給AKA一個定位，我們比較想用「AKA Museum」來定義它。AKA珍惜每一位客戶，珍惜每一次與顧客接觸的機會。AKA想帶給顧客的是一種極致的宴會文化饗宴。

大稻埕什 宴客文化

1860年淡水開港，各類郊商匯集在大稻埕短短數百米的街上，從港町的西式洋樓、永樂町的商場聚落、太平町的酒樓文化，在在都顯示出大稻埕的繁華與尊榮，也造就了無數商業巨擘的崛起。

而這些富貴商人，又在什麼地方成就一樁樁鉅額訂單，迅速累積財富呢？是在繁雜的高樓之中，或在鬆怠陪伴的酒樓飯桌？是在女給服務的咖啡店，或在人來人往的喫茶店中？也許都是。但能夠受邀進入主人家私宅宴客廳或者私人招待所，方能真正彰顯客人的尊榮。而這樣的場域，無論是掛飾擺件抑或是庭園造景與建築風貌，甚至主客席次、人流動線以及整體的環境氛圍，在在都顯露出主人家的氣度與風采。AKA寄身於大稻埕富商，「郭怡美商行」郭烏隆的老宅中，會碰觸出甚麼火花？

Neo是位建築設計師，也是位空間魔術師，硬體規劃與空間設計是他的專長，經常到世界各國參觀遊歷，他認為一個空間設計得再好再棒，帶來人們的感受也只是舒適的環境與美麗的地方。然而建築物是有生命的，賦予空間生命的正是在裡面活動的人們，因此精緻的場域再升級，必須要倚賴人文薈萃的經營。為什麼人們在旅遊時喜歡去老城區呢？因為在老城區裡，有著濃厚的歷史風貌與當地特有的文化特質。在地故事承載著歷史的洪流，也孕育著民族興衰歷程，建築物可以復刻，但歷史無法複製，在建築物內流動的人事物，這就是空間的靈魂。



「AKA」的老闆 NEO（右）表示，若真要給「AKA」一個定位，我們比較想用「AKA Museum」來定義它。

85 地方滋味踏查

肆、其他功能

一、檢視餐盤

提供使用者勾選想輸出的資料標題，可以輸出標題清單。

- ◆ 勾選想輸出的資料標題、點選後加入餐盤再點選檢視餐盤。
- ◆ 也可點選 **本頁全選** **本頁全不選** 全選或不選當次查詢結果。

關鍵字查詢 瀏覽查詢 照片集錦 飲食網連結 操作說明 登出

關鍵字查詢結果 共19筆, 第1/2頁, 自第1至第10筆, 每頁顯示 10 筆 [檢索結果列表開合↑](#)

檢索條件: (19)(星巴克) AND YR=2020:2021
檢索結果筆數大於3000筆時, 不提供排序服務

[←回查詢](#) [本頁全選](#) [本頁全不選](#) [加入餐盤](#) [檢視餐盤](#) [再檢索](#) [下一頁▶](#)

序號	標題	作者	日期	資料庫	影像
<input type="checkbox"/>	1 連鎖咖啡掀蔬食潮 未來肉漢堡真口感佳	吳奕萱	2020/10/02	飲食文化剪報	
<input checked="" type="checkbox"/>	2 亞太第三台灣星巴克首推植物肉客歡	劉藝瑜	2020/09/17	飲食文化剪報	
<input type="checkbox"/>	3 星巴克:美業績恢復 要再等半年	陳怡均	2020/09/17	飲食文化剪報	
<input type="checkbox"/>	4 車道點餐行動化	吳永誠	2020/06/17	飲食文化剪報	
<input type="checkbox"/>	5 食品巨頭布局人造肉	蘇崇愷	2020/05/31	飲食文化剪報	
<input type="checkbox"/>	6 開發咖啡的靈感 來自老婆...	李煥萍	2020/05/25	飲食文化剪報	
<input checked="" type="checkbox"/>	7 珍奶攻陷星巴克 星冰杯、星蕨餅端午節快閃 PABLO、春水堂聯名「珍奶起司塔」85度C「芝士鬆鬆捲」在台上市	羅建怡	2020/05/22	飲食文化剪報	
<input type="checkbox"/>	8 仲夏芒果季報到 酸甜入甜點 飲料咖啡生乳捲冰淇淋 都見身影	吳奕萱	2020/05/19	飲食文化剪報	
<input checked="" type="checkbox"/>	9 星巴克攜BEYOND MEAT 搶食大陸人造肉市場大餅	賴瑩綺	2020/04/22	飲食文化剪報	
<input type="checkbox"/>	10 母親節蛋糕 給媽媽的情書	羅建怡	2020/04/12	飲食文化剪報	

[本頁全選](#) [本頁全不選](#) [加入餐盤](#) [檢視餐盤](#) 1 2

- ◆ 在餐盤中可瀏覽已勾選的標題清單，並選擇輸出格式(excel 或 txt)，與方式(下載或 EMAIL)，再點選 **執行** 即可進行輸出。

關鍵字查詢 瀏覽查詢 照片集錦 飲食網連結 操作說明 登出

關鍵字查詢結果 共19筆, 第1/2頁, 自第1至第10筆, 每頁顯示 10 筆 [檢索結果列表開合↑](#)

檢索條件: (19)(星巴克) AND YR=2020:2021
檢索結果筆數大於3000筆時, 不提供排序服務

[←回查詢](#) [本頁全選](#) [本頁全不選](#) [加入餐盤](#) [檢視餐盤](#) [再檢索](#) [下一頁▶](#)

序號 標題 作者 日期 資料庫 影像

1 連鎖咖啡掀蔬食潮 未來肉漢堡真口感佳

2 亞太第三台灣星巴克首推植物肉客歡

3 星巴克:美業績恢復 要再等半年

4 車道點餐行動化

5 食品巨頭布局人造肉

6 開發咖啡的靈感 來自老婆...

7 珍奶攻陷星巴克 星冰杯、星蕨餅端午節快閃 PABLO、春水堂聯名「珍奶起司塔」85度C「芝士鬆鬆捲」在台上市

8 仲夏芒果季報到 酸甜入甜點 飲料咖啡生乳捲冰淇淋 都見身影

9 星巴克攜BEYOND MEAT 搶食大陸人造肉市場大餅

10 母親節蛋糕 給媽媽的情書

[本頁全選](#)

我的餐盤 共3筆, 第1/1頁, 自第1至第3筆, 每頁顯示 10 筆

[←回前畫面](#) [X 清空餐盤](#) [總勾選筆數\(3\)](#)

序號	標題	作者	日期	資料庫
<input checked="" type="checkbox"/>	1 亞太第三台灣星巴克首推植物肉客歡	劉藝瑜	20200917	飲食文化剪報
<input checked="" type="checkbox"/>	2 珍奶攻陷星巴克 星冰杯、星蕨餅端午節快閃 PABLO、春水堂聯名「珍奶起司塔」85度C「芝士鬆鬆捲」在台上市	羅建怡	20200522	飲食文化剪報
<input checked="" type="checkbox"/>	3 星巴克攜BEYOND MEAT 搶食大陸人造肉市場大餅	賴瑩綺	20200422	飲食文化剪報

[X 清空餐盤](#) [總勾選筆數\(3\)](#)

格式: 方式:

主旨 信箱 [執行](#)

二、友善列印

資料庫提供詳目內容及全文影像列印功能。

可點選 **友善列印** 或  進行列印。

關鍵字查詢 | 瀏覽查詢 | 照片集錦 | 飲食網連結 | 操作說明 | 登出

 **詳細資料** | [◀ 回簡目](#) | [▶ 上一筆](#) | [▶ 下一筆](#) | **友善列印**

題名	不只是咖啡廳 AKA café
專欄	地方滋味踏查
作者	施建仁
日期	2022/01
卷期	61
資料庫	料理台灣

foodkm | 1 / 2 | 159% | 



不只是咖啡廳 AKA café

文／施建仁・照片／林佳靜攝影、AKA café 提供