家户編號：　　-　　- HB1
①

受訪者序號：　　受訪者姓名：_____

家户食譜記錄

訪視時間：
② 年 月 日　③ 時 分

訪視員：
④ _____

訪視結束時間：
⑤ 時 分

受訪者提供資料品質：⑥
99 90 80 70 60 50 40
很好 好 尚可 不好 很差

覆審時間：
⑦ 年 月 日　⑧ 時 分

覆審員：
⑨ _____

資料收集完整性：⑩ (1)良好　(2)尚需補遺

補遺時間：
⑪ 年 月 日　⑫ 時 分

訪視員：
⑬ _____

應答者：⑭ (0)本人　(_ _)家人序號　(_ _)其他人 _____　(55)朋友或鄰居

受訪者提供資料的情形：⑮ (1)良好　(2)尚可　(3)不佳

資料收集情形：⑯ (1)已完成　(_ _)無法補齊，原因 _____

再審時間：
⑰ 年 月 日　⑱ 時 分

再審員：
⑲ _____

補遺完整性：⑳ (1)良好　(_ _)無法補齊，原因 _____

HB1.TXT - A

0 5 10 15 20 25 30

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰

⑱ ⑲ ⑳ 流水號

84. 7. 1.

編 碼 說 明

共 _____ 頁；第 _____ 頁

① 製備地點：

(1) 家庭
(2) 自助餐
(3) 麵店、小吃攤
(4) 飯店、餐廳
(5) 牛排店
(6) 速食店
(7) 買的成品
(8) 學校
(9) 廟堂
(10) 宴席
(11) 户外烤肉
(_ _)其他(請編號)

② 模型單位碼：

(1) 玉米粒
(2) 白色滾刀塊
(3) 肉末
(4) 橘色小方丁
(5) 綠豌豆仁
(6) 四季豆
(7) 肉絲
(8) 米色粗絲
(9) 綠色粗絲
(10)肉片
(11)米色薄片
(12)大葉片
(8) 米色粗絲
(9) 綠色粗絲
(10)肉片
(11)米色薄片
(12)大葉片
(B1)半球型模型B1
(B2)半球型模型
(B1和B3之間)
(B3)半球型模型B3
:
(BR)半球型模型BR
(G) 克
(L) 公分長度
(P) 份（個、粒..
(S) 最長寬
（記錄最長和最寬）
(SL)底高（底面積和高）
(T) 立方(長寬高)
(W) 水
(SP) 長 * 份數
(SR) 底面積 * 份數
(TS) 長 * 寬 * 份數
(A0) 鹽

③ 食物形狀：

(1) 原形
(2) 片狀
(3) 長條、絲
(4) 丁、小粒
(5) 塊狀
(6) 球形
(7) 泥狀
(8) 其它（請編號）
(N) 不知道
(R) 不願答

④ 烹調方式：

(1) 炒
(2) 炸
(3) 煎
(4) 水煮
(5) 燴
(6) 燉
(7) 涼拌
(8) 燒烤
(9) 醃製
(10)烘培
(11)微波爐
(12)生食
(13)紅燒
(14)糖醋
(15)蒸
(16)滷
(17)未經處理
(18)沖泡
(19)煙燻
(20)焗
(21)烘烤
_ _)其他
(請編號)
N) 不知道
R) 不願答

家户編號：
└┴┴┴┴┘ └┴┘ HB1

户序號：
└┴┴┘ 第 _____ 頁

序號	進食時間 月日時分	① 製備地點	菜餚名稱 及菜餚碼	烹調 方式	體積 總重量

			----------		

84. 7. 1.

序號	進食時間 月日時分	① 製備地點	菜餚名稱 及菜餚碼	烹調 方式	體積 總重量

序號	主要材料	食物碼	② 模型單位碼	數量 1 2 3	③ 食物形狀碼	④ 烹調方式碼	狀態碼 1精1熟 2粗2生		備註

序號	主要材料	食物碼	② 模型 單位 碼	數量 1 2 3	③ 食物 形狀 碼	④ 烹調 方式 碼	狀態 碼 1精1熟 2粗2生		備註

第 _____ 頁

序號	主要材料	食物碼	②模型單位碼	數量 1 2 3	③食物形狀碼	④烹調方式碼	狀態碼 1精1熟 2粗2生		備註

84. 7. 1.

序號	主要材料	食物碼	②模型單位碼	數量 1 2 3	③食物形狀碼	④烹調方式碼	狀態碼 1精1熟 2粗2生		備註

個案編號：　　-　　-　　B 1
①

受訪者序號：　　受訪者姓名：

2 4 小時飲食回憶記錄

訪視時間：
② 年 月 日　③ 時 分

訪視員：
④

訪視結束時間：
⑤ 時 分

受訪者提供資料品質：⑥ 99 90 80 70 60 50 40
很好　好　尚可　不好　很差

覆審時間：
⑦ 年 月 日　⑧ 時 分

覆審員：
⑨

資料收集完整性：⑩ (1)良好　(2)尚需補遺

補遺時間：
⑪ 年 月 日　⑫ 時 分

訪視員：
⑬

應答者：⑭ (0)本人　(_ _)家人序號　(_ _)其他人 _____　(55)朋友或鄰居

受訪者提供資料的情形：⑮ (1)良好　(2)尚可　(3)不佳

資料收集情形：⑯ (1)已完成　(_ _)無法補齊，原因 _____

再審時間：
⑰ 年 月 日　⑱ 時 分

再審員：
⑲

補遺完整性：⑳ (1)良好　(_ _)無法補齊，原因 _____

B1.TXT - A

0 5 10 15 20 25 30
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦
⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰
⑱ ⑲ ⑳ 流水號

84. 7. 1.

編　碼　說　明

共 _____ 頁；第 _____ 頁

① 製備地點：

(1) 家中
(2) 自助餐
(3) 麵店、小吃攤
(4) 飯店、餐廳
(5) 牛排店
(6) 速食店
(7) 買的成品
(8) 學校
(9) 廟堂
(10) 宴席
(11) 户外烤肉
(_ _)其他(請編號)

② 模型單位碼：

(1) 玉米粒
(2) 白色滾刀塊
(3) 肉末
(4) 橘色小方丁
(5) 綠豌豆仁
(6) 四季豆
(7) 肉絲
(8) 米色粗絲
(9) 綠色粗絲
(10)肉片
(11)米色薄片
(12)大葉片
(B1)半球型模型B1
(請參閱HB1之
填寫方式)
(G) 克
(L) 公分長度
(P) 份（個、粒..）
(S) 最長寬
（記錄最長和最寬）
(SL)底高（底面積和高）
(T) 立方(長寬高)
(W) 水
(SP) 長 * 份數
(SR) 底面積 * 份數
(TS) 長 * 寬 * 份數
(AO) 鹽

③ 食物形狀：

(1) 原形
(2) 片狀
(3) 長條、絲
(4) 丁、小粒
(5) 塊狀
(6) 球形
(7) 泥狀
(_ _)其它(請編號)
(N) 不知道
(R) 不願答

④ 烹調方式：

(1) 炒
(2) 炸
(3) 煎
(4) 水煮
(5) 燴
(6) 燉
(7) 涼拌
(8) 燒烤
(9) 醃製
(10)烘培
(11)微波爐
(12)生食
(13)紅燒
(14)糖醋
(15)蒸
(16)滷
(17)未經處理
(18)沖泡
(19)煙燻
(20)焗
(21)烘烤
(_ _)其他
(請編號)
(N) 不知道
(R) 不願答

註：@「主要材料」與「食物碼」只有當個案偏食時吃才須填，即個案只吃這道菜中的部份材料時，請刪除未吃之食物材料並修改各材料之食用量。

個案編號：└┴┴┴┴┘ └┴┴┘ └┴┴┘ B 1

受訪者序號：└┴┴┘ 第 _____ 頁

序號	進食時間 -------- 月日時分	食用量 或 百分比	ⓐ 主要材料	ⓐ 食物碼	② 模型 單位 碼	數量 1 2 3	狀態 碼 1精1熟 2粗2生		備註

84. 7. 1.

第 _____ 頁

序號	進食時間 -------- 月日時分	食用量 或 百分比	@ 主要材料	@ 食物碼	② 模型 單位 碼	數量 1 2 3	狀態 碼 1精1熟 2粗2生		備註

請想一想，您是否記下今天所吃的所有食物與飲料，甚至非常少量的食物？
如果不是，請將漏記之食物補記上去。

⊙今天所吃的食物是否與您平日所吃的相類似？

(1)是　(2)較平常多　(3)較平常少　(4)食物種類與平常不同

(5)較多且食物種類與平常不同　　(6)較少且食物種類與平常不同

不一樣的原因是爲什麼？(_ _) _____ （請編新碼）

⊙應答者是：(0)本人　(_ _)家人序號　(_ _)其他人(說明)_____　(55)朋友或鄰居

84. 7. 1.