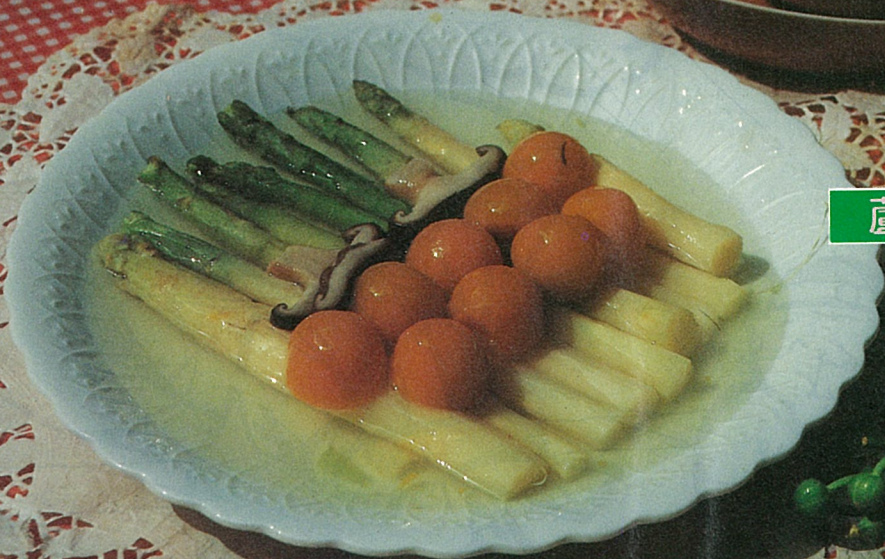


法式開胃菜



蘆筍芒果球

開胃菜多半加點水果搭配，既不膩又爽口。本省水果種類多，最適合做法國菜各種開胃菜。

法

國菜一向在國際餐飲界與中國菜齊名，吃法及烹煮方法有極大的差異性。中國菜注重量多、菜色種類多；法國菜較為單純，以前菜（開胃菜）或沙拉、湯、主菜，及甜點為基本模式。

前菜以冷盤為主，多半以蔬果相搭配，或加些菇菌類，醃製火腿片等，諸如蝦仁沙拉盞、蝦仁水果沙拉、蟹肉水果沙拉、哈密瓜加片燻火腿片等。

●蘆筍芒果球

蘆筍一向是法國菜高級蔬菜類，以水燙蘆筍加上芒果球，再澆以蘆筍汁加玉米粉勾欠的湯汁，即為一道高級法式開胃菜。

酒與燭光是法國菜不可或缺的觸媒。先來杯清淡飯前酒，輕鬆一下精神與氣氛，再來一道鹹淡含甜味的開胃菜，真正達到開脾的功效，主菜吃起來特別美味。因此，開胃菜多半習慣加點水果搭配，既不膩又爽口，與中國菜飯

蝦片芒果球沙拉



後吃水果的習慣不同。

本省水果種類多，最適合作法國菜各種開胃菜，由於水果的多樣性，國內法國餐廳的開胃菜，比法國當地地道法國菜更為變化多端而可口，只是價錢昂貴，不妨自己在家動手做，經濟而一樣享受美味。

●蝦片芒果球沙拉

夏日食慾缺缺，草蝦以開水煮熟，待涼去殼，切片，芒果及香瓜挖成球狀，放在盤中，蝦片鋪在其上。澆上蛋黃沙拉醬即是一道夏日開胃菜。

蛋黃醬自製時，不妨加少許芥末醬及洋蔥泥、檸檬汁將更具風味。 ■