

「坊間小館」的魅力

做菜看火候、技巧、細思之下也應該男女有別吧！所謂男女有別是指掌廚者因性別的不同，燒出來的菜，無論味道、菜相多少都能看出端倪。

最近，就是因為嚐了一位太太的菜，可以感受到女人的細緻，也吃了不少男性的灶上功夫，此次要推薦的却是任何人一吃，都會拍掌叫好，非常豪邁的口味菜。

中和的景安路正在馬路中間大施土木的附近，一些商家生意多少受到影響，「坊間小館」首當其衝；然而客人仍然不少，這間小小的小館倒底有何魅力？

酸菜白肉火鍋

冬春之際；到坊間的客人喜歡霧氣瀰漫的酸菜白肉火鍋，平常吃到的酸菜白肉火鍋，血腸多、肉薄到得兩、三片一起入嘴才有肉的味道，此店可是有所堅持，原來主廚的老爸，以北方人吃肉的習慣，不肯把肉切薄了，家裡怎麼吃，客人也應該怎麼吃，所以，到坊間的老客人，吃了李家特有風味的火鍋，竟然忠心「坊間」的口味，從此只食此家，即使天氣逐漸暖和，依然拒絕不了酸菜白肉的誘惑。

黃魚豆腐

江浙人燒的黃魚甜中帶微酸

，北平人的李家燒的黃魚，能讓整條魚吃完只留下魚刺。能入口的，食者絕不會留下殘渣來。

魚鮮味甜，蒜瓣是碰到舌頭即化成香味，一下子滑入喉去。別忘了，一大塊一大塊的豆腐！初嚐者會驚嘆那有人如此燒豆腐，這豆腐在滾動的湯汁中，吸盡魚的鮮、蒜頭的香，又有本味的豆香，真在魚盤中可沒被主角的魚奪去客人的筷子，仍然塊塊有人愛。

蠔油草菇青菜

客人中若有喜肥肉者，燒的紅潤潤的大蹄膀香腴，自認無法認同肥肉者，劃開外層，被外皮

