

# 歐柏餐廳的 德奧料理令人驚艷！



香酥春雞



咖啡

在台灣，吃可以說是最享受。在大小餐廳林立街頭巷尾，24小時只要有吃的慾望，都能立即滿足。西洋飲食、和式料理都不比中國菜差，味道也很適合中國人，究其原因不像國外或當地吃到的不合中國味，但是在台灣吃到的，多少都修飾到能迎合中國胃。

## 完完全全的原味

台北最近有幾家德奧料理，對曾接觸過美、法、意料理的人，初吃時會有驚豔的嘆息！因為那是完完全全符合了原味，又在視覺裡令食者感到享受。

原來在民權東路的一座小洋房，屋裡有一對毛氏夫婦，長年居住維也納，只因夫婦倆對吃有

興趣，於是放棄了文人的身段，把他們的時間耗在歐陸山水間。

一邊走湖光月色，一邊品嚐各地美食，終於有了體會，把它移植回台，讓西洋飲食在台灣有些被混亂的味覺，多少恢復了原貌。

然後，一段時間裡，訓練了一些上班族，在短期間成了能烹出中國人、外國人都愛吃的美食來，對餐廳外場能一手包，當然會計、經營、佈置都有了有系統的概念。

## 春雞香酥細嫩

像設店在信義路儂特利邊巷內的歐柏餐廳，幾位女孩子，在興趣促使下，至毛老師處習得一技之長，勇氣十足的開店營業。

奧地利飲食有那些吸引人的地方？以過春雞為例，春雞是一般歐洲人對這種體型特小雞的稱呼，有各式調理法。

小小的春雞不會因個頭小而失去美味，反而特別細緻，肉質厚而多汁。我們吃時，被裝點的如打扮整齊的紳士。烤的香酥細嫩，胃口大者，整隻的消化得下去，想多嚐他味，春雞可以多人分食。

在維也納，當雪蓋滿大地，烤雞店的生意特別興隆，人們走過街邊，受不了寒冬相逼，就站在店前，買隻熱氣騰騰的春雞，動手剝下雞，去寒又享受雞的香甜，感覺上非常的溫馨。

## 餅酥得不忍拒絕

維也納人做的餅，酥香有味。配上杏仁、起士，趁熱沾著吃是天天量體重者，也不會拒絕的一道佳餚。另一吃法略似，味不同的鮮菇，趁熱食，沾餅吃都是美極了的味道。

烤大蒜，是考驗不食蒜頭者



烤鱈魚

的一道菜餚。整粒蒜頭烤的一碰即軟酥的如奶油，食大蒜也是取餅，剝開蒜皮，以刀子塗在餅上，再塗一層羊奶起士。初食者，心怯怯，不敢動手，待受到鼓勵，會情不自禁多食兩片。

### 牛排豬排都有名

主食的紅酒牛排，是以紅葡萄酒烹調出來，另一主食的香草乳酪牛排，有人專吃肉四邊的肥

肉，肥油油的想來必有誘人之處，不敢碰者，那牛排上那一層綠就不能錯過。

以九層塔、松子、大蒜、起士、橄欖油調的醬料，在燭光閃閃下綠的漂亮。口感形容不出是什麼滋味，但確實像春天的嫩芽，鮮在嘴中，此道在歐洲非常流行，是屬於健康食品。

德奧菜相接近，歐柏的烤豬腳也非常有名，據食過正在付帳

的客人，對著櫃台的接待人員，直說值回票價。到底德國烤豬腳好在那裡？好在香、好在嚼來有勁。食前先請侍者幫忙切開，否則自己動手則弄髒了衣服。

不吃畜肉的，烤鱈魚也不差，魚中的湯汁鮮，有蝦，有菇，以及特殊的香料，有趣的是包的緊密的是專門烤爐中用的烤紙，是絕對不會妨礙健康的。撕時要有技巧，別被霧氣濛了眼鏡。

### 起士做的甜點

維也納人最會做點心。「公爵的湯」配咖啡最適宜，別被湯字給嚇的，其實是甜點。說穿了中文音譯是「提拉米素」，是起士做成的甜點，乳香如嬰兒的芬芳，吃一小塊，再飲一口咖啡，不飲酒，也有飄飄的感覺。

不過別忘了，先前已經吃了不少五味雜陳的東西了，服務人員隨咖啡送上來的一小杯清水，先爽爽口，把口中的味道清理清理，那甜點、咖啡就更回味了。



## 生活不憂綠...

### 1995年群芳園園藝春季郵購特賣



群芳園園藝有限公司  
台北市北投區文林北路153號  
消費者服務電話：(02)820-8777



球根花卉

孤挺花·彩葉芋·  
幸運草等



種苗

火鶴花·白鶴芋·  
蔓綠絨·琴葉榕等



室內小品

長春藤·薜荔·  
嫣紅蔓等



水草

小水榕·鐵皇冠·  
丹麥之花等

### 目錄索取函

請寄給我一份

群芳園園藝春季郵購目錄。謝謝！

姓名：\_\_\_\_\_ 電話：\_\_\_\_\_

住址：\_\_\_\_\_

鄉間小路 84.6