

恩承居



■難得樹來相伴。

清淡的廣東菜

97年「台北中華美食展」已於8月底在世貿舉行，去年的主題館主題是「茶香美饌」，是以茶入菜做成各種茶餚，另有養生茶部份，在構思如何將有茶名，而無茶之實的飲料列入展出，參考了不少資料，最後，我們發現仁愛路上的「恩承居」女主人—林秋香小姐是養生茶高手。

到「恩承居」洽公去，結果，我們有一餐很愉快的午餐，店中提供的是廣東菜，由於林秋香本身愛做菜，對菜餚的色香味有其要求，是講究美食者喜歡去的地方。

在仁愛路的林蔭道旁的「恩承居」，位置很不錯，客人落座其中，抬頭可以望見扶疏樹木，環境又很清靜，靜下心情，可以點菜囉！

我們瞧到鄰桌一位紳士，原來是有名的葉律師，他的午餐是條清蒸魚，魚很漂亮，清清秀秀，讓人就是想吃牠。最新鮮的魚，是清蒸的好材料，做這一道，選魚要會挑，蒸的時間要抓的準，市面上李錦記的「魚露」是免除不太會燒魚者煩惱的武器，魚露淋下魚身，就會有好魚入口了。不過，想方便一些就是像葉律師一樣，天天吃一條，健康又營養。



一粒粒碩大無比的「山瓜子」，對海鮮不夠清楚者，猜不透是什麼，以為是「海瓜子」，猜錯了。「山瓜子」和蒜蔥炒，再勺一點芡、再拿水果當盤飾，美美的一盤菜，調了味，淡淡的，鮮味仍保存。

9年前在新生南路時代的「恩承居」就有的「芋泥香酥鴨」，至今仍是店中招牌，林秋香愛死了此菜，也不知道吃多久，才稍稍收斂，問她還吃不吃，當然，少吃而已。

「芋泥香酥鴨」其實多處餐廳都有提供，有些嫌它油膩的一口就滿嘴油，或者厚了一些，店小姐送上來時，人人眼睛都亮了，很漂亮的菜相，好像芋泥快散開似的，吃到口中，鴨肉的肉味感覺得到，卻只看得到芋泥。頭一

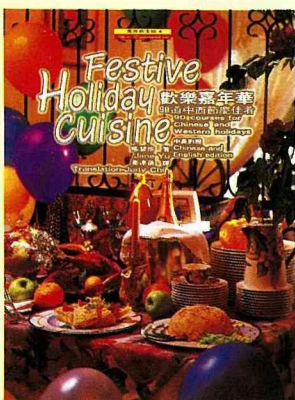
豐年社代售

幼獅文化公司出版品

· 美食新主張系列

麵門一弓、俱樂部	定價 350 元
歡樂嘉年華	定價 399 元
99 養生集錦	定價 380 元
健康素點子	定價 350 元
家常美食 200 招	定價 350 元
派對餐點 DIY	定價 160 元
簡易餐點 DIY	定價 160 元

每次郵購另附掛號郵資 60 元



· 橫行台灣系列

台灣山林另類遊	定價 200 元
台灣水路另類遊	定價 200 元

每次郵購另附掛號郵資 60 元



郵政劃撥 00059300 豐年社

洽詢電話：(02) 23628148 (30 分機)



■ 素淡餐廳。

回吃到的朋友，懷疑的問：「鴨肉呢？」，翻面給她瞧一瞧，這下，「恩承店」又多了一位客人。

女主人自從在電視上傳授「認識中藥」，慕名而來的客人常常指名藥膳大餐，林秋香反而以廣東菜推薦，不主張四季不分吃藥膳，更不會一桌子藥膳，她技巧的把藥材分佈在菜餚中，像夏天想清爽些吃白果蝦仁，或者炒螃蟹放入當歸等藥材，吃螃蟹，淡淡的中藥味，有藥香，而沒苦味，給吃的客人另一種味覺。

想吃藥膳，到廣東館子吃，把藥材融入菜餚，是許多客人不知不覺接受的，想想，大自

然所賜與的食物，全各有特性，中藥賦於保健安康的觀念，其實就看烹調的人如何巧妙運用了。

想吃廣東菜，又想健身，還要清淡一些，「恩承居」就推薦給您了。

附記：林秋香有四本養生藥膳書，實在不知道吃那些滋補菜，不妨到店裡翻一翻書，一道道漂亮的藥膳，夠選了。



■ 捨得吃嗎？



■ 炒山瓜子。