

台中「福華飯店」

大廚師的另類手藝——水果入菜

上回到台中福華飯店，十六樓的台菜海鮮廳，是觀望到呈現不同夜景的地方。此回再去，中午時間，南來北往的車子奔馳在高速公路上，沒有燈火的閃動，看不清楚了。倒是附近一塊塊的農田、菜園一清二楚，房舍也不高，在飯店裡，感受到鄉鎮風光，是另有一番滋味。

夏日裡，吃清爽淡口的食物很舒服，廖清池這位蔬果雕大師在這裡展示了台菜手藝的另一面，由於一路一直吃，特別要求只要幾道菜，所以，我們吃到了……

炸的芒果和榴槤；芒果香是人人都愛的水果，炸來吃，食者更有興趣，至於榴槤？嗜吃此味者，是想起來就非買非吃不可，



怕榴槤的，大概只聞到味道，就是張不了口，但芒果、榴槤經過廚師手藝，送到面前，香噴噴，沒人會拒絕，尤其和蝦一起入口，嫩口味保留了，一種一塊，意猶未盡呢！

夏天，也是竹筍盛產季，以竹筍當盤，削去部份筍肉雖然可惜些，吃多了筍味換個方式吃也是不錯，塗上海味肉餡，厚厚實實，吃到口中，已經是烤的餡香筍味保存的一道菜，以匙一口口挖入嘴，優雅的吃相就是如此了。

■大家一起來剝樹子。



■炸榴槤。



■福華外望，視野開闊。

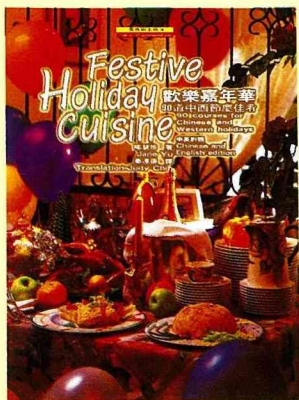
豐年社代售

幼獅文化公司出版品

· 美食新主張系列

麵門一刁、，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)



■ 佛跳牆。



■ 烤筍。

在家裡吃海參，做菜當時，會發現海參不斷滲出水來；想到曬乾的海參，一條條細細小小，經過人工發透過程，條條又胖又肥，這其中，是海參吸足了水分吧？所以，家常做法總沒辦法掌握出好味道，每次，解饞，就當如我，到飯店吃去。

吃了幾道夏日菜，我們的湯是佛跳牆，很奇怪，這道福州名菜，大概受到前年福州來的大師級廚師強木根影響，許多地方不分季節都推出佛跳牆，吃它，在冷氣房中吃一樣是享受。

佛跳牆不能少的有芋頭、香菇、豬腳、海參、魚翅等等，分別處理好，再一層層在陶鍋或瓷

鍋中細火慢燉，這道菜材料若能掌握好，在家裡可以好好表現。

差點忘了，水果菜中頗討好的芒果，對切開來，果肉先切小塊，放鮑魚片、鮮干貝，再一些些的沙拉醬，水果菜漂漂亮亮就是它。

這次，沒吃到破布子蒸肉、蒸魚，因為，破布子正在廚房，外場內場人員利用空閒時間，一粒粒剝，好不辛苦耶！老媽的私房手藝傳給廖師傅，好吃的東西要自己動手。



■ 鮑魚海參燴。



■ 水果餐。

■ 台中福華飯店 Tel:(04)2510323 ■