



米堤飯店外觀。

鹿谷是台灣幾個秀麗的鄉鎮之一，可以說是清秀如小佳人，流露在鹿谷的美景，令人要以憐惜的心情去愛護她。

鹿谷以茶聞名，而有茶鄉之稱；廣闊的茶園，在外地人眼中成了雅致的據點。其地以凍頂烏龍茶招來嗜茶者之腳蹤。每年可採收5至6次的凍頂烏龍茶，因最早在鹿谷的凍頂山栽種成功而得名。

鹿谷與福建武夷山的氣候，地質相類似，在清咸豐年間，鹿谷初鄉村的一位舉人林鳳，即從武夷山帶回「青山烏龍茶種」36株，住在凍頂山的林三顯得了數株，最後只有他種成功，並且繁殖成今日鹿谷一帶所見的茶園。

既被稱做茶鄉，以茶入菜就成了米堤主導的菜餚之一；對茶性了解，又有廚師的手藝，連日本人都到米堤拍了影帶；有幾道

「米堤飯店」以茶入菜

賞心悅目的茶餚，像炸豆腐，是茶葉磨成粉狀，拌勻了和豆腐一起入油鍋炸，並以小黃瓜，紅蘿蔔作成盤飾，也是可以吃的，沾料分別準備了四小碟，有沙拉醬、椒鹽、甜醬、醬油等味，提供不同口味者選擇。

山居歲月採菜摘果容易，廚師就近以剛剛冒出形狀的瓜果做盤飾，讓都市人吃來驚其造型之玲瓏，說真的，吃到嘴中容易，見到才剛成型的幼嫩瓜果才是少見多怪，一盤造型菜，把加了茶粉的蝦泥塑成枇杷形狀，創意十足，就看食客捨不捨得吃了。



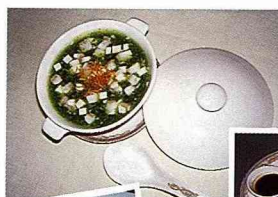
炒山芹。



茶蝦。



茶鵝。



翡翠干貝。

茶豆腐。



一筍三吃。



東坡肉。

茶蒸鵝就比較容易吃到，不過，有些商家做起茶蒸鵝，把糖當成主味，吃起來鵝肉的滑潤本味不但盡失，茶香也不見了，只覺得滿嘴甜。米堤發揮了廚房功能，色香味是米堤茶鵝能吃到的。在飯店，一碗翡翠羹，往往是菠菜泥和豆腐，火腿煮成一碗，換了茶葉，味道又如何呢？健康有味的茶葉是米堤翡翠羹的精華。

吃茶餚，到米堤準沒錯！

鹿谷的鄉間小菜，著名的還有各種筍菜，吃魚的時候可以用醬筍蒸魚，甘味使魚肉少了腥味，筍絲配各種佐料炒或煮湯是最普遍的，不知是否因現挖現煮之故，連筍湯飲來都比家中自己燒的還甜。至於米堤燒的筍菜，水煮沾沙拉醬，乾煸或醬味雖是牛刀小試，吃者可高興了。

山芹菜炒新鮮香菇是絕配，山芹菜特有的味道，有些人吃來覺得清香，有些人卻怕它的味道，其實，偶而少挑剔一些，反而才是口福。尤其，當天現採的山芹菜和香菇炒一盤，放一點鹽就足夠視為上品，健康菜不吃就可惜了。



東坡肉在現今飯店裡各有各的調理法，亞都下香料是連肉帶湯，不用飯都可以吃下去。米堤的做法是慢火燉煮到濃濃稠稠，那就要來一點飯就著吃來更有味囉！

■茶蒸彩虹鱒。

好菜好景在米堤不會缺席；吃飽了，不妨在小徑上走走，一重重的孟宗竹是青翠的話語，不同層次的山巒，呈現濃淡的綠色，再有那忽焉而至的薄霧，在鹿谷別忘了享受。至於品茶，米堤可以飲到好茶，否則，隨興走到飯店外，茶寮一樣有好茶相待。☞

■鹿谷以茶聞名。

水產資料庫 · 魚蝦滿籬筐



《海蟲徵召令—養殖魚》

■定價 300 元

《海蟲徵召令—海水魚》

■定價 300 元

作者 / 高孔希

出版 / 幼獅文化公司

《吃魚最健康》

200 種食用魚的小百科

作者 / 洪建德醫師

出版 / 聯經出版公司

定價 350 元



《水產加工》

26 種魚貝蝦蟹類的實用加工技術，12 種簡易的烹飪食譜。

出版 / 豐年社

定價 / 650 元



《台灣的海水觀賞魚》

台灣海水觀賞魚的介紹、飼養、魚病、捕撈、儲運、保育、淡化等。

作者 / 劉振鄉

出版 / 豐年社

定價 / 300 元

《水產養殖》

26 種水產養殖技術及魚類食譜，十餘位水產專家執筆。

出版 / 豐年社

定價 / 180 元

郵政劃撥 00059300 豐年社

洽詢電話(02)2362-8148 轉 30

每次郵購另附掛號郵資 60 元