

**物**質生活充裕後，人們在日常生活中品嚐出味來，有了品味的條件，自然懂得感觀如何感受。

從行衣住的追求品牌，包羅萬象的中國飲食，亦隨著廚師社會地位的逐年提高，飲食業中有不少也打出了品牌；以人為訴求重點，不少饕客懂得抓緊廚師的行蹤，味覺的享受，就比一般人要對味多了。

■白玉見真味。



# 康熙苑 中式餐飲 行銷獨特

「康熙苑」是一家行銷獨特，不同於一般餐廳的經營。在開業10年間，其管理行銷方式，不少同行緊追模仿，該餐廳名廚黃德興亦樂於傳授，在同類型的餐廳中，仍占鰲頭。

說到「康熙苑」，就非提到大廚黃德興先生不可，從十多歲便開始學廚藝，至今已歷半個世紀，因此，亦得以見證到台灣近年的一頁飲食史。

跟著台灣的經濟起飛，飲食業在其間的轉折，歷歷呈現在黃德興的經驗裡；一本「支那料理，蓬萊閣」，從電話三碼到如今的八碼，在在說明了，飲食隨著時代，展現不同的風貌。

「康熙苑」在敦化北路上的店面不大，採用小桌方式，走過古色古香的小庭園，客人首先會被高低的桌椅吸引，一張張的小桌，只見客人低聲享用美食。

■如此吃！不酸了。



■滋味長存。

由於地方有限，廚房也跟著侷促了一些，設計的菜餚針對此缺點大都以蒸煮為主，無形中提供出來的菜，幾乎符合現代人健康的需求。同時一人一份的上菜方式，避免了菜式太多，有吃不完的浪費。

「潮州魚翅」是每一位客人都稱讚，掀開蓋子，一股熱氣隨之飄開，吃魚翅一定要熱騰騰，吃來才過癮，尤其對中國人的胃，才會有滿足感。絕對細火慢熬，汁稠湯鮮，吃過他家的魚翅，方知該店的用心。



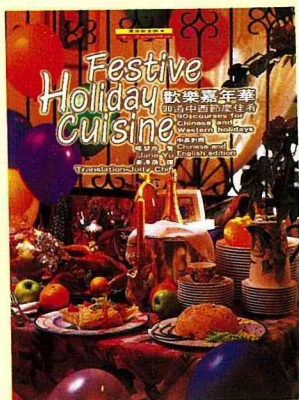
## 豐年社代售

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)

豆腐有各式各樣的作法，可以配合葷菜成為珍饈美饌，被稱為「有一萬種味道」的食物。在店中吃到的，材質不光是大豆磨成，也會變化取用其他食材。然後再烹以竹筍或一些適口的配料，讓人食來爽口又健康。

店中特製的烤碼，端上桌時，見一個個小圓洞，上面是一粒粒焦黃美乃滋，烤的香，食來有一股芳香味，螺肉或菇類放在底層，吸收了油滋滋的美奶滋，此道，是人人吃了，餘味猶存。

一套中式餐飲，除了拿手的台菜，還有隨季節變更的時菜，三兩好友談心吃飯，常去也不會吃膩。

不變的是葡萄柚，嫌其酸味過強者，看到切成對半的水果，調好的蜂蜜又晶亮晶亮，一又夾一口，一下子全下肚，家中壓汁、切片都懶的動，看葡萄柚如此上桌，回家，試刀工去，很有意思。

「康熙苑」除了地下的本店，另有祕密基地，就在附近，一次可容納二十多人的大桌，是經營多年後，客人嚷著要大桌才再成立，請客吃飯難免人數會多了些，店中仍然是堅持不一次大量供應菜餚。那裡，吃的內容就豪華多了，也頗有古意。

像「當朝一品」或「滿蟬香」即是集合了不同的食材，烹調出來，食後仍然津津有味的菜。



鮑魚花。

「滿蟬香」，是把所有食材分別清洗好，依成熟度的快慢蒸熟，再匯集一鍋，或一層層蒸熟，一樣樣擺盤上桌，其素材可豐可儉，像廣肚(旗魚魚鰓)、鮑魚、魚翅、鹿筋、土雞、金華火腿、枸杞、淮山、竹筍、干貝及調味料，融和在一鍋中，叫人食來有味又有趣。

恍如自家飯廳的環境，一室之中，都是彼此認識的朋友，即使吃的高興，吵了一些，也不會不好意思，儘管開懷吃喝，酒足飯飽，一壺茶，就是餐後繼續聊的另一段時間，和別處一杯茶飲了下去，就想打道回府的氣氛又不相同，再享受一下安靜的飲茶時間，感覺更愜意。

康熙苑 TEL：(02)2717-5668