

朋友說要到「軍友餐廳」吃飯去，一聽之下，很想拒絕，因為念頭一轉，以為那一定是老掉牙似福利社餐廳的地方。

結果，朋友神密兮兮的說，到時看我的，把大廚請出來，你就知道了。

「軍友餐廳」在那裡？常走在中華路上的，接近國軍文藝中心，會看到斗大的餐廳招牌，大概都急急忙忙搭車去，不會想到，在這一家老館子，居然能吃到一些傳統的菜式，還有，朋友是點菜高手，果然，一餐完畢，舌齒津津有味。

特別的是幾道豆腐菜餚，因為1999年台北「中華美食展」的主題是「白玉珍饈」，所以對豆腐菜不免要刻意去瞭解一些了。

荷香白玉

「荷香白玉」，白玉就是豆腐，中國人很會取名菜，一道以價低營養高的豆腐，搭配鮑魚，鮑魚雖以罐頭入盤，口感亦不差，較須手藝。廚藝巧作的倒是豆腐，豆腐壓碎後，用濾網過濾，調味以後，再置入容器蒸

熟，上桌的菜，美不美，還得須排菜師傅的美學概念，所以，一道「荷香白玉」，不僅令人飽了口福，又享有眼福。

元寶魚球

中國人吃菜，除了吃味道，菜餚的名稱，往往也講求吉利，「元寶魚球」是讓不喜魚味者，也會細細品味的一道菜餚。

以新鮮鱸魚或石斑魚做餡心，味都不差，主要的技巧是調味要鹹淡適宜，然後以豆腐衣包魚肉，入油鍋炸，油炸後的魚球，是外酥內嫩。

但我們吃到的是魚球再回鍋以醬油紅燒，豆腐衣經過紅燒，味道會重了一些，但口感柔軟且富有嚼勁。

至於喜歡魚味者，炸的魚香十足的頭尾，倒是可以慢慢拆散，細細品嚐魚的味道。



■酸辣翅羹。

酸辣翅羹

「軍友餐廳」的魚翅非常叫座，他的吃法不像高價的潮州魚翅整排上菜。而是做成酸辣味，

有魚翅之名，配上其他東村，一碗「酸辣翅羹」，倒叫人吃了滿心歡喜。用散翅、水豆腐、筍絲、肉絲、木耳絲以及調味料，酸辣香潤，開胃極了。

辣椒小魚

一般做小菜的辣椒小魚，碰到味重的一群客人，非得炒上一大盤不可，吃起來才盡興。所以，小魚、辣椒、蔥、薑，全是切的細細緻緻，再加上豆豉，若不是好菜盡上桌，肚量不夠大，相信個個都想再來一大碗白飯，配上一道「辣椒小魚」，就能吃的津津有味。

軍友餐廳 到

西門町吃老菜



■辣椒小魚。

■荷香白玉。



■ 一品名花。

烤明蝦

明蝦一向是大剌剌整隻上桌，其實，吃整隻並不見得討好，換個方式吧！先把明蝦以酒、胡椒和鹽稍微醃一下，再在蝦身上放些洋蔥絲和少許起士，放進烤箱烤，嚐起來別有一番風

味。雖然說這道菜的調味已被「洋味」入侵，然而中國菜就是如此神奇，五湖四海只要味道好，絕對吸而收之，又是一道中國菜。

一品名菜

吃多了魚鮮，口氣得換一些清淡點的菜，「一品名菜」就是了；這盤擺成花形的青蔬，用個大盤子豐盛的端上桌，於是有了一品之名。青江菜、番茄、香菇及高湯是能互相融味的菜，在餐廳吃，看來非常氣派，花小錢，又吃得健康。

西門町這個濃濃日本味的名字，讓大家不知不覺中接受，近年來，雖然人潮減少，許多人可能已很久未踏足其巷弄間，雖然有些商店，因為新潮的少年少女熱衷採購衣物飾品，原來存在的老店，只能招攬到老一輩的顧客，說來有些可惜。

「軍友餐廳」除了介紹一些菜餚，不少常客或老朋友，在那裡碰面，叫些小吃，飲些小酒，精神上舒坦的很，有興趣的朋友，不妨，先試他們的小菜，或者商量出想吃的菜來，必然如我們一行，吃後回味無窮。

當然，若找到沈師傅，也找到味道了！

軍友餐廳 TEL:02-23718237



米是身體之本，穀類之玉，
喜愛米食，大家一起來

出爐了！

全書 220 頁 三大篇 六大類

(一.米粒類、二.米糰類、三.米漿類、四.膨發類、五.釀造類、六.製粉)

30 餘種的米食加工製品，

都是 30 餘位專家學者的精心作品，

內容詳實豐富，甚具參考價值。

米食加工

■ 定價 590 元

(每次郵購另加掛號郵資 60 元)

■ 豐年社 台北市溫州街 14 號

郵撥帳號 00059300 豐年社

電話：(02) 23628148 (分機 30 * 31)

