

喜歡張和錦四川創意菜的人，從前會往羅斯福路找他吃去，自從幾年前，綽號「水蛙」的他，和徒弟們到林口「第一高爾夫球場」的餐廳另闢事業，青蛙的手藝，在青青大地中另有所悟，廣漠的草地、樹林，應該有較淡雅的菜色相配，尤其，知味者又多了一批高爾夫球族，在運動後，吃到口中的食物，應以清淡為主。

於是川味為主，輔以各種益於健康，又有味的菜餚，就在他手中變化了出來。餐廳設在高爾夫球場內，除了打球者就近食髓知味，又帶來親朋好友，在此大宴小酌，老顧客陸續回籠，所以，在此宴飲，觀景外，吃飯的氣氛非常溫馨。或許，一聽到高爾夫球場，以為不打球者，恐怕被拒在門外，沒那回事，這個球場，歡迎不打球者，到餐廳吃飯。

餐廳裡的菜，往往隨著主廚與各地廚師的交流，而有許多好菜可食，尤其碰到未曾嚐過的食材，再經調理，總令人食來驚豔，面對著眼中的美景，口中享受一點也不需矯柔做作的菜餚，不但美味在口中散開，心情更是愉快。回味「麻婆豆腐」

這次，我們是大批人馬吃去，大家是為嚐新味，到時還早，趁著尚在空班，央求師傅做一道真正又麻又辣的「麻婆豆腐」，調味、配料都有了，主料豆腐得用板豆腐，用板豆腐是因從前就是如此吃，既要吃老味，心裡就不想馬虎，可惜現在廚房用的是盒裝豆腐，這豆腐就摻入

到高爾夫球場 挑戰您的味覺



■蒜香小螃蟹，一口可以吃上好幾隻。



■餐廳設在高爾夫球場內，在此宴飲，觀景外，吃飯的氣氛非常溫馨

新的口感，食來有些些失落感。我們在一旁學習，從下醬料，炒到菜餚的香味冒出來，雖用新料烹煮「麻婆豆腐」，但是豆腐那古樸的菜相，感受既麻且辣的味蕾，還是享受得到；昔日陳麻婆的家常菜又再度迷倒大家。

健康菜「竹筴」

把竹筴洗淨，穿入泡軟了的冬粉，以高湯浸泡，入鍋蒸熟，再以蘆筍配色，一樣是先蒸或略炒過，竹筴和蘆筍食主味淡，感覺似有若無，是吃過味道濃烈的菜後，會更令人感覺爽口的健康菜。

蒜香小螃蟹

吃螃蟹，在台灣每個季節幾乎都能吃到不同品種的蟹族，萬一買不到螃蟹，蟹迷一定可以在市場或超市找到替代品，當然亦是蟹族之一；進口的小螃蟹，一

口可以吃上好幾隻，香酥了的小螃蟹，是以蒜頭爆香，蒜頭放的份量多，炸到剛剛酥，香味完全出來，這功夫就是火候的控制拿捏得好，一口螃蟹，一口蒜片，讓舌尖忙的停不下來。

色彩清麗的 「涼拌洋蔥絲」

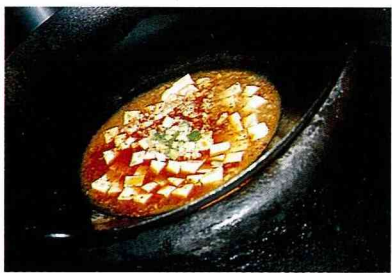
一道為打完球，全身熱呼呼，需要爽口的菜，紓解心情而設計的「涼拌洋蔥絲」，原本是當小菜捧出來，往往一經入口，一小盤不夠，又會再來一盤。所以，小菜躍身為前菜，且是以海碗盛裝。

這道色彩清麗也益健康，可能有人有興趣，學了來，教讀者諸君自己動手；洋蔥切絲，泡冰水，洋蔥泡至透明狀。另醬油、黑白醋、鹽、糖、海帶等一起煮滾後冷藏，吃的時候，洋蔥拌調味的醬油汁及柴油，檸檬汁、芝

麻即可。此道菜，不喜歡洋蔥味者，大概也都能接受，在四川師傅手中吃「涼拌洋蔥絲」感覺像吃日本料理，別有一番滋味。

苦瓜加鹹蛋 挑戰您的味覺

苦瓜和鹹蛋共烹一盤，是近幾年餐廳的熱門菜，也是下飯好菜；一盤苦瓜鹹蛋，有炒的乾乾爽爽，也有炒的略帶湯汁。在「第一餐廳」，又是另一種炒法，以四川菜的乾煨烹法，把苦瓜煨的焦黃焦黃，鹹蛋蛋黃的香味，混在苦瓜之中，是味覺的大混戰，同樣是讓舌頭抗拒不了的菜，若想回家有樣學樣，廚房功力可要強一點才行呢！



■誘人垂涎的「麻婆豆腐」。



■苦瓜加鹹蛋挑戰您的味覺。

烤羊排的另類吃法

在西餐廳吃到的烤羊排，在這裡吃，味覺改變了，羊排上抹勻磨碎了的九層塔、五香粉、鹽，再烤來吃，就是「中式羊排」，想來，牛小排如此做法，味一樣美。

令人誤會「南瓜米粉」

曾經讓總統夫人曾文惠誤以

為咖哩炒米粉的「南瓜米粉」是球場的招牌，南瓜蒸熟和米粉同炒，加入蛤蜊或罐頭海底雞，這道色彩和美味共演的鄉土菜，簡直美妙透了，試著自己做，多炒幾回味不改，還會得意自己的手藝怎麼變高明了呢！南瓜和米粉炒，真的好！

介紹餐廳菜，感覺回家也能做，就如此順便推薦給諸君了。



米是身體之本，穀類之王，
喜愛米食，大家一起來



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

熱騰騰！香噴噴！



■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)

