

以氣候、水質、名酒、美女出名的埔里，已被旅遊界視為台灣的「天府之國」，氣候宜人，物產豐饒，人情味濃；當您飽覽小鎮風光，享受自然休閒之後，再品嚐道地的埔里鄉土美食，確是一樁心靈饗宴。

埔里的美食，不同於一般的山珍海味，它匯集了地方人文之美，在旅遊界已形成一種新的旅遊主題，以地方菜、風味餐來吸引遊客，而成為美食家爭相造訪的小鎮。

曾經在85年「中華美食展」中大出鋒頭的埔里金都餐廳，近年已成為「埔里美食文化」的代表，是交通部觀光局向國外佳賓推荐到埔里「非去不可」的餐廳。

金都餐廳也一直努力開發新的菜式佳餚，從茭白筍大餐、農村鄉土菜，到深獲各界佳評的「紹興宴」，原住民風味十足的「邵族山之味」等一系列美食。

埔里是著名的花之鄉，一年四季，百花盛開。金都餐廳處於天時、地利、人和的大環境下，充份發揮「埔里人愛做夢」的特質，讓朵朵鮮花，除了觀賞價值，還能「秀色可餐」。金都餐廳新推出的「四季百花宴」12道菜，道道皆以花入菜，花蕊、花梗、花瓣、花苞等，無一不能化作美食佳餚；每一道菜，都以花為名，並以花卉卡片做成菜卡，展示埔里人天真浪漫的一面。

■一桌12道花料理，訂價4000元的「四季百花宴」



健康 · 清爽 · 可口

# 四季百花宴

以花入菜，自古以來便流傳中外，其實並不稀奇。在我國古籍裡，多少有一些記載，如詩經《幽風》中載云「采籬祁祁」，即古人入秋後，就採摘白色小野菊入菜、入藥。

《離騷》亦云「朝歌木蘭之墜露兮，夕餐秋菊之落茵。」是採用木蘭做飲料，用菊花來做菜。鄰國日本的文獻上，很早就有烹調花卉的記載，民間並有品嚐花卉的俱樂部（包涵插花、品嚐花茶、飲花酒、吟詩

四季百花宴

- 花艷彩拼盤
- 蓮花仙子羹
- 花香醉鱈魚
- 翡翠花封肉
- 簪花香雞盅
- 桂花香子排
- 花蟹蓮子糕
- 蝶花拼蓮酥
- 半天花爆鱔
- 玫瑰香排盅
- 茉莉西米露
- 霧裡看冰花

等活動)。日本人尤喜歡吃菊花，在慶祝的宴會上，甚至會端出鹽漬菊花、櫻花、櫻花茶等，共襄盛「宴」。

今年夏天，金都餐廳就地取材，以埔里生產的花卉入菜，推出符合「健康·清爽·可口」的「四季百花宴」，有花艷彩拼盤、蓮花香雞盅、桂花香子排、花蟹蓮子糕、蝶花拼蓮酥、半天花爆鱔、玫瑰香排盅、茉莉西米露、霧裡看冰花等12道色香味俱全的美食佳餚。



■「蓮花仙子羹」



■「花蟹蓮子糕」



■「霧裡看冰花」



■「花艷彩拼盤」



■「翡翠花封肉」



■「蝶花拼蓮酥」



■「花香醉鱒魚」



■「蔘花香雞盅」



■「半天花爆鱔」



■「玫瑰香排盅」



## 四季百花宴

■「桂花香子排」



■「茉莉西米露」

負責研發「四季百花宴」的金都餐廳副董事長林素貞女士，一一介紹「四季百花宴」每一道菜的特色。

1.「花艷彩拼盤」採用埔里盛產的「美人腿」—茭白筍、冰鎮的野薑花花苞、埔里紹興酒調製的醉雞，共同組合成一道拼盤，在盤緣再綴飾新鮮玫瑰花瓣，秀色可餐。

2.「蓮花仙子羹」的主題焦點，是盤中一朵香氣襲人的睡蓮，盛開的花朵，宛若仙子綻露的笑容，而纖薄的花瓣，緊貼在翠綠的菠菜湯上，出塵脫俗。林素貞說，用菠菜羹代表池中的浮萍，魷仔魚則是嬉游水中的小魚兒，以襯托出睡蓮的艷姿。

3.「花香醉鱒魚」是在新鮮的鱒魚身上，鋪滿野薑花的花苞，再用錫箔紙密封蒸熟，讓魚香、花香完全融合入味。

4.從中藥店找來靈感的「蔘花香雞盅」，是用清熱解毒

的金銀花，與滋陰退火的人蔘花，一同加入燉雞，在炎炎盛夏，溫和順口。

5.「翡翠花封肉」是以白色與綠色的花椰菜，和滷肉配對，白、綠、金黃，明艷出色，花椰菜爽口，滷肉肥而不膩。

6.「桂花香子排」是以桂花、麥芽、冰糖熬成芳香甜蜜的桂花醬，來拌排骨，再以新鮮的首宿芽、番茄片襯底，讓人看了食指大動。

7.頗有文學味道的「花蟹蓮子糕」，是取「花開、花謝」的諧音，用米糕、蓮子與花蟹同「盤」演出。

8.「蝶花拼蓮酥」是道拼盤，以俗稱「蝶花」的野薑花

苞、紫色睡蓮花梗（切段），裹雞蛋麵糊酥炸，微甜中帶有一股香氣。

9.「半天花爆鱔」是道非常鄉土的料理，以川燙過的半天（檳榔）花，與鱔魚爆炒，皆取其脆度，吃起來格外有嚼感。

10.取玫瑰香氣為主的「玫瑰香排盅」，是將玫瑰花苞、中藥材與排骨燉煮。

11.「茉莉西米露」是道甜點，係以綠茶粉、西米露、茉莉花調和而成。

12.「霧裡看冰花」有蓮霧、脆李、玫瑰冰彫，是道餐後水果，也離不開鮮花、水果。

埔里金都餐廳「四季百花宴」12道花料理，訂價4000元，洽詢電話：049-995 096。 圖