



■鹽焗劍蝦。

此外，鍋的材料理出來的質感，要能刺激味蕾，彭老板除了喜歡烹烹煮煮，對鍋品興趣也濃，20多年來，不斷以各種食料、調味料變化湯底及菜色，而在店中堂堂推出的20多種鍋品，是一試再試，有把握抓住食者挑剔的嘴巴，所以，鍋品在開店短短幾個月，就闖出名堂來。

## 桂竹筒料理

而在台灣鄉間最普遍的桂竹筒料理，大家都喜歡的烹以湯或炒成菜或滷，都食來津



■味永不膩口。

津有味。尤其筒中加了五花肉，其油脂潤滑了桂竹筒，使光有香氣，口感的筒味，多了鮮腴味，即使見肥退避三舍者，食此鍋恐怕忘了向來箸不沾肥的禁忌，忘然的直下筷來，這道花費不多的鍋品，可謂經濟又實惠，即使中午的匆匆一餐，吃來也覺夠幸福。

## 紅白咖哩

咖哩在南洋菜中是重要的調味料，咖哩至今已經國際化，在各國都有咖哩獨特的烹調方式，像越南人家咖哩中加

了鴨血、雞肉、椰粉、香茅草，可以當湯當菜；而彭家這位主灶者，待過南洋，所以，在廣東館子出現「紅白咖哩」就不稀奇了，喜歡咖哩味者就應該取這一鍋讓自己在冬日裡吃來更過癮。豆腐和鴨血是此鍋的主料，兩樣都具有滑潤口感，入口不勞齒牙，鴨血先經過滷汁滷過，本味不致太淡，味輕，和濃稠的咖哩混成一鍋，另有風味。

其他，一品海鮮煲、原汁牛腩、牛筋、羊腩都各有其客源，有些客人一來再來，就是想嚐不同口味的鍋品，也有客人就執著偏愛的那幾鍋，在「巷仔內」，吃來輕鬆，大既也是被味吸引之外，另一個誘力吧！

著者 / 邱七七 資料提供 / 躍昇文化事業有限公司

材料：

茄子兩條／  
蔥、薑、蒜  
切末各少許  
／辣椒醬、  
醬油各適量



# 魚香茄子



不論淡水魚還是海水魚，即使非常新鮮，都有一股腥味，因此魚不論用什麼方法烹飪，皆離不了蔥、薑這些辛辣的作料；也因此烹飪魚的作料就有了一個專有名詞，叫做「魚香」。

用燒魚的作料燒的茄子，就叫魚香茄子，用燒魚的作料炒出來的肉絲，就叫魚香肉絲。說來也奇怪，一碗菜裡根本沒有魚，只要加上蔥、薑、

辣椒醬和糖醋，就有魚香跑出來了，所以叫魚香茄子、魚香肉絲都不為過。

茄子是一種口味變化相當多的蔬菜，可以蒸了涼拌，可以切片夾上肉裹了麵糊油炸，可以紅燒，可以糖醋，可以魚香。

買茄子要選紫得發亮的，拿在手裡搖非常有彈性的。無論切段、切滾刀塊、切片切絲，切好之後都要放進撒了一

點鹽的清水裡漂著，這樣下鍋或煎或炸才不濺油也較不吸油。不經過泡水這道手續，再多的油都會被茄子吸乾，吃起來太油膩。

做法：

茄子切滾刀塊  
放在水裡漂著。

鍋內入油，燒熱以後將茄子倒下去用小火慢煎，茄塊變軟以後用鍋鏟將它壓扁。

將蔥末、薑末、蒜末及調味料拌勻後倒下鍋，略為翻炒即可盛起。



『邱七七速簡私房菜』讓你在家也可享受道地的名廚美饌  
定價新台幣320元(另附掛號郵資60元)  
郵政劃撥 00059300 豐年社