



■蝦糕。



能引人連盡二盤的胡椒蝦，是不怕癢者的最好，胡椒蝦很普遍，其味端看各家調味配方，老實說，到處吃吃喝喝如我者，尚未品此味，只好請您自己嚐去。

店中知名的鴛鴦蝦鍋，喜歡熱呼呼湯水入口者絕不會錯過，以花蟹、長臂蝦提味，一般乃少不了台式的火鍋料，屬辣和清爽兩種湯頭。我們食之是等清湯中的

餡料滾出味來，吃其湯，至於料，則蘸辣鍋，較有味也。

同行者若人數較少，想飲湯，則竹筒蝦比較適合，竹筒蝦到處有，味道各家不同，此地以鵝肉熬出的高湯，再和蝦隻合味，闊、腴、順是其誘口之味。

蝦膏味濃濃的蝦糕，除了酥香外，其最美之處乃蝦的特有香氣，入口能在嘴中留下難忘的餘味，吃蝦不見

蝦，是另番滋味，每回去，想到即將入口的蝦糕，心中頓時興奮莫名。

全海岸蝦味全方位，如何嚐出其美味，真得一去再去。

『邱七七速簡私房菜』讓你在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

**台** 北市羅斯福路上的南門市場，我覺得人人都有前往一逛的必要，在那裡可以看到中國的飲食文化、高品質與多樣化的台灣農產品，方便消費者的各種食前處理；只要是吃的東西，不論山產海產、乾貨鮮貨、貴的便宜的，應有盡有；有這麼多人向我們提供有關吃的服務，真是我們的福氣。到南門市場走一遭，你會更愛台灣。

市場裡的肉品與蔬菜細數起來當有千百種，但是每個家庭有從上代延綿下來的飲食習慣，而這習慣通常都侷限在一個小範圍之中，有很多菜是從來不曾碰過的，這不能不說是一項缺憾。

所幸坊間有許多精美的食譜，每一本食譜都介紹了許多菜式，只要從一本食譜嚐試到一種新菜，使我們獲一種新的口味，這本食譜就沒有白買。

下面介紹的酸菜豆泥，是從一位老伯母處學來，有類似「母親的菜特別好吃」的感情因素。

材料：酸菜心半顆／發芽豆半斤／蔥二根／糖、鹽適量  
做法：

- 一、酸菜心剝開漂洗後切碎備用。發芽豆連皮在電鍋中蒸熟，涼透去殼。
- 二、鍋內入油爆香蔥花，炒

酸菜心，再加兩三湯匙糖，炒透後盛起。

三、鍋內再入油，炒去殼的熱豆瓣，一面炒一面用鍋鏟按壓豆瓣，使其成泥狀，加鹽，然後將酸菜心倒下炒至勻即成。

四、可用模具按壓出形狀，再盛盤上桌。

著者 / 邱七七 資料提供 / 躍昇文化事業有限公司

# 酸菜豆泥

