

中西烹法相搭配的美食

文圖／翁雲霞



蔬菜青脆



湯美

人們常說：職場上，除了學識、能力外，還要有貴人相助，但努力於學習應該也是要件之一吧！

在歐華酒店碰到何師傅，似曾相識，這種情形常常讓我碰到，往往得左看右問一下；都是好久沒見的朋友，只好承認自己健忘。

其實早在他在米堤飯店時代，米堤參加美食展，10多年前，中菜的擺盤不夠突出，味好不見得悅眼，飯店總會請出西餐師傅，把展菜擺弄地美美的。

的。那時，就見識到何行紀的功力。

我們「筷子會」每月有一次聚會，每至一處，各家無不盡心演出。我們的主旨是歡樂談心，同業互通有無，好不好吃不是最重要，基本上，味之美都會在程度上。而此宴，意外的完美。

歐華行，主廚以西餐輔以中餐，拜中西餐技術士職照所賜，有心的廚師都會考去，特別是專業廚人。烹調很容易各味融合貫通，既能提升個人的技藝，在工作上更能出人頭地，能予掌聲是我們這些享味者必要的。

「筷子會」這個月在歐華，每回，掌廚者無不使盡全力，唯恐漏氣。其實，主旨是同聚一堂的歡樂，互通有無則是附加價值；所以，頭一次碰到每一道菜幾乎可以是一餐中的主菜，當然份量小，否則撐死大家。另一特色是中西烹法互相搭配，可以嗎？當然行。

前菜端到眼前，一般肚子已經餓的什麼都能下肚。飯店飲食依然裝飾地美美的，雖然引人，客人三兩口就入喉，有些對不起主廚，不管是塞牙縫還是開胃，不妨讓舌尖多品一下。

「凱薩醬」能使生菜沙拉的脆爽更柔和，通常沒有人會自己動手製醬。準備的配料要廚房配備夠，需要像鯷魚芥末子醬，紅酒醋等10多種材料。於是，每每遇到凱薩沙拉，那盤底清潔溜溜，似乎意猶未盡。

「酸菜德國豬腳」很容易咀嚼，有人還想要烤的酥香的豬腳，那才有味。「紅麴烤圓鱈」，以中式醬料突顯魚的新味，既健康又合國人的口味。點綴其上的雪菜，提醒在座的廚人，雪菜的使用更廣泛，燒炒外，也能提味增色。

龍蝦往往是西菜的主角之一，百里香、八角等的調味，又有地瓜舖陳，味覺的層次也迷口。

還有，還有「紅油犢牛排」，菜款真的豐富了些，可以打包嗎？有些不好意思，於是，基於惜物愛物，不能浪費藉口，帶回家去。

飯店的招牌甜美，「鳳梨酥」，即使常說吃的再飽，甜點來了，兩個胃也理所當然成了事實，這時，傳說歸傳說，失靈。



龍蝦花枝捲