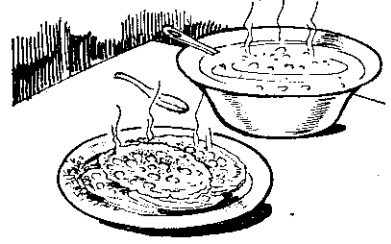


法吃種幾的仔蚵



中亞陽

從市場買回來的蚵，需先洗滌乾淨，否則入口時，滿嘴泥沙或蚵殼硬牙，難以下嚥。如怕腥味，洗前可先撒下小撮食鹽於蚵中，並用手輕擦數下（擦時切忌將蚵肚弄破），然後漂洗乾淨，瀝清水份待用。

(1) 炸蚵餅——將蚵與切成約一公分半長的綠豆芽及芫荽，和以麵粉，酌量加水使成稠糊狀，並倒入少許醬油（著色）鹽等調味品。將炒菜鍋熱後，倒入約一斤花生油。俟油大熱時，先將洗滌未乾之青蔥兩根，丟入油鍋中露拍炸之呈黃，以筷挾出棄去。經此手續處理，可辟油臭。然後以湯匙杓之入鍋，待一面炸黃，再翻轉炸。

(2) 蚵仔煎——將洗淨的蚵及斜切成絲的青蒜（約三四株），酌量加入蕃薯粉及水（如想吃焦硬一點的，就需多加粉），並和入醬油及鹽少許。鍋熱後，先倒下大匙油，俟油

大熱，將調好的蚵糊杓入鍋中，文火煎之成餅狀，趁熱蘸辣椒醬或芥末醬食用。

(3) 蒸蚵蛋——將去殼的兩個鴨蛋於湯碗中用筷子串勻，加入少許食鹽及八分滿之冷開水，然後攪在蒸鍋中，用大火蒸。俟蛋對熟時（上層蛋已凝結而下層仍為蛋水），將瀝清水份之蚵仔倒入，並加少許豬油及蔥花入內，繼續用大火蒸，等蛋蒸好，即可上桌。

(4) 蚵炒酸菜——將切好之細薑（老薑）絲一撮倒入熱油鍋中煎炒，等薑絲黃赤，再將已切成細絲的酸菜（酸芥菜）倒入翻炒十數下，將蚵倒入，並加醬油調味，稍翻炒幾下，即可盛起。

(5) 蚵仔粥——將半飯碗量的乾蔥頭洗淨橫切成片，另四兩猪肉切丁（約花生米粒大小），俟鍋中油熱，先將乾蔥頭倒入煨炒至赤黃盛起（注意不可炒焦，否則發生苦味），再將肉粒倒下炒熟，另碗盛起。蓬萊米白稀飯煮好後（米心透後，再稍煮一會即可，不要煮得太爛或太稠），和入少許醬油（著色），及鹽（試鹹淡），將肉粒及半量之乾蔥頭倒入，然後將洗淨之蚵倒入。俟大滾十數下，和入一大湯匙豬油，即可趁熱盛起就食。食時，撒上芫荽、乾蔥頭、胡椒及老油條屑，香糯可口，尤其在冬天，食後兩腳生熱。

(芫荽生吃時，宜先以百分之二的灰氫氣水溶液浸漬五分鐘，再漂洗乾淨，否則恐不衛生)。

(6) 炒蚵醬——猪肉、蘿蔔乾、豆干各若干切粒，先炒熟備用，再置兩匙油於鍋中。油火熱時，丟下兩三粒拍碎的乾蒜粒煨炒至黃，然後倒入豆瓣醬爆炒數下。待油潤，再將炒好之配料倒入，加少許水使大滾，再將蚵仔倒入，大滾一會，撒下少許蒜葉絲，即可盛起上桌。

(7) 加里炒蚵——俟鍋中油熱（油不可太少，否則加里易焦發苦），倒下洋蔥粒，煎炒至軟，然後倒入兩大湯匙加里粉，爆炸油燜（注意翻炒，不可使焦），再將蚵仔倒入（可酌量加入先煮熟剝皮切丁之洋芋粒），加入適量鹽，大炒幾下，撒上芫荽，趁熱就食。

(8) 蚵湯——鍋中量入適量的水，俟水大滾，先放入少許醬油，食鹽及豬油然後慢慢將裹以乾蕃薯粉的蚵仔放入，俟湯水大滾，撒下芹菜珠，稍滾即可盛起。上桌前，撒入炸好的乾蔥頭粒及胡椒，特別味美。

(9) 燙蚵——開水大滾時，將置有蚵仔的抓籬（每次不可太多，否則蚵不易燙熟），於滾水中稍燙即起，蘸配以佐料的醬油（醬油，麻油及搗碎之乾蒜粒），立刻就食。

農村家庭

德國製 Bismarck 俾斯麥 最新150型 全不銹鋼鋼筆 禮用·辦公·自用·均宜 特價 NT.\$88.- 總代理 義森貿易行 49808-49809