

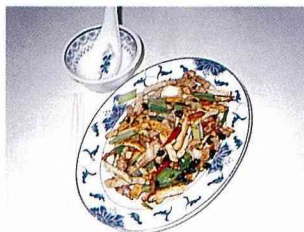


到「伯旺」懷念 老川菜

想吃得地的川菜，必須忍著點。
四處尋訪，最近終於找到了，
還得從其琳瑯滿目的菜單中，
挑出心中早已打定的菜來；
當然，太老太傳統或太複雜的菜餚，
得老板同意，早早預定，否則，
最家常的川菜就是最好的選擇。



■滿桌川味。



■豆豉炒豆乾都是豆。



■蒜泥白肉。

德行東路鄰近天母，卻沒有天母的擁擠，即使餐廳也寬敞不少，特別是價錢，一餐下來，待付款，會以為算錯了錢呢！

「伯旺川菜館」在德行東路的巷子裡，這巷子也不像巷子，就好像小圓環的一角。伯旺起家 and 一般餐廳大不相同：起初是在日本設店，有了基礎以後再回台北開業，店老板就在廚房學著做，從未拜過師，一手川菜能讓人心服口服，一盤盤菜端上來，還沒有吃，光是用看的就知道能夠令人心滿意足。

我們坐了下來，攤開菜單，100多道菜擺在眼前，差一點被唬住，不知點什麼？吃什麼？菜單上的菜，看菜名就已令人垂涎。

服務小姐看我們遲疑，忙著推薦，梅干扣肉、苦瓜鹽蛋，鹽蛋應該是鹹蛋吧？這幾道先被拒絕了。苦瓜鹹蛋這幾年許多館子流行起來，也學會如何動手烹調。梅干扣肉認真做，味道也不差，於是下定決心，不能眼花撩亂，得選幾樣熟悉的老菜來試試。

吃麻婆豆腐 要受得了舌唇間的麻

下飯菜的「麻婆豆腐」，已經是多次四處嚐，這道菜豆腐用板豆腐，才有吃到豆腐的感覺，醬料要選對，並且，同桌之人，絕對要能吃辣，受得了舌唇間的麻，不然，少了麻辣，吃麻婆豆腐就會感到什麼地方不對勁似的。

蒜泥白肉 肥瘦均勻入口滑腴

「蒜泥白肉」這道菜，總是老少咸宜的，嘗試著做，相信不少人都辛苦了老半天，吃一口就不滿意自己的手藝，而在伯旺，蒜泥白肉我評分結果，一致公認伯旺的招牌菜絕對是它。

首先，肉要清甜，肥瘦分佈均勻，入口要滑腴，挑剔到蒜味融入醬料要香，師傅的刀工從肉片的厚薄就知分曉，肉片片有點捲，一上桌，菜相就叫人稱贊。待入口，叫好的就是蒜泥白肉了，連在座的專家，甚少說好，也不免贊同，等師傅出現，交談之下，原來是老板的手藝，老板謙稱廚房的另一位師傅，手藝亦夠水



準，還差他一點點，所以，文中告訴大家了，請老板下廚就對了。

「宮保」菜 辣得香嚼得過癮

吃「宮保」菜，無論是雞丁、花板、魷魚，乾辣椒要辣得香、爆辣椒的功夫就得恰恰好，否則辣椒爆過頭，焦味是不能接受的。這道菜，除了主料吸取調汁及辣椒的原味外，辣椒就是嚼在口中過癮之物了。

川味的回鍋肉、醬爆肉，一直以來，是認為配飯最適宜的菜，一次吃伯旺的菜，實在吃不下各式菜餚，試了他家兩

道菜後，大概其他菜應也在水準以上。

只是，一個人一頓飯，連菜帶湯一二百元便可吃得飽飽的，不免擔心的問，賺得了房租嗎？伯旺的老板可是很有把握的回答，客人多，多炒多賣，少賺一些就是了。難得有此觀念，怪不得，有不少客人是一來再來，甚至打包回家。

若想打包回去，有幾道菜很適合，生爆鹽煎肉是其中之一，味再翻炒仍能保住，還有豆乾肉絲是很便宜的一道。記得，想帶回家，請廚房先炒，豆乾煎的乾香，放了豆鼓及辣椒提香提味，一定要有點時間

給廚房，慢工才能有味，豆乾的吃法，乾嫩好吃，乾香更有味，豆乾肉絲是很普遍的菜，炒出來卻吃來精采。

推薦伯旺川業，就一定要吃川味，其他菜單上的客家菜、廣東菜，也許，師傅的手藝依然罩得住，但總覺得辜負了他的招牌。

至於，我們一直尋尋覓覓的湯品，被人戲稱的洗鍋湯的連鍋湯，在菜單上沒發現，這湯是一滾再滾越吃越來勁的大鍋湯，要是伯旺那天願意，那就是味好、價廉外，令人有機會懷念老川菜，會更想往伯旺吃去。

腳



米是身體之本，穀類之王，
喜愛米食，大家一起來

出爐了！

全書 220 頁 三大篇 六大類

(一、米粒類、二、米糰類、三、米漿類、四、膨發類、五、釀造類、六、製粉)

30 餘種的米食加工製品，

都是 30 餘位專家學者的精心作品，

內容詳實豐富，甚具參考價值。

米食加工

■定價 590 元

(每次郵購另加掛號郵資 60 元)

■豐年社 台北市溫州街 14 號

郵撥帳號 00059300 豐年社

電話：(02) 23628148 (分機 30 * 31)

