

## 说三道食

每周精选一家餐馆的三道佳肴。

文◎黄涓 照片由“小辣椒”提供

## 小辣椒的川菜

翻新后重新开张的东海岸购物商场“112加东”(112 Katong), 餐馆阵容强大, 各种中高档餐馆, 从中餐馆、西餐馆到日本餐馆都有, 其中还包括一些新创品牌, 例如以川菜作为号召的“小辣椒”就是一家新登场的川菜馆。

“小辣椒”为本地饮食集团“Creative Eateries”经营的首家川菜馆, 餐馆负责人王诗佳说, 在中餐中, 川菜的口味很有特色, 调味多变, 味道多样, 以善用麻辣见称, 烹调方法也别具一格, 地方风味浓郁, 但本地川菜馆并不多见。

她认为, 对于本地食客而言, 有些传统川菜过于油腻与麻辣, 因此“小辣椒”除了尽量展现川菜的独特魅力, 呈现地道川菜, 也适量的调整味道, 例如少油、少辣, 以便更为符合本地食客的口味, 教食客吃得开心。

王诗佳说, 为了供应地道川菜, 餐馆特地自四川聘请三位厨师, 设计出的美食包括不少传统川菜, 如口水鸡、宫保鸡丁、回锅肉、麻婆豆腐、水煮鱼、蒜泥白肉、鱼香茄子煲等, 另外还有点心如水饺、红油水饺、锅贴等。

这里也提供各类面食, 单是麻辣汤面就形形色色, 包括麻辣牛肉面、麻辣猪肉面、麻辣鸡块面、麻辣羊肉面等。另外如干捞面类有榨菜肉丝拌面、麻酱面、担担面、鸡丝凉面、川味炸酱面、麻婆豆腐拌面, 选择相当多样化, 尤其担担面, 调味与面条的口感都做得可口。

口水鸡是一道四川凉菜, 味道麻辣, 说得上鲜香嫩爽。上菜时可以看到白切鸡块上是红殷殷的油辣椒, 一口咬下, 嫩嫩的鸡肉配搭着味道够刺激的油辣椒, 好吃!

另外, 这里的甜品如五果汤、糖锅魁也很好吃。糖锅魁是很有地方特色的面食甜点, 外酥内软, 香甜可口。

## ◎干煸四季豆

“干煸”又称煸炒或干炒, 是川菜中相当普遍的一种烹饪方式。可理解为“煸干”, 通过油加热的方法, 让食材直接加热, 使其水分因受热外渗而挥发, 达到“煸干”, 也即达到浓缩风味之效果, 主料因煸干而带来风味的变化, 形成干煸的特色。

干煸四季豆(\$8.50)为川菜名菜中尽人皆知的一道菜。做法是将四季豆用油慢慢煸干而生出爽脆焦香的味道。干煸四季豆除了四季豆之外, 其余配料还有猪肉末、干辣椒、葱末、蒜茸。



干煸四季豆(\$8.50)



干锅香辣虾(\$17.90)

“小辣椒”的干煸四季豆做得干香油亮, 脆嫩爽口, 是地道的干煸四季豆。

## ◎酸菜鱼片

酸菜鱼片与另一道“水煮鱼”齐名, 是川菜中著名的特色菜。许多四川人相信, 酸菜鱼和水煮鱼是最有味道的吃鱼法。

顾名思义, 酸菜鱼片的主材料除了鱼片之外就是酸菜, 换言之, 这道菜是由四川酸菜和鲜鱼片烹调而成。

这里的酸菜鱼片说得上鲜美, 鱼片采用生鱼, 再配以酸菜烹制, 带酸的酸菜使到这道菜带点酸味, 佐料包括花椒与干辣椒等, 味道酸中带点辣; 喜欢厨师将鱼片做得嫩而爽滑, 配上酸中带辣的汤, 真够开胃!



酸菜鱼片(\$17.90)

## ◎干锅香辣虾

“干锅”是许多食客都很喜欢的一道川菜, 干锅菜肴一般味道浓郁, 偏向麻辣、酸辣等多种口味, 一般“干锅”总少不了花椒和干辣椒; 我喜欢这里的一道干锅菜是“干锅香辣虾”, 上菜时香辣虾红火火的, 滋味浓郁, 麻辣味浓而不燥, 辣虾处理得肉质紧致爽脆, 十分可口, 加上多种特制香料, 诱人食欲, 也让人回味。

的确, 香辣虾要做得好吃, 主要在于其肉质和炒制时的调味, 调味好, 做得好的干锅香辣虾, 连虾壳都可十分入味, 可在嘴中咀嚼一番。除了干锅香辣虾之外, 这里还有干锅奇香鸭、干锅排骨、干锅田鸡及干锅茶树菇。

餐馆:  
小辣椒  
112 East Coast Road,  
#03-05, 112 Katong,  
电话: 6636 3736