

看出

「菜一上桌，你就看得出好不好吃吗？」小朋友问。

当然尝过之后下定论最准确，但经验的累积，一般上还能观察高低，菜肴讲究的是色香味，那个色字，就是指标。

别说其它，饭前的冷菜或小碟，已能判断。太玄妙了，不如举实例：

吃宁波菜时，上一碟烤麸，一看就知不行，为甚么？那面筋是刀切的。麸要手撕，汁才入味，就那么简单。

如果连这一点功夫都做不好，这家人其它的菜也好极有限，不必猜测。

潮州菜通常奉送一碟咸酸菜，当今也许要算钱，看到碟中的东西颜色似染的，已经碰都不必去碰。

泽色鲜艳的酸菜，上面再撒些南姜茸，这家人的水准一定高。至于味道是太咸或太甜，那是个人喜恶。

韩国菜也是一样，少不了的金渍 **Kimchi**，辣椒粉下得不够颜色就不鲜红。白菜太过白的话，泡的时间不足。如果看到金渍之中还有些松子，表示不错。瓣与瓣之间夹了鱼肠，那很地道。要是把金渍酿在一个巨大梨中，那么这一餐将是毕生难忘。

西餐相同，看上桌的面包不是店里烤出来的，好不了哪里去。

切功也很重要，吃杭州菜上的小碟马兰头，切得太粗。或者豆腐干太大粒，不必尝味已知不好吃。

山东菜的腰花，花纹不美，片得不够薄，吃起来必有尿味。

来到大菜，看到屈鲤鱼时，鱼鳞不是竖起来的，那是死鱼，生命力那么强的鲤鱼还养不活，这家人的菜恐怖到极点。

原则上，难吃的东西吃得越多，就能看出。