

加路餐厅

澳门老友侯富强先生生日，一群人在葡国菜「加路餐厅」欢宴，我参加一份子。

一走进去，看到墙上装了一个关公像，西餐厅有这种情形极为罕见。老板加路 Carlos 解释：「是朋友建议的，我本人是天主教教徒，不能奉拜，但是天下的神仙，只要能帮助我的生意，都是好的，你同不同意？」

我当然同意。天下的菜，只要能帮助我的胃口，都是好的，道理一样。

加路烧的都是家庭式的菜，早上到市场，看到有甚么新鲜材料就煮甚么。

先上一条大鲈鱼，蒸得半熟，另炒洋葱西红柿铺上，再放进焗炉里焗出来。鱼肉鲜美，碟底的酱汁淋到白饭里，更是一流。家庭式的料理，以能送饭为主。

接下来也是鱼，碟中的细条东西，烧得微焦，以为是白饭鱼，吃进口才知道是薯仔丝，马介休肉碎另藏在碟底。

开始口渴，葡萄牙红酒我的认识不多，看冰箱中的葡国啤酒 Super Bock，有黑有白，

来一瓶黑啤试试，又涩又苦，很像健力士。

其它菜有咖喱鸡，非常辛辣。另外是红焖牛舌，很软熟。炸猪扒，还有葡国鸡、炒蚬和大虾等等。

蔬菜以白焗烧法上桌，材料是芥兰和椰菜，一见普普通通，吃了才知蒜味极浓，焗得恰到好处，椰菜心带点苦味，虽简单，但好吃。

看到邻桌叫了炸咸猪手，即要求来一份试试。皮炸得香脆，肉带甜。加路说：「很容易做，把咸猪手煮熟，淋上蜜糖再炸罢了。」

「愈是简单愈像家庭料理愈好吃。」我说。

最后加路教我做澳门名甜品木糠蛋糕，把忌廉奶加炼奶打匀，撒上饼屑大功告成。