

## 西餐廳

「開甚麼餐廳呢？」有些老闆問。

「做西餐好了。最容易了，本小利大，客人都不懂得甚麼叫西餐，隨便做幾樣就是。」餐廳高手建議，也很容易被投資者接受。好了，從出名酒店西餐廳挖一個廚子過來吧！一聽到師傅的人工貴，就轉用一個做不到半年的助手來當總廚。之前，這人一定大吹大擂，說跟過某某大師，其實他連西餐館子都沒去過幾家。

做甚麼前菜呢？切幾片三文魚呀，要不然來些生火腿。連電動切機也不必下本錢，到超級市場買真空包裝的應付就行。湯呢？薯仔忌廉湯吧，買罐頭的太貴，自己煮一大鍋也花不了多少錢。豆湯也行，只要加大量忌廉就行。西餐嘛，忌廉是秘訣！甚麼都加好了。

其他菜呢？又用三文魚吧，反正香港人只會吃三文魚。來個三色三文魚，用一個鐵圈，壓著紅色的三文魚、白色的薯仔沙律和雞蛋的蛋黃，把鐵圈取去，在碟邊用紙筒擠出幾圈醬汁。法國名廚的手藝，一學就會。

意粉嗎？還不容易，到超市買幾撮，按照說明書炮製。中

國客喜歡吃軟一點，就多煮幾分鐘吧。另外買些肉碎，用罐頭番茄醬一炒，不就是正宗的肉醬意粉？飯嗎？用澳洲絲苗好了，意大利米太貴，只要用牛油炒一炒再煮就是，分別不出的。更簡單的方法，是用白飯溝忌廉。

主食呢？烤牛扒誰不會？最容易還是買個羊鞍，連骨頭的那種，煎一煎就是，重要的是在小骨上包些有花樣的錫紙。吃魚的話，又是煎三文魚，不然來塊銀鱈魚吧。甜品做個鐵拉米滋，餅乾條浸浸咖啡，再用忌廉打個蛋糕罷了，有甚麼難度？茶用立頓茶包。要是客人叫紅酒，賣三倍價錢，大賺特賺。

根據商業調查報告，香港食肆中，執笠得最多最快的，就是這種西餐廳。