

第二快

「開甚麼餐廳呢？」又有些老闆問。「做粵菜好了。我們都是廣東人，當然最拿手，請師傅也方便。賣游水海鮮，價錢才提得高，連國內那麼多省份的人，都懂得做廣東菜最賺錢的道理。」又有搞手建議。

好，從別的餐廳挖來個大廚，加多幾千塊月薪，請他開出一張菜單來：

紅燒大裙翅、蟹皇大生翅、竹笙燉鮑翅、菜膽燉鮑翅、肘子燉鮑翅。

紅燒官燕、蟹肉官燕、雞茸官燕、竹笙官燕、椰汁燉官燕。

芝士焗龍蝦、龍蝦刺身、龍蝦沙律、龍蝦炒雲腿、薑蔥焗龍蝦。

一切游水魚都是時價，嫌老鼠斑太貴的話，來條東星斑，不然雜斑也要部長強硬推銷一尾。

鮑魚不可忘記，作為前菜的有鮑片伴海蜇，最普通的是蠔皇原只網鮑、吉品和禾麻，要不就是澳洲南非鮑。所謂蠔皇，加李錦記蠔油煮一煮就是，還不簡單？海參有鮑汁花膠扣遼參、鮑片扣遼參、鮑片鵝掌遼參等等。所謂的鮑汁，

也就是蠔油汁，當然又是李錦記了。

雞有炸子雞。說明是炸的，不必用滾油去淋。來個白斬雞或豉油雞，煮熟就是，不過白水和醬油之分！前菜有化皮乳豬、叉燒和燒肉，不必自己明爐烤了，叫鄰近的燒臘店送貨，還不方便？甜品給人家吃玉脂甘露，最流行了。

「但是，有甚麼做得最好吃，能當招牌菜呢？」當有人問所謂的大廚時，他翹起一邊眉毛：「樣樣都能當招牌！」這個人又頑固，脾氣又大，不久就被炒魷魚，跟著就把二廚升上來做菜。根據調查，香港食肆執笠得第二快的，就是這種粵菜館。