

## 執笠率

韓國餐，究竟沒中菜那麼變化多端。從前大家認為它只有烤肉，看完《大長今》後有點印象，並非那麼單調。

到韓國館子，指定要叫的菜有清蒸牛肋骨 Karubi Chim，用紅白蘿蔔、冬菇、紅棗等把牛膏燉得軟熟，又香又甜。

除了有些佛教徒不吃牛之外，無不贊好。

牛肉刺身 Yukei，選最精美的部份來生吃，切成絲後鋪上雪梨、蒜片和一個生雞蛋，拌勻了吃。有些人不敢嘗試，

其實有甚麼好怕的？洋人照吃的牛肉韃靼，也不是生的

嗎？神戶生牛肉，更是美味。吃過一次韓國的，包你上癮。

蒸石頭魚 Ago-chim 要到高級一點的韓國餐廳才有得供應，用各種蔬菜加大量的辣椒醬制出，份量很大，味道一流。

生菜包，韓國名忘記了，是將豬肉在上湯中煮熟，攤凍，

切片。另一頭有生菜、芝麻葉，還有一大撮又酸又辣的泡菜。

最後有最新鮮的生蠔，用菜葉把這些食材包起來，加面豉醬、大蒜片，手抓來吃，又是一種天下美味。

牛腸鍋中有大腸和粉腸及泡菜，吃完剩下的醬汁可拿去炒

飯，炒得略焦味道更好。

正宗的韓國餐廳奉送十幾二十種配菜，當飯前小食。其實單只是這些配菜已能送飯了，其中的醃螃蟹和醃生蠔更是精采。

所以我們到韓國店去從不叫烤肉，伎生館也不在房內燒烤，否則弄得一身味道。至於人參雞等太平凡的料理，也不叫。

不熟悉韓國菜的人只吃燒烤。牛肉用糖醃過，很容易入口，有些店乾脆賣自助餐式的烤肉，賺個滿鉢。肉不必用太貴的，只是切，不靠廚師。根據調查，在香港開韓國菜館，執笠率最低。