

笑死人

所谓西餐，并不一定把洋人厨子的照片刊登在杂志上，就是品质保证。

像香港的第一流大师傅，你再多钱来请他，也不会越洋过海跑去意大利开中国料理一样，当今的香港西餐厅，好的寥寥可数。大多是一些三四级的厨子或学徒来到我们这里作威作福。

怎么看得出？很简单，从杂志上的照片来判断好了。

第一道多数是羊架。所谓羊架，只连着排骨的那块肉，切开了呈三角形，排骨露在外面，可以手执着吃，但中国顾客以为西餐不宜用手，一定用刀叉切了，最好吃的黏着骨边部份切不开，就弃之不食，我们不懂得吃，也有罪。

羊架最容易做，只要别煎得过火就是，剩下来就看到厨子用酱汁画圆圈，第一个这么设计的人值得赞扬，学他的徒子徒孙，永远是徒子徒孙，出不了一个大师傅。变成西餐中的一个坏习惯，甚么人都画圆圈，你到法国南部去吃东西，那里的佳肴都不必画圆圈的。第二道来个甚么鲔鱼刺身，学日本人切几片鱼生，淋上西红柿之类的洋酱料来代替酱油和山葵，上面再铺些杂菜当装饰。谁不会做呢？嘴边无毛的中国小子，看了两三次后就学上手，何必请个洋人？他们还自豪地说是 **fusion**，真笑死人。

再下来就是香港人最爱吃的三文鱼了，也不必下工夫，切几片生的，加上点香草，再以青瓜垫底。三文鱼除了大西洋和塔斯曼尼亚的野生鱼之外，多数养殖，加了人工色素，不吃坏人是好彩。

甚么鸭胸肉也是骗人的玩意儿，那么大的一只鸭，切下两大块胸肉，煎了切片就上菜了。又老又硬又无鸭味，你去吃好了，别搞我。

甜品来片焦糖，做成网状，不入厨的人以为很复杂，其实只是几条细管压出来的东西。埋单盛惠一客三四百，笑死人不偿命。