

# 李康记

常去光顾的海鲜餐厅，价钱愈来愈贵，已达不合理的程度，还是找一家新的试试。

新马路手信街附近的一条小巷中，可以找到「李康记」，已有五十多年的历史了，它在另一家店中专卖豆腐，所制豆腐花，在香港吃不到那么幼细。豆腐花做得出色的话，所有的豆腐菜都一定不错。叫了三种：红烧豆腐、鲮鱼酿豆腐、梅菜肉碎蒸豆腐来比较一下，发现红烧的吃不出软滑，酿的不错，蒸的最精采。

非点不可的是凉瓜焖鱼，如果你能啃骨，叫乌鱼来焖好了，不然吃尽是肉的石斑，店里每天割大龙趸，来个头腩也不错。

当今要找到金钱蟹盒这道怀旧菜已经不容易，果然炸得香脆，又没那么多油。见邻桌的香港来客一对夫妇没吃过，我们的剩下两个，就送过去让他们尝尝，试完大声叫好，说晚饭再来。

总得来点蔬菜，夏天所有菜都不甜，还是叫瓜。节瓜、丝瓜，切成一块块后用蒜茸铺在上面蒸出来。有种蛇瓜，则较硬。

咸酸菜炒猪肚片也是硬的，要吃软的话，点咸酸菜炒大肠好了，大肠在别的地方吃也很硬，这里做得软熟。

都是一些送饭菜，不吃白饭的话有粥可叫，但是来一碟豉油皇炒面更好。我们又来一客奄仔蟹荷叶蒸饭，膏很多，香甜得很。

店里没有甜品供应，但是可以请侍者到他们另一间去买豆腐花。你吃过一定叫好。

埋单，七八个人，连啤酒，吃了六百葡币。

地址：澳门福隆下街三十三号

电话： 853-28-37-66-70