

大菜菜谱（下）

五、南瓜大菜。

买个小南瓜，蒸熟，挖出瓜肉，取少量瓜皮备用。按照两茶匙大菜粉和两茶杯水的比例滚沸，把瓜肉放进搅拌机内加炼奶打溶，再混入大菜一齐重煮。待冷却，可以喝酒的人倒入一小杯俄国伏特加或意大利果乐葩，不爱喝的可以免掉。倒入瓷杯中，凝固之前把瓜皮切成尖长的三角形放在表面上点缀。

六、茶大菜。

甚么茶都能做，香片、龙井、铁观音，或西洋花茶。茶沏好，记得泡得浓一点，倒入溶解的大菜。记得在凝固之前放一两叶茶叶进去，才美观。

七、酒大菜。

最容易的是买一罐里面已浸着梅子的酒，混入大菜，放进一粒梅。橙酒也一样，但留下薄薄的几丝橙皮，浮在大菜中。薄荷酒亦行，飘着薄荷叶。

八、咸菜大菜。

任何吃剩的菜汁，混入大菜后都能结冻，最后要放入几片芫荽，切成方块小粒，铺在热腾腾的白饭上。比就那么淋上菜汁拌饭有趣。

九、酱油大菜。

有时候点起酱油来弄脏桌面，不如把老抽和生抽都用大菜凝固，切成片或小方块粒，铺在食物上面，若加椒丝，更美。

十、金鱼大菜。

这道东西做给心爱的猫吃。

把鱼蒸熟，拆肉，滚入白色的麵粉，和用甘筋甘笋汁的红色粉面，用手捏成金鱼状，再蒸一蒸。把鱼骨熬成清汤，加大菜，倒入小酒杯中。未凝固之前，用筷子夹着金鱼，放在清汤中间。

麻烦的阶段在于下放金鱼的耐性，但为了猫，甚么事都能做了。