

先声夺人

一大团八十人，分两辆旅游大巴士，浩浩荡荡从中正机场进入台北市中心。因乘早机，抵达后刚好是午饭时间，先到一家老字号的地道台湾茶餐厅去。

最先上一碟蚵仔，壳中充满肥肥胖胖的肉，鲜美得不得了。有些人以为是生的，不敢多吃，其实蚵仔是经用滚水拖过，再浸入大蒜和酱油之中，做得好的馆子并不多，来到香港更已瘦了。

接着是乌鱼子，烤得外焦内嫩，吃进口，有独特的口感，香喷喷地，许多未尝过的团友一试，即刻上瘾，喊着要买来当手信。

荫豉蚵是用豆豉来炒拇指般大的生蚝，台湾盛产蚝蚶类的海鲜，这种炒法又简单又美味，加上些葱段，一流。

小鱼花生用来送绍兴酒，台湾绍兴酒当然不如大陆的，但加了话梅，当酸梅汤喝，还是过得去。

接着有蛋黄肉，肉碎之中加了一种叫布破子的树子，它令肉更鲜。上面有两颗咸蛋黄，热腾腾蒸出来，极下饭。

这时要求来白饭，但是上桌的是番薯粥，番薯极甜。

卤大肠跟着，煎猪肝压后，这两种胆固醇用菜脯蛋来中和，菜脯蛋虽是家常菜，但百吃不厌。

金钱虾饼等于顺德菜中的金钱蟹盒，猪油炸出，特别香。

红蟳米糕压轴，米糕即是糯米饭，渗了蟹汁，味极浓，蟳即是蟹，充满肥膏。

花条鱼汤润喉，花条是台湾特产的小鱼，肉极细腻，鲜甜得很，简简单单用姜丝来滚，已是一道很高级的汤水。

吃台菜，不能没有米粉，用金瓜丝来炒，金瓜本身有甜味，不必借助味精。还有润饼，就是福建薄饼演变出来，十分美味。

甜品有水果和糯米糍等，这一顿，先声夺人，吃得团友高兴，看了放心。