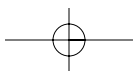
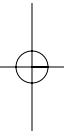
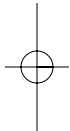
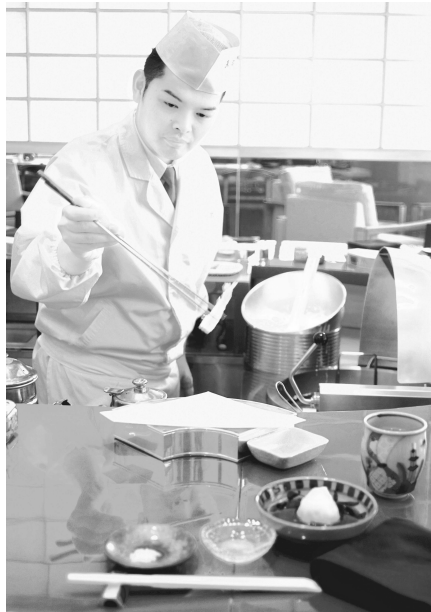


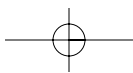
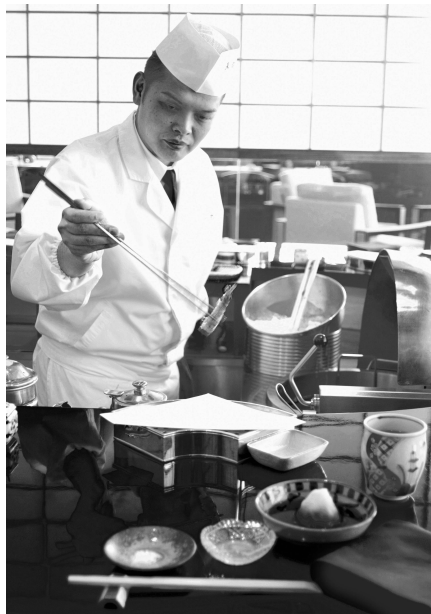
蔡瀾遊

REGULARS
名人專欄



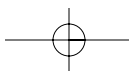
蔡瀾遊

REGULARS
名人專欄



蔡瀾遊

REGULARS
名人專欄



蔡瀾遊

text: 蔡瀾
REGULARS
名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



手藝

好與壞的天婦羅，有天淵之別。

價錢一千円一客，到每人兩三萬円，是一三十倍之距離。

普通天婦羅用的不過是急凍蝦，無味，肌肉纖維已遭破壞，被一層厚如棉被的麵粉包裹。吃時蘸淡薄的醬油湯，加點蘿蔔蓉。

吃了第一塊炸蝦之後，嫌它佔肚子。

第二塊浸在醬油湯中，乾脆只吃裡面的肉，讓肥皮漂浮在湯上。

上等天婦羅，先講究油鍋的厚度，愈厚的溫度愈保持不變，但是愈厚也愈不

容易控制至恰到好處。

材料全部是最新鮮的，魚蝦自然是活的，在壽司店已搶來生吃。

醬油湯並非把醬油沖淡那麼簡單，它是用骨頭熬出來的原汁，蘿蔔蓉亦大有學問，就此入口也鮮甜，一點也不辣。

所用蔬菜只選合時者，所謂炸，是種烹調方法，外面的麵粉，是用來保護包在裡面的食物，令它不致弄得太生或太熟。

好吃的天婦羅，已非價錢問題，主要的是去找資深的師傅，你所付出的，是購買他們的藝術。

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《蔡瀾再談日本》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。