

## 第一課 中式入門篇 - 色、香、味介紹

「民以食為天」這句話相信大家都會同意。對「食」有要求的人，都希望能夠時常吃得到「色香味」俱全的食物。究竟怎樣才是具備「色香味」的食物呢？

(1) **色**：主要食材和配料的顏色要配合得宜，菜餚放在碟上，令人覺得很有美感，甚至眼前一亮。

例如：

**海皇扒蒸蛋** 材料中的蛋是淡黃色，蟹柳和蝦仁則是白裡透紅，西芹翠綠色，配合起來十分好看。

**花生炆豬手** 這款家常菜的顏色較為單調，只有深淺啡色，但如果用綠色或較鮮艷的器皿去盛載，在豬手上面飾以幾個紅椒圈和蔥絲，效果就完全不同了。

(2) **香**：指菜餚放在桌上所散發出的香味，令人食指大動。

例如：

**鎮江焗骨** 用香味濃郁的鎮江醋和其他調味品炆焗排骨而成的菜餚。在烹調的過程中，排骨已散發鎮江醋的香味，煮好後每件排骨都沾滿有香味的糖膠和香醋，香氣撲鼻。

**黃金蝦** 這款小菜近年極受歡迎，烹調方法是把鹹蛋黃慢火爆香，與煎熟的蝦一同炒成。鹹蛋黃發出的香味，實在令人垂涎欲滴。

(3) **味**：餸菜的調味要恰到好處，材料要新鮮，才能使菜餚味道鮮美。總而言之，能令人在品嚐菜餚後留下深刻印象，便是成功了。

例如：

**香麻手撕雞** 醬料有散發「麻香」的芝麻醬和麻油、炒「香」的芝麻和「攻鼻」的芥辣，伴碟材料包括有糖醋味的醒胃青瓜和紅甘筍絲，還有基本的調味品如鹽、生抽等，味道十分豐富，菜餚同時有甜、酸、辣、麻、香、鮮、鹹等味道。

**椒鹽脆皮豆腐** 用黑胡椒粉、五香粉、沙薑粉、鹽、糖等混合而成的調味品醃豆腐，再沾上脆漿炸成，令人回味無窮。