

這道最良口味的湯品，小菜、麵食、甜點、主食、飲品，做法簡單，口感一級棒，實在走這股地瓜風潮中絕不能缺席的料理寶典之一！

排毒有機餐 作：導，巧手達人
出版社：尖端
定價：US\$13.20

世界日報
Chinese Daily News Book Dept.
724 Monterey Pass Rd., Monterey Park
TEL: (323) 291-6972, FAX: (323) 291-6973
收發單或 Money Order (限美國境內) 支票掛號
加外匯費另議加 2.25% 的稅，第一次郵費 US\$5

現特價八折優待(此特價優待不可與其他折扣券合併使用)

西班牙小吃 新奇驚喜

圖與文

記者馮鳴台

你吃過西班牙小吃Tapas嗎？拉斯維加斯一家專門烹調西班牙小吃Tapas的酒坊餐廳「螢火蟲」(Firefly Tapas Kitchen & Bar)，令食客驚喜的美點很多，享用異國風情西班牙小吃，不必千里迢迢跑去西班牙。

這家餐館位於天堂街Paradise上，離賭城會展中心(Convention Center)不遠，每天高朋滿座，尤其是下班後來喝點酒，配小菜佐酒的年輕人，特別偏愛螢火蟲酒坊獨到的Tapas。

Tapas是少分量，多變化的精緻西班牙料理，以小碟盛上桌，肉類、蔬菜及海鮮，以冷、熱烹調，比正菜便宜，讓客人一次可以品嚐幾樣口味。

美食不可無酒，原本就常喝酒的西班牙人，發展出有名的西班牙紅葡萄酒淡酒Sangria，這是夏天常喝的飲料，紅酒加上白糖、白蘭地、肉桂，再以時令水果切小塊浸泡摻入冰塊，變成可口的Sangria。

和一般美式酒吧食物最大不同是，Tapas酒坊有完善的廚房設施，供應出變化多端的美點，大部分小吃每客價錢在四元到七元之間，水果淡酒叫一大瓶24元，比一杯杯點便宜得多。

賭城螢火蟲Tapas酒坊最受歡迎的小吃，首推椰棗捲(Stuffed Dates)是西班牙名產火腿片捲無核椰棗，棗內裹著煙燻杏仁，再以紅酒燒透，蜜汁火腿有椰棗和杏仁香，入口毫不油膩。



椰棗捲用火腿肉包裹棗心內燻杏仁的點心最受客人喜愛。

西班牙烤海鮮飯(Paella)，是以生米和多種海鮮在平鍋內烤出來的一道主食，這道菜內容豐富，分量十足，可以先試過各種Tapas再叫，免得一開始就先吃飽了。

義大利肉丸到了西班牙Tapas餐館，叫做Albondigas，茄汁煮肉丸時增加幾片紅椒同煮，也是道出色的Tapas。像中國煎餃的Tapas名叫Empanada，內餡有燒肉及紅椒丁，生菜沙拉襯托搭配吃，淋上沙拉醬，這道Tapas不知是否從中國煎餃學來的。

啤酒屋最常見的炸花枝(Fried calamari)螢火蟲酒坊內賣得很好，酥炸花枝圈呈金黃色，咬下去香脆有勁，不論懂不懂得點Tapas的客人，喝酒一定會叫這道菜。

西班牙小吃也有生魚肉，鮪魚碗肉配芋頭餅，名叫Tunatartare，魚肉上面有生芒果粒，滋味鮮美，這道Tapas是冷菜，可以擠幾滴檸檬汁再吃，還有另一道海鮮冷菜是以蝦仁為材，小碗內的蝦肉及湯汁有檸檬香，舀一匙冷蝦放在熱的炸麵餅上吃，菜名叫Ceviche of the shrimp。

素食者吃Tapas也有相當多菜式可選，冷菜、熱炒都有全素作料烹煮的美食，烤香菇撻(Mushroom Tart)把香菇與乳酪煮過後放在酥皮餅上吃；綜合蔬菜糕(Veggieempanada)及綠豆炒蔬菜(Veggies & Lentils)，中國大厨做了幾千年好菜卻沒有人想到這種搭配法。Tortilla ala espanola是用雞蛋、洋芋、洋蔥、大蒜和麵蒸熟的糕餅，淋上西班牙特製紅醋汁沾醬，每樣都見工夫。

賭城螢火蟲酒坊，在3900 Paradise，電話702-369-3971。



西班牙海鮮飯



鮪魚芋片東洋材料西



冷蝦和南