

康家園經典名菜膾炙人口

加開除夕晚餐 年夜飯特備佳餚 請早訂座



僑委會頒發的「僑營臺灣美食餐廳」證書

（本報專訪）還有一個多星期，我們就要迎接猴年的到來，也正是闔家共聚一起吃年夜飯的歡樂時刻，到餐廳品嚐美食無疑是最佳的選擇，您已訂桌了嗎？

向來以中華廚藝馳譽達城的「康家園」，一般是每逢星期日休息。今年除夕適逢星期日，應許多顧客要求，二月七日的星期日晚上特別照常營業，下午五時至十時供應晚餐，並接受訂座，歡迎舊雨新知及早預訂，以免向隅。

提起「康家園」，大家就馬上聯想到他們那道肉香四溢的「北京烤鴨」。這是他們最負盛名的招牌菜，二十多年來，早已街知巷聞，不但亞裔食客津津樂道，許多聞名而至的美國顧客，吃過之後也讚不絕口，遠道而至品嚐這道烤鴨名菜者大不乏人。很多華人顧客都將他們烤鴨的色、香、味與國內馳名的「全聚德」相比，有人認為不遑多讓，亦有人認為更勝一籌。這道菜通常是烤鴨二吃，第一吃是片皮，這是非常考功夫的獨門手藝，是由

康師傅傳給兒子的刀法，要在客人面前表演，讓客人先看到油亮飽滿的全鴨，再聞到撲鼻而來的肉香，片皮之後，配上香蔥和醬料，薄餅一卷起來，食指大動，滋味無窮。第

二吃是可以選擇的，可用削過皮及肉之後鴨的骨架，加上大白菜、粉絲等配料來煮湯，亦可選擇以酸菜拌炒經酥炸過的鴨骨，有香脆的口感。無論怎麼選，烤鴨大餐一向是食客的最愛。所以，在訂座時就要記得同時預訂一隻烤鴨，以免只看著別人享受。

還有一道只有康家園全年供應的「富貴雞」（古稱「叫化雞」），是



Dallas Observer評選為2015年最佳中菜館



只看油亮又香酥飽滿的北京烤鴨就令人垂涎三尺了

否為清代乞丐所創就難以稽考了）。古法是用濕泥土裹著雞來燒烤，科學的做法是先以錫箔紙裹雞，以保存雞汁不外漏，再以揉好的麵包粉團包裹，然後以慢火烤22小時才能上桌。乍聽起來，雞烤這麼久不都成為肉乾了嗎？大廚的功夫就在此，火喉獨到，自有竅門，吃過便知。要品嚐這道美食，也記得要提前至少兩天預訂。

康師傅推薦的另一道適合冬令時節的名菜是「土雞砂鍋」，這是以精選的土雞，加上干貝、蓮子、金華火腿、冬菇、竹筍及枸杞等多樣藥材配料，經過數小時的燉熬，湯汁呈乳白色，味道濃郁而不油膩，美味之餘，更滋補養生，讓您混身溫暖，回味無窮。這是一道十分講



康家少東手藝非凡，每年片鴨無數



香噴噴的「富貴雞」即使洪七公再世，依然食指大動

究火喉的燉湯，由於準備費時，也請顧客提前一天預訂。

有雞有鴨之外，年夜飯更少不了「年年有餘」，來一道全魚最好不過。康師傅的「辣豆瓣魚」一向叫座，英文菜名是Crispy Whole Red Snapper。是採用全條的紅鯛魚，經油炸後再淋上豆瓣汁，放在桌上不但賣相好看，魚肉吃起來更為香脆。

當然，康家園的經典名菜還有很多，諸如乾燒明蝦、梅菜扣肉、筍尖肉絲、康家牛、芒果蝦、魚香茄子、椒鹽墨魚....等等，都是食客們常點的菜式。

位於東布蘭諾地區的「康家園」，看起來不怎麼起眼，但卻是極具內涵的美食之家。歷年來屢獲好



入口即化，毫不油膩的梅菜扣肉



「土雞砂鍋」湯汁鮮美，禦寒佳品

評，達拉斯晨報評選為最佳中國菜及最佳北京烤鴨餐廳，以時尚生活而著稱的「D」雜誌也選其為最佳中菜館。「康家園」更榮獲僑委會2014年僑營臺灣美食餐廳證書，2015年也獲「達拉斯觀察者」(Dallas Observer)週報評選為最佳中菜館，其受歡迎的程度與獲得中外食客的認同，可見一斑。

逢此佳節，快邀約您的親朋好友，一起到康家園團聚吃頓豐富精彩的晚餐（可自帶酒精飲料），保證大家吃得愉快，賓主盡歡。

「康家園」電話：972-881-1888，地址：Mr. Wok Asian Bistro - 2600 E. 14th St. (七十五號公路以東，近Jupiter路)，Plano, TX 75074。網址：www.mr-wok.com。