

乾坤不異記

原作/ Lim joonwook
改編/ No kyoungchan
圖/ Hyung1978

23話

喧鬧





喧鬧

我來看看，
要點醉蝦，

還見清炒蝦仁好？

還是清炒蝦仁好？

喧鬧



既然要給孩子吃，

還是點清炒蝦仁吧？

**對了！
我剛好進了上好的龍井，
配著喝應該不錯。**





這家店主要是做
鮮蝦料理，



清炒蝦仁跟醉蝦
是店裡的招牌菜。

啊...

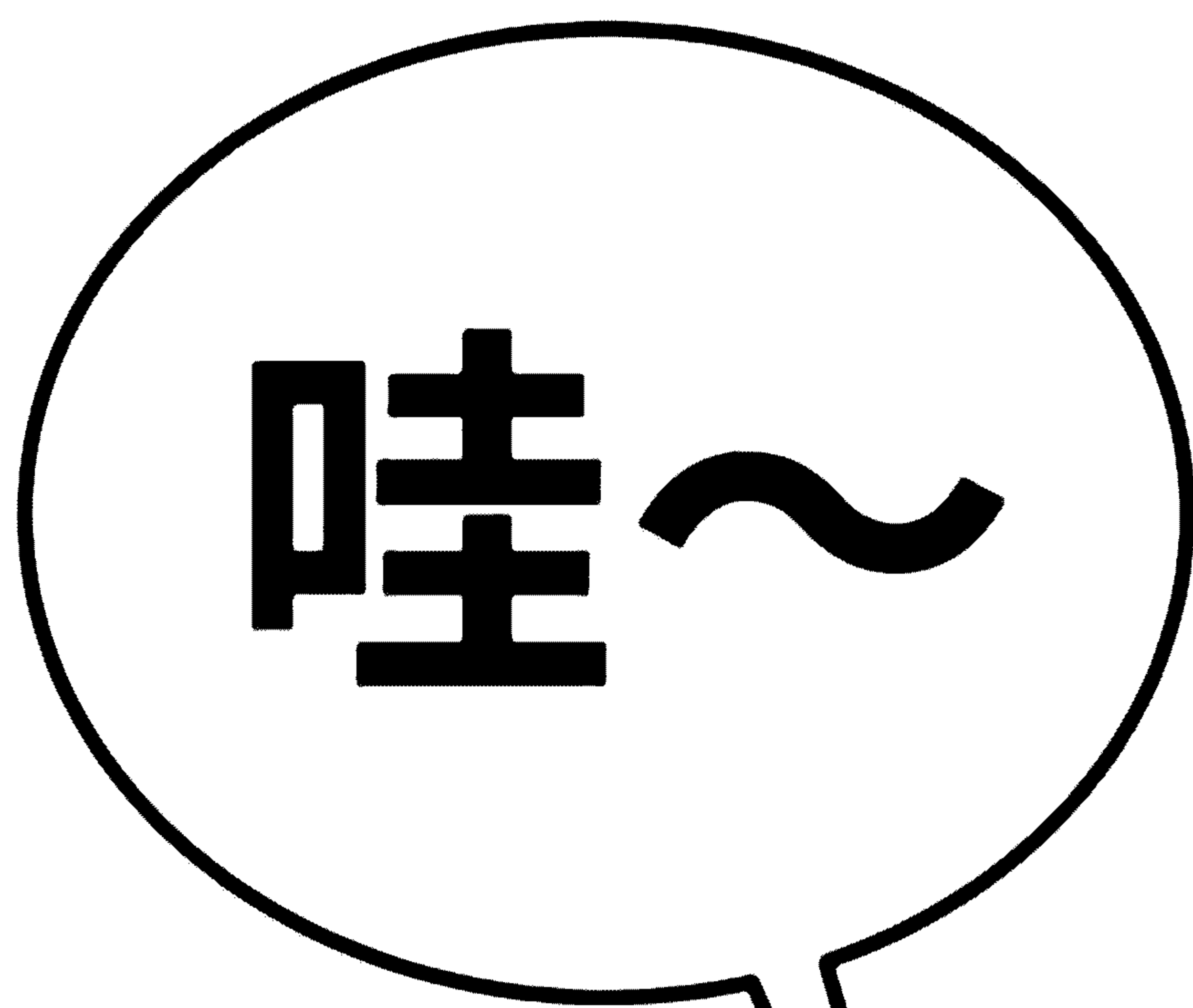
所以店名
才叫做醉龍閣。



**雖然只賣蝦子，
但他們用的是
從上海來的活蝦，**

**聽說那鮮美的滋味
很難用言語形容。**







請大哥介紹一下
這道菜吧。

哈哈，
好啊。



這是在清明節前三天
摘下的西湖龍井，
眾人可是視如珍寶呢。





味道雖甜，卻不庸俗，
清新淡雅到像是沒喝，

但母親的

但尾韻的
那股幽香久久不散，
能讓人嚐到一絲平靜。





雖然我們蘇州人
都認為近村產的碧螺春
是最上等的茶，



但我認為
龍井更勝一籌。

啜飲



啜飲





通味，
來吃蝦子吧。

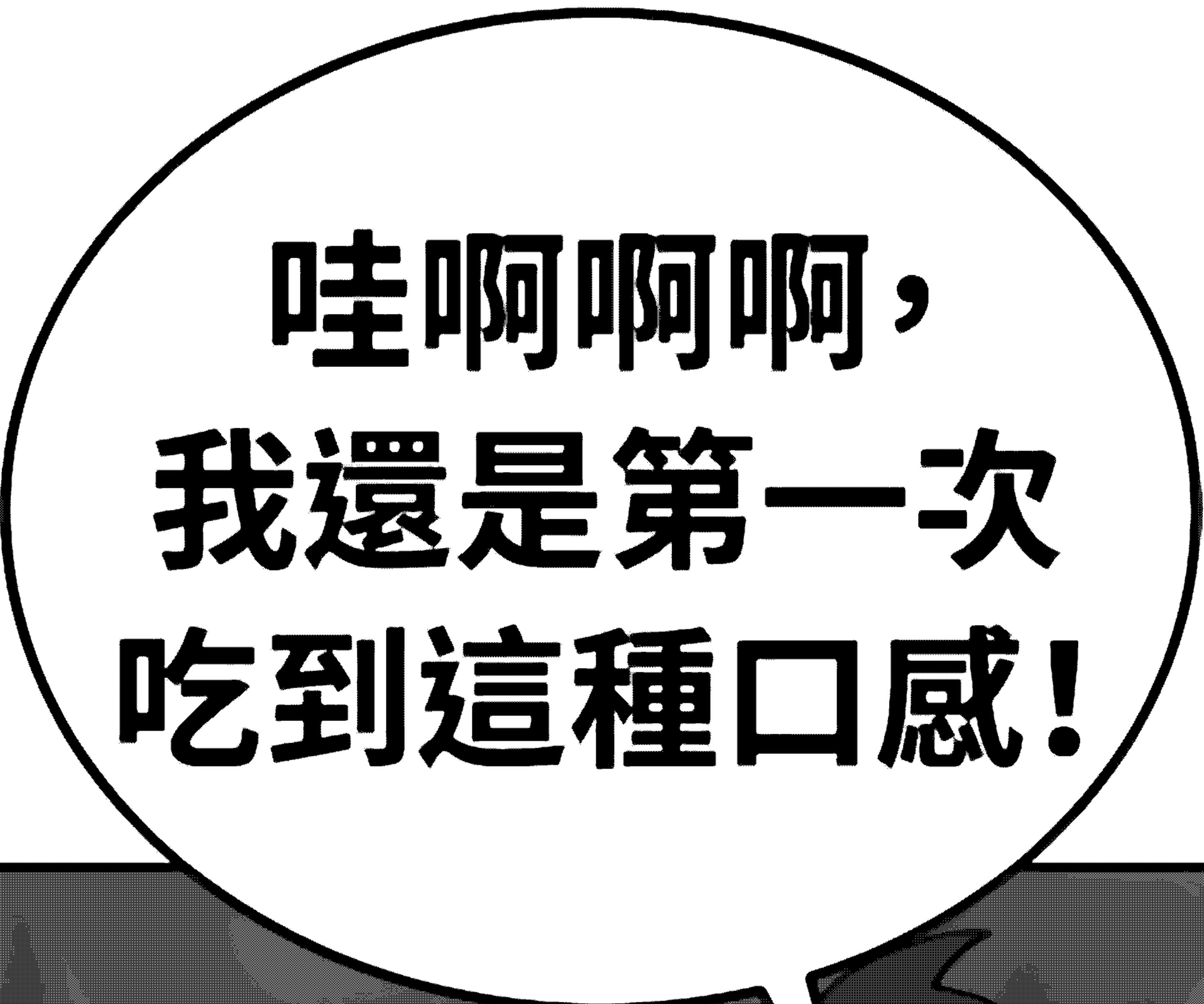


咀嚼





咀嚼



哇啊啊啊，
我還是第一次
吃到這種口感！



**其實清炒蝦仁的
料理手法相當簡單，**



稍微炒一下，
就能呈现出样子了

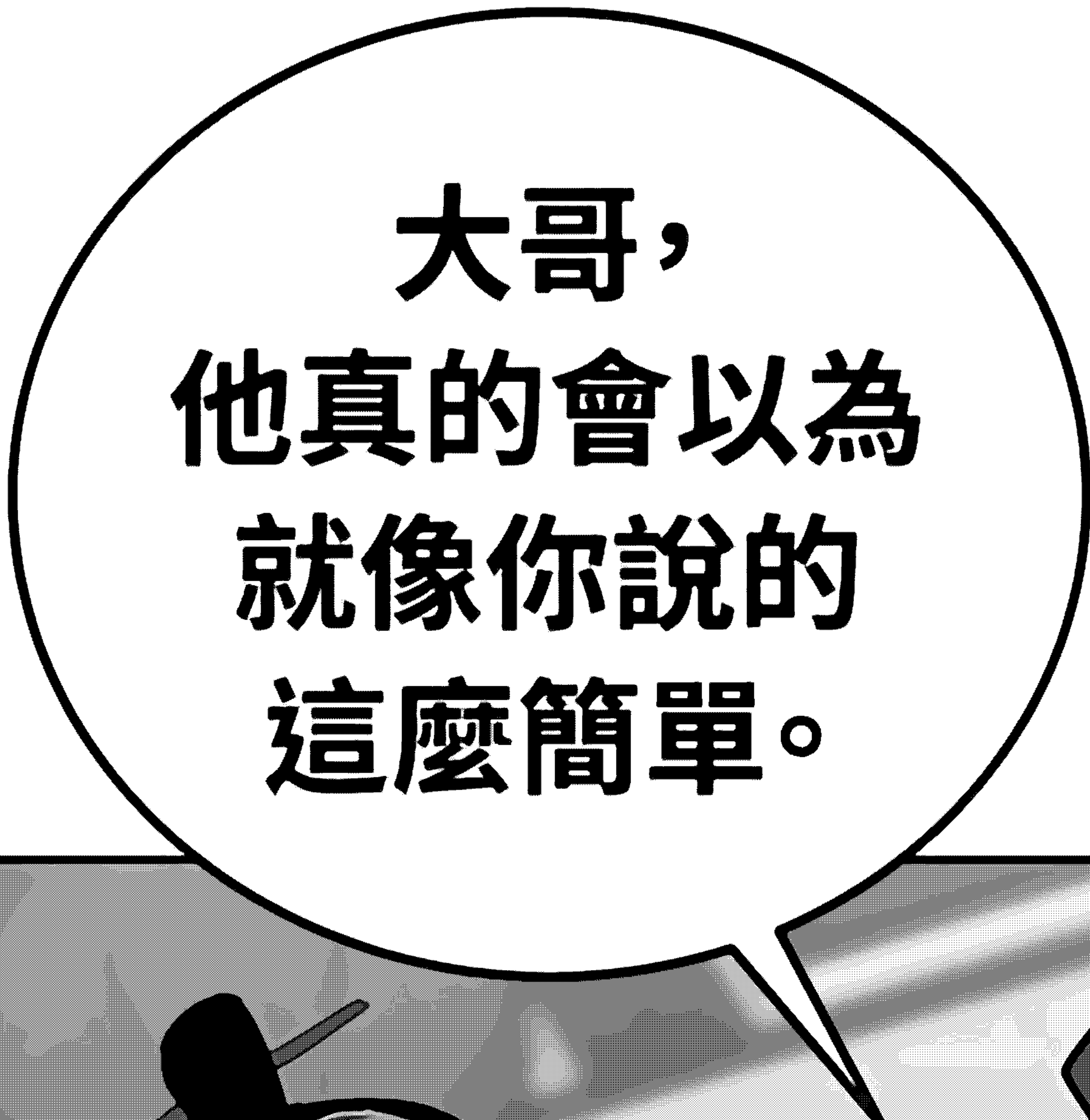
就能展現山蝦子
鮮美的滋味。

在燒熱的鍋中
倒點菜籽油，再轉小火，
適當地炒一下後，
加點鹽巴調味就好了。





很簡單吧？



**大哥，
他真的會以為
就像你說的
這麼簡單。**





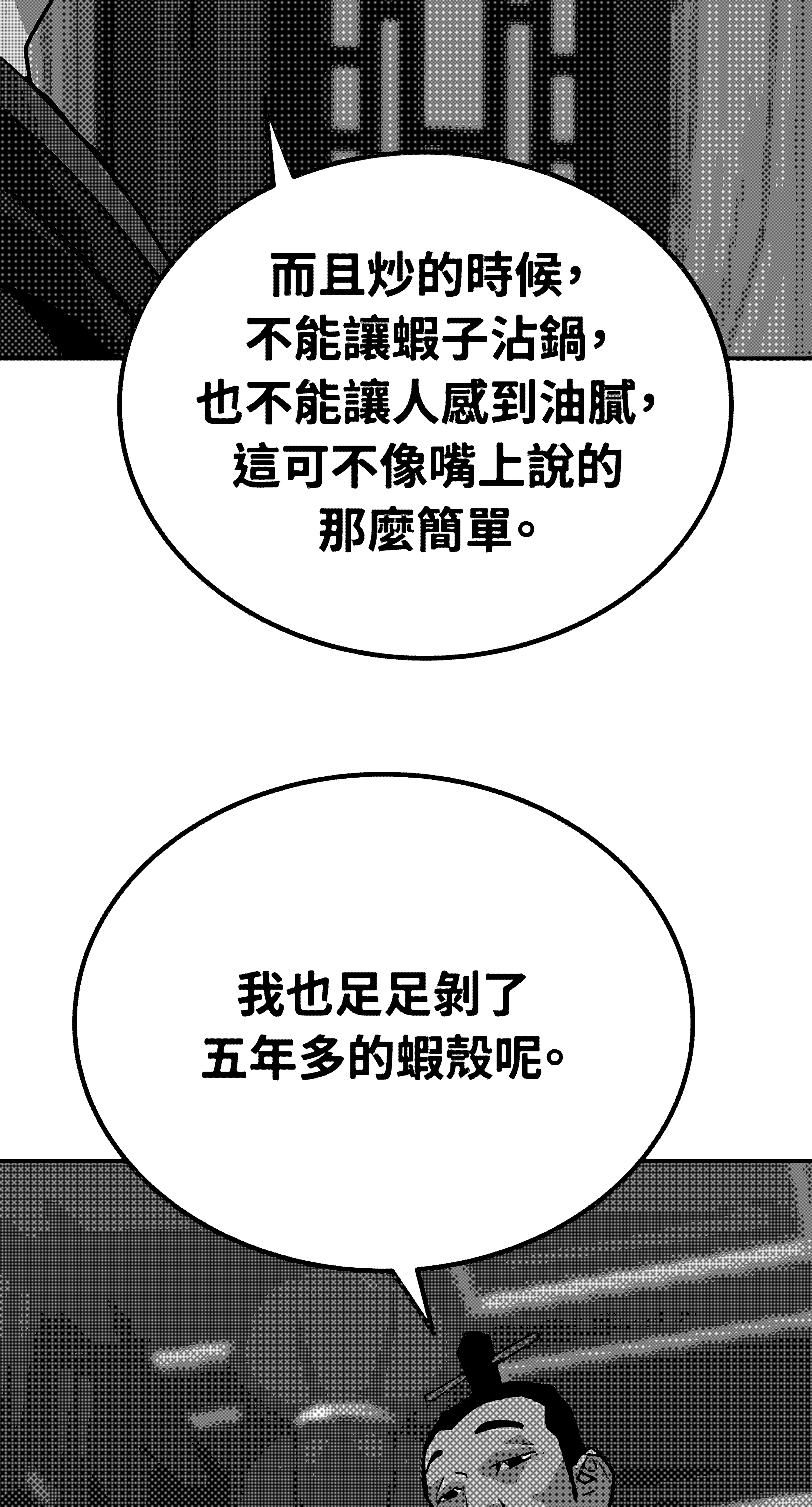
通味，
你仔細看看
這蝦仁，

**明明殼都被剝掉了，
樣子卻還是很完整。**



**雖然剥殼看似簡單，
但你爹我可是花了三年
才練成這種功夫。**





**而且炒的時候，
不能讓蝦子沾鍋，
也不能讓人感到油膩，
這可不像嘴上說的
那麼簡單。**

**我也足足剝了
五年多的蝦殼呢。**



**但真正提升蝦子鮮味的
是剛剛喝的那口龍井，**

還有適量的鹽巴。

我們蘇州的料理
大多都是用
醬油調味，

鹽

澆酒

**料理界的人都說，
只要能掌控好鹽巴，
就能端出好料理，**

**若調味得當，
鹽巴反而更能提升
料理的甜味。**





大廚！
謝謝您讓我嚐到...

棋手



最美味的

**取美味的
料理。**

**哈哈，
這小子有前途啊。**





我這幾天

金世韓仙古風樂

會帶着他去品嚐
上通各家美食名店，
做點功課。



啊！



喧鬧

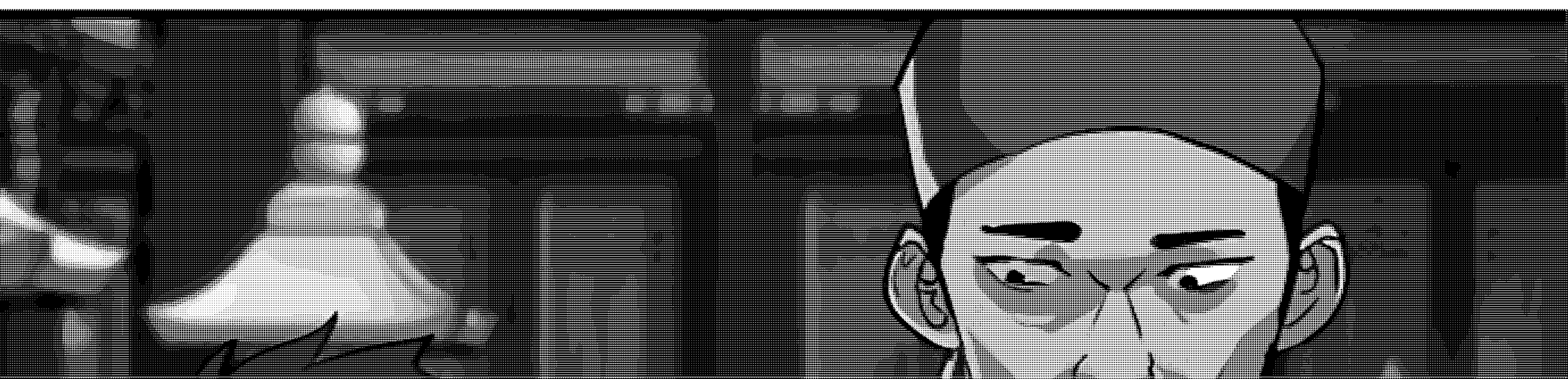
喧鬧





叫雜







人聲

正家湖湘菜館





鼎沸



吵雜



吵雜





喧鬧





吠
生
喧鬧

吸入



嚼嚼

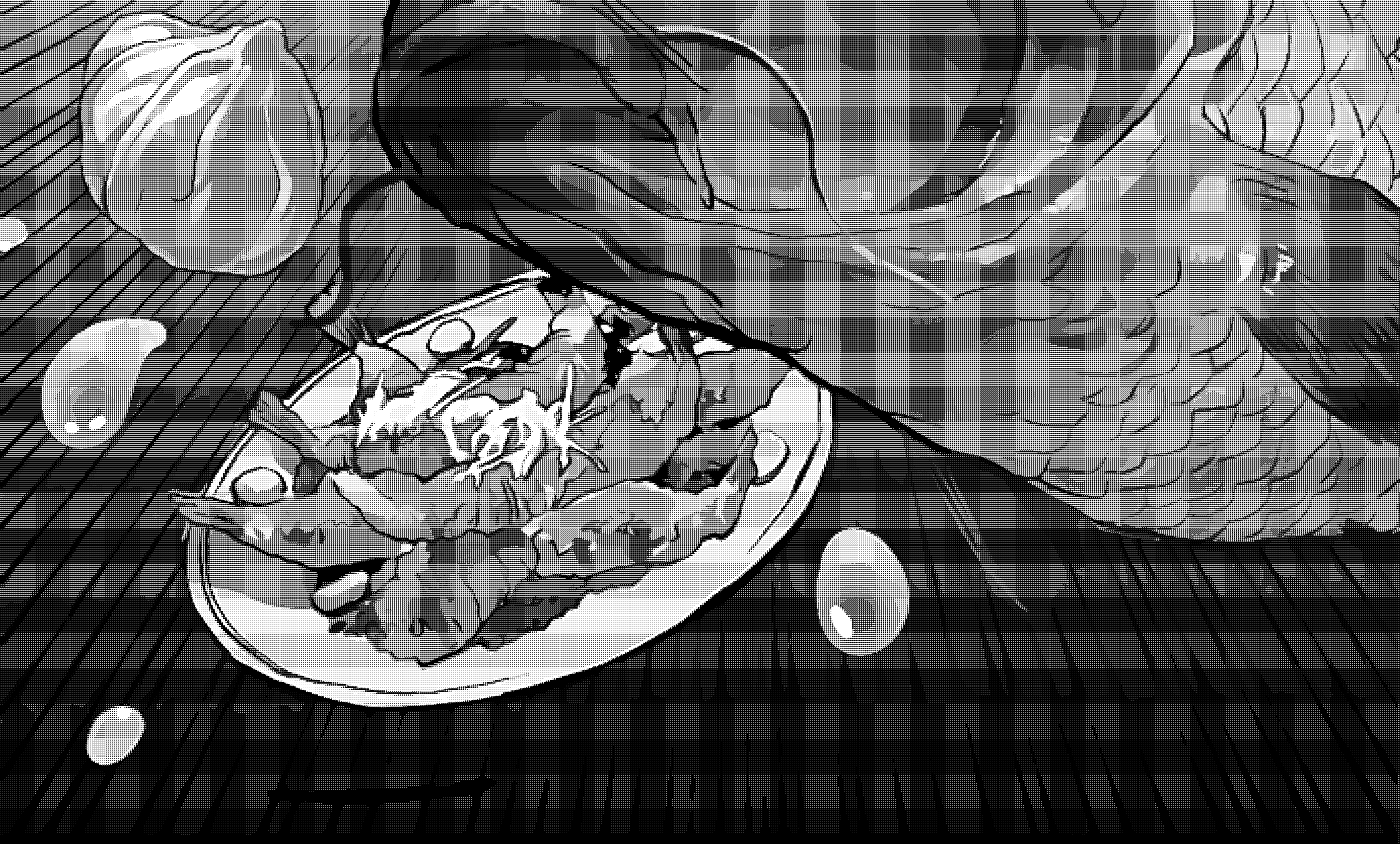
呼嚕





**蘇州也太多
美食了吧!!!**









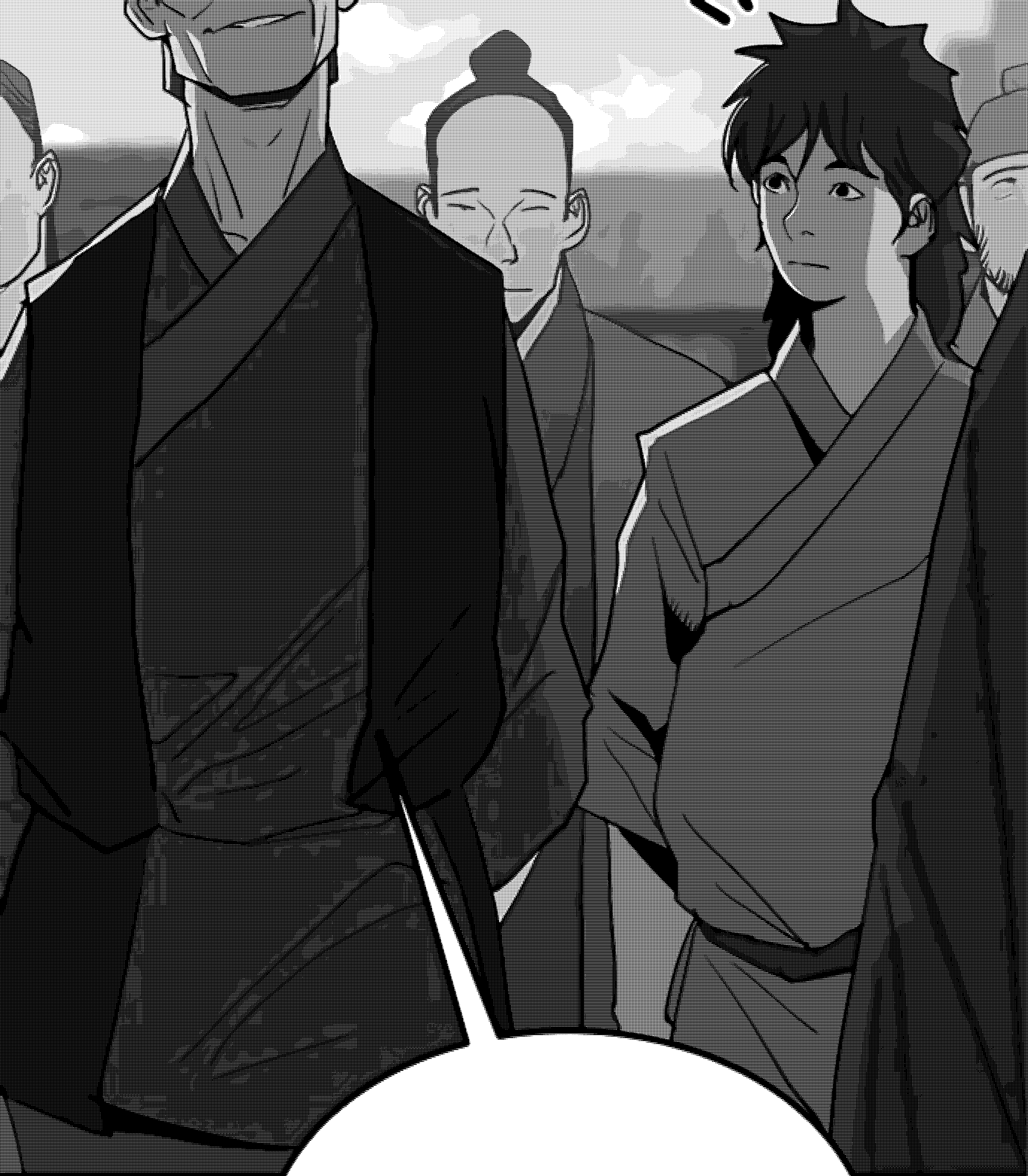
.....



第一

我也希望自己
是如你所說的
天下第一的廚師，





**但我卻沒辦法
那樣說。**

**你這幾天
有吃到什麼**

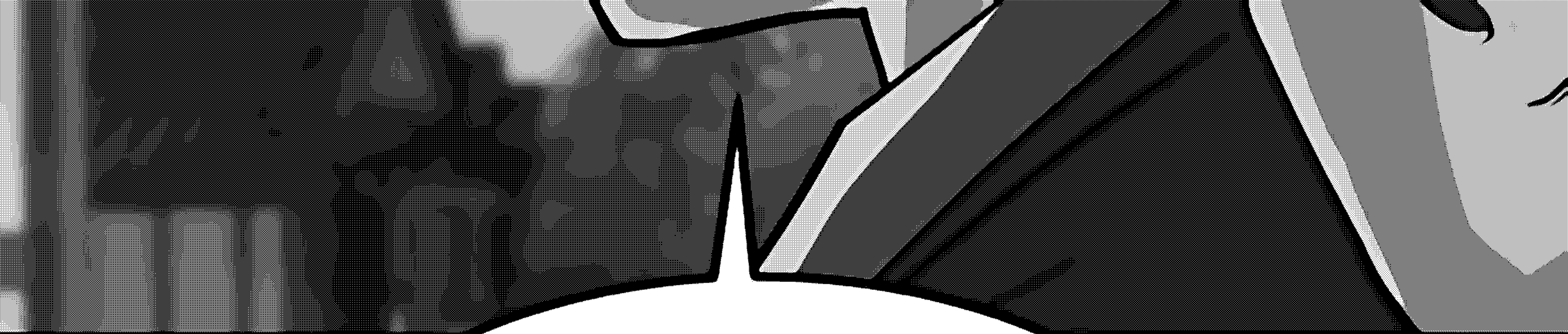
不好吃的料理嗎？




全都好吃到
令人讚嘆。

光是這小小的蘇州
就有許多比我
還要優秀的廚師。





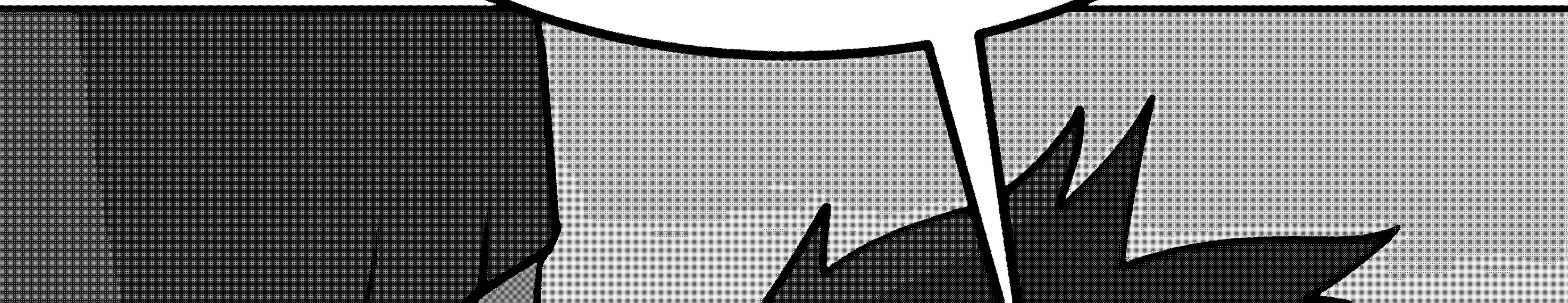
**通味，若你真的
決心走這一條路，**



**你能超越我這個爹，
成為蘇州第一的
廚師嗎？**



我會成為蘇州第一、
天下第一的廚師。

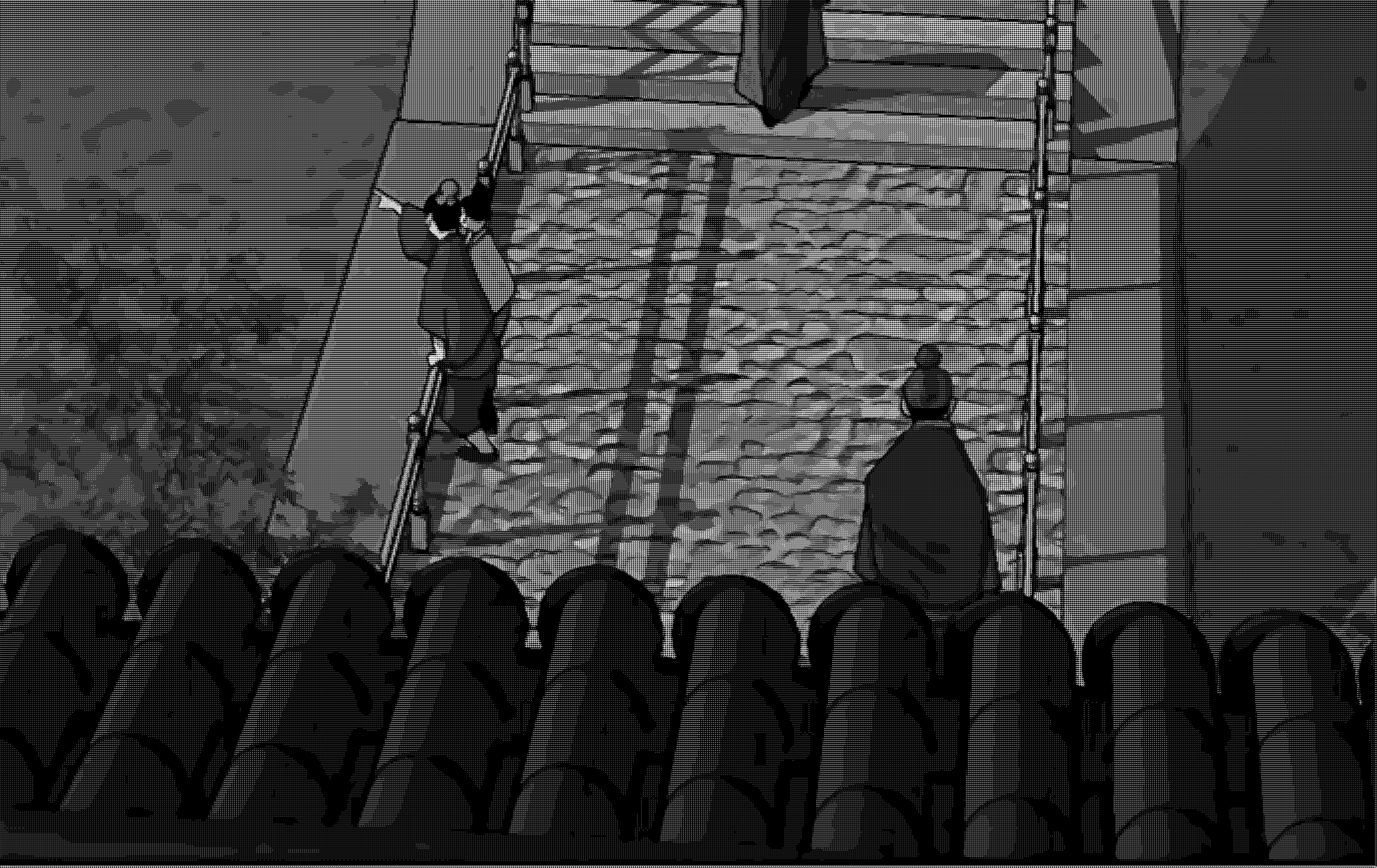


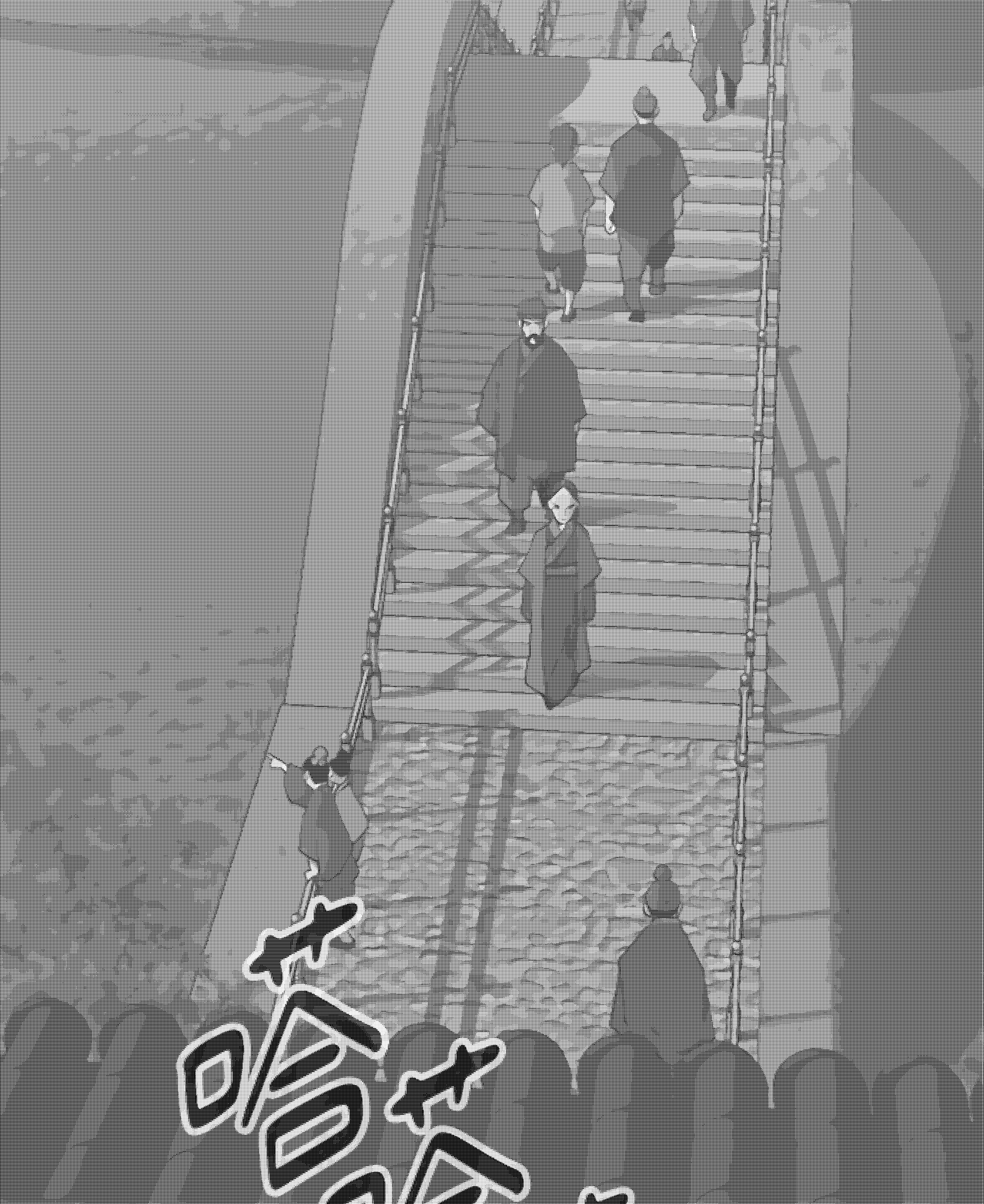


輕笑









嗒嗒嗒嗒

幾年後

哈哈哈哈哈

哈哈







ハハハ
ハハハ
ハハハ

拔



拔

可惡！
老闆一定只有把祕訣
傳授給通味。



瘋子！





**我做店小二
已經有十年了，
從來沒聽說切蔥這件事
除了靠不斷練習之外，
還能有什麼祕訣。**

若說是料理手法
那還有可能。



喂，你這傢伙！
別說此

別說三
莫名其妙的話，
趕快把飯端過來。

來了、
來了。





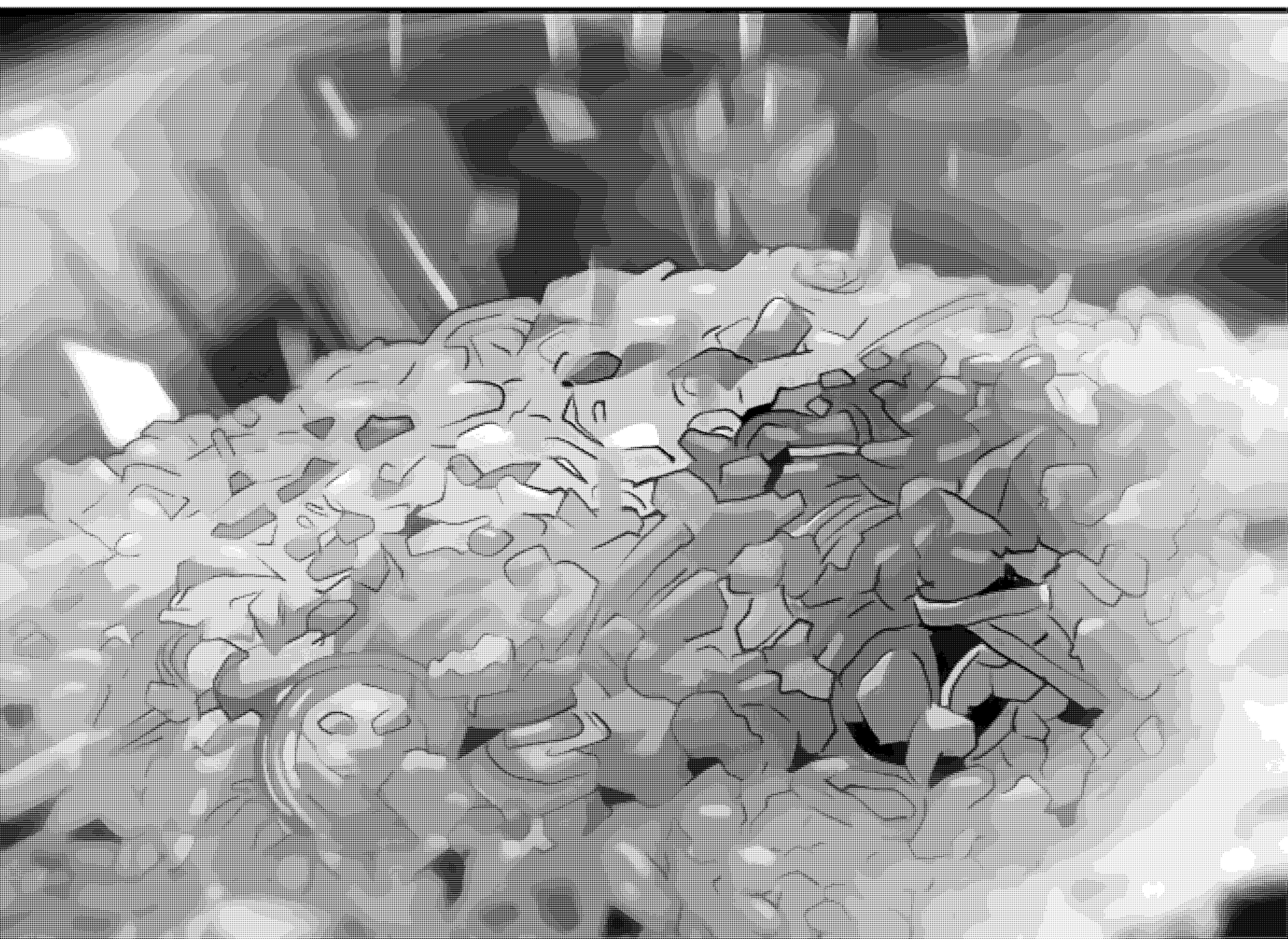
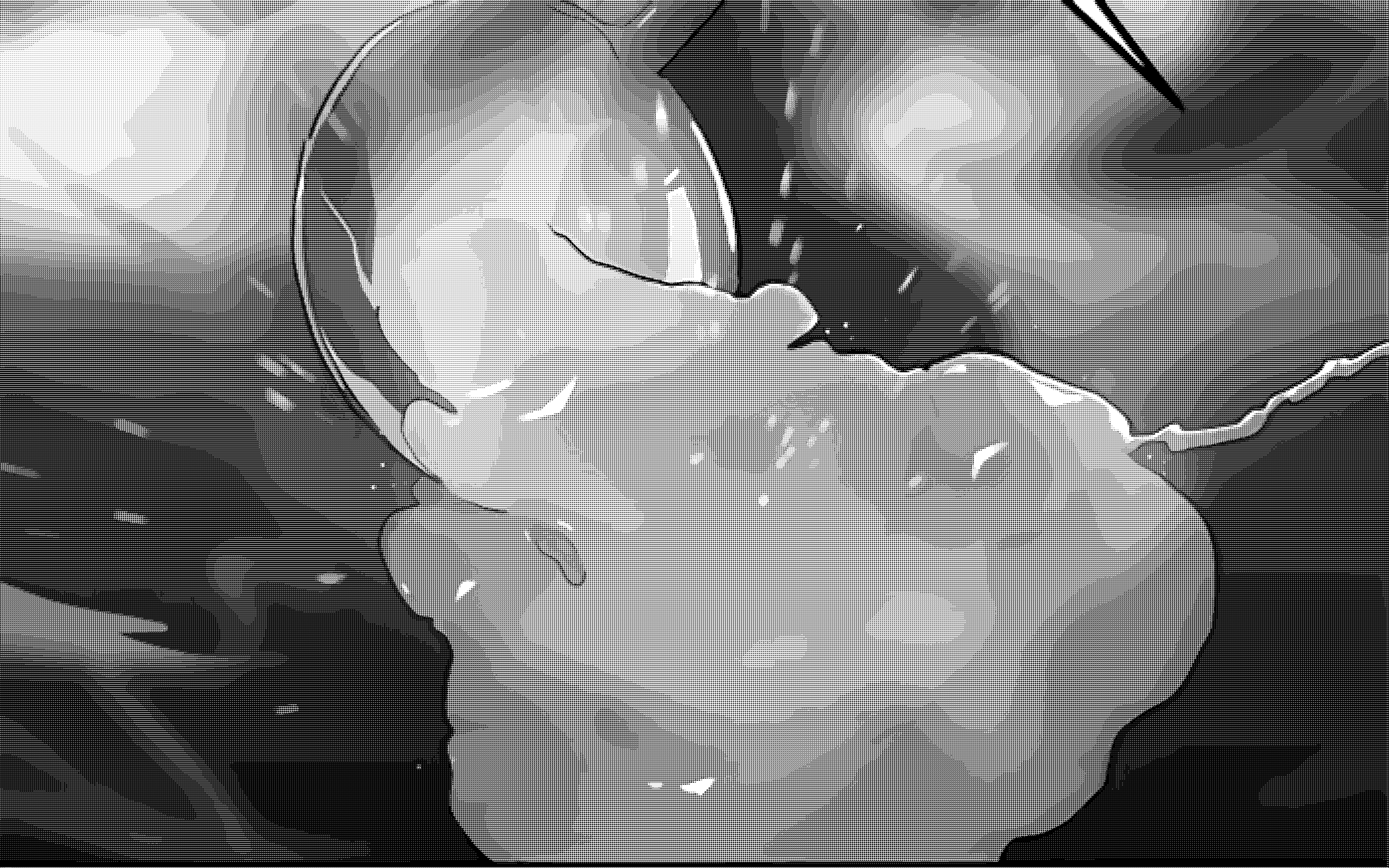
咦？
沒有飯耶？





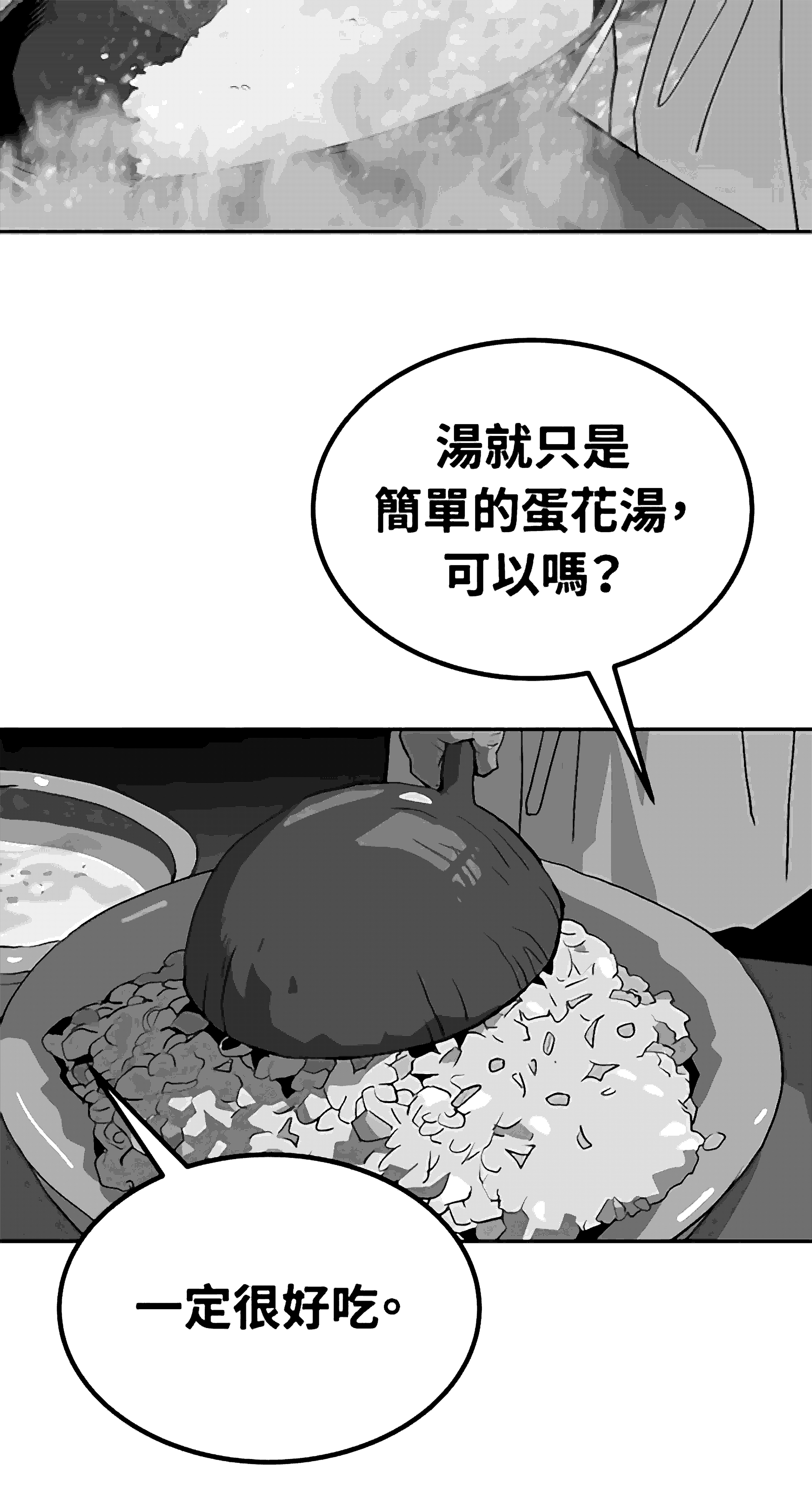
**喂，你找死啊？
怎麼會到現在
都還沒煮飯？**

再等我一下。



是蛋炒飯啊。





湯就只是
簡單的蛋花湯，
可以嗎？

一定很好吃。

因為我只能
用這個食材而已，

你嚐嚐看吧。



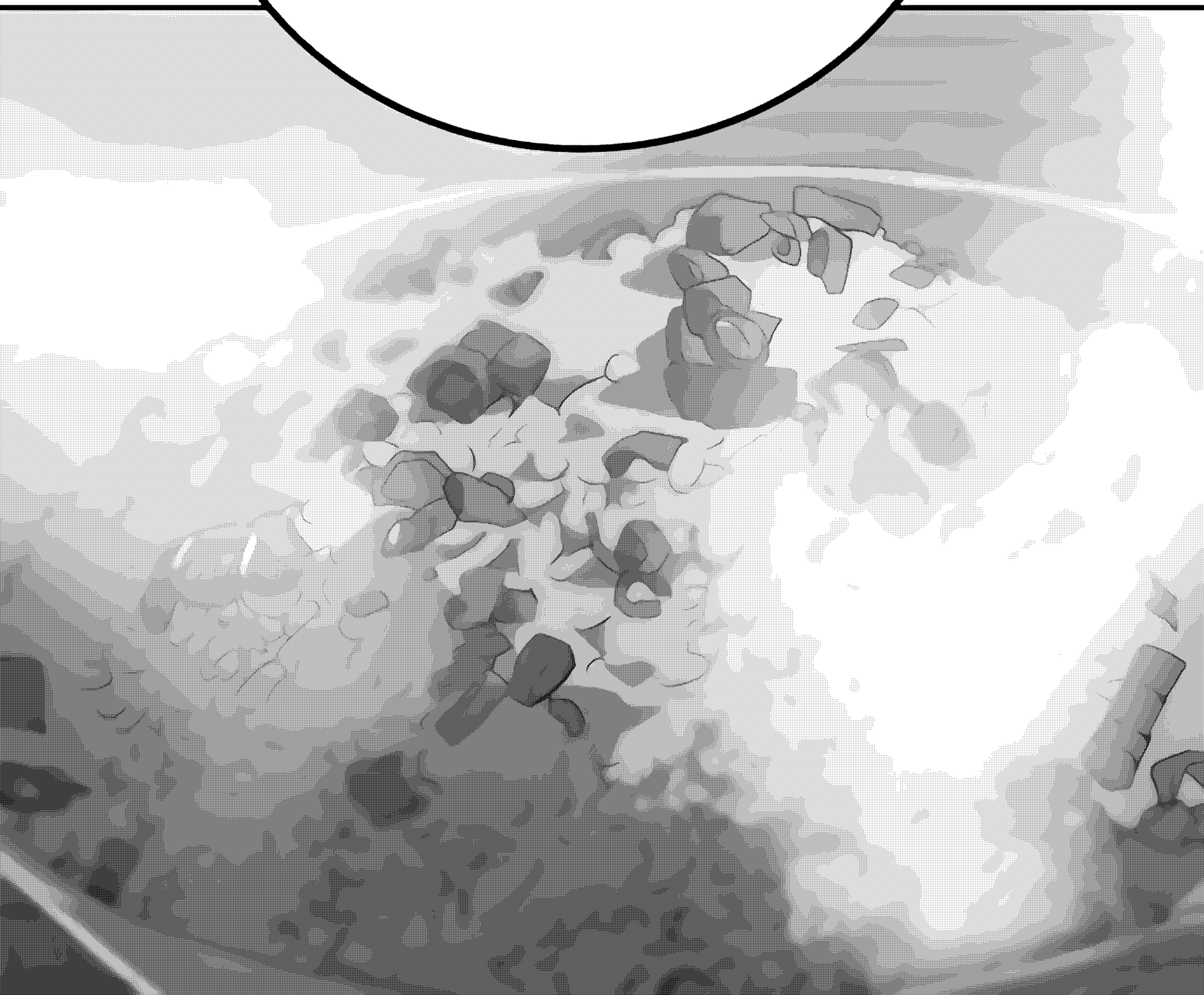
**哇！你看看，
每一粒飯
都包裹著蛋液呢。**

**嗯嗯，
真好吃。**





**炒飯可說是
基本中的基本，
甚至不被看做
是道料理，**



**但卻很重要，
因為一家店的
料理好不好吃，
看它的炒飯就知道。**

**你不是半年前
才被允許
碰爐子嗎？**





怎會對炒飯
如此上手？

我可是
花了一年耶。

盛好放著，
我叫大家
過來吃。





雄三哥，

當我盛一下
蛋花湯！



哦，好！

X的!



真是晦氣，
那些混帳王八蛋
又來了。

.....





白狐



喧嘩

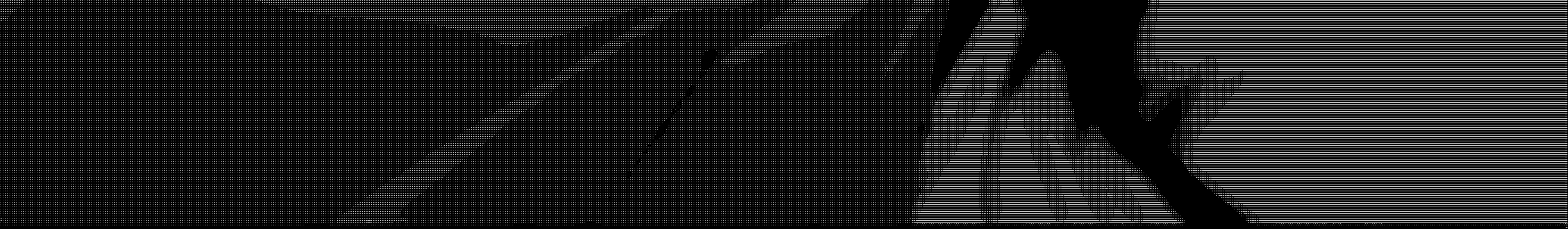
喧嘩

叻雜



叫雜







那些王八蛋...



待續

乾坤大異記

原作/ Lim joonwook
改編/ No kyoungchan
圖/ Hyung1978
上色/ PPS

製作/ 泰俊漫畫工作室