

饮食男女

“Bali”，巴厘，是印尼的名胜地，而“Thai”即泰国，把这两个英文字母并合在一起，就成了这家餐馆的名字。顾名思义，这个名字要告诉顾客的是：它的佳肴是结合了印尼和泰国的精华。

纯哈拉(halal)美食，欢迎各族同胞。

走进餐馆，迎人的是精致的流水喷泉，墙上的装饰品，有泰国的陶器，也有印尼的刺绣，还有来自世界各地的手工艺品，这是老板Alan Goh旅游各地所买回来的，其中最别致的要算是镶在木制桌面上的花饰美丽瓷砖了。色彩鲜明的瓷砖是Alan旅游南非时，见猎心喜之下大批订购，带回国后特别请人镶入的。就因为老板独到的眼光，除了满足了客人的胃，也丰富他们的视觉。



Bali Thai Restaurant

#03-03 The West Mall,
1 Bukit Batok Central Link,
Singapore 658713
电话: 898-9188
营业时间: 11:00am-3:00pm/
6:00pm-10:00pm
容量: 110人



印尼、泰国 两地菜色共飘香

值得一提的是，这间餐馆有别于一般普通餐馆，虽由华人经营，卖的却是纯哈拉(halal)美食；因此，这里的顾客，除了华族外，也不乏马来族。

新加坡不乏泰国或印尼餐馆，然而，既提供印尼菜肴，又推出泰国美食的餐馆，“Bali Thai”应算是第一家吧？请听Alan娓娓道来：

“我们本来是在多间冷气食阁售卖印尼饭菜的，后来选择在金融风暴猛吹的1998年开设第一间餐馆。”

这种在逆境中直冲而上的勇气令人钦佩。餐馆厨师来自泰国与印尼，大家各显本能

以迎合顾客的口味。这家餐馆的“方便”之处，就在于坐下后，可以点几道可口开胃的纯泰国菜肴，也可以吃一顿丰富美味的印尼餐；甚至，你也可以印尼、泰国菜齐齐上桌，实属难得。

诚意可嘉，色香味俱全。

试菜当天，老板给我们介绍了印尼与泰国的组合，配上香茅(lemon grass)、辣椒、蒜头片及其他配料的“蒸鱼”、“豆腐鸡蛋”、“酥炸牛”、“油虾”、“炸鸡”、“炭烤鱿鱼(sotong)”，以及五颜六色的甜品，当然还有酸得令人精神大振的冬炎汤。

喜欢这家餐馆的诚意，上桌的菜色都装饰得十分好看，可见用心心思。也做到了最基本的色香味效果。

在这里，先给读者介绍特别的泰国菜。第一道是“蒸鱼”，用的是红鱼。香茅下得多，够香；柠檬用得足，够酸；鱼露够甜，够味；趁热吃美味无穷。

第二道“牛油虾”很多海鲜餐馆都有，但“Bali Thai”的还是特别，因为这些大虾炸成后，还得利用蛋液炒成香又脆的“蛋膜”，配上泰国香叶，然后与炸得香脆的虾搅拌后上桌。吃后酥香满嘴，齿颊留香。

第三道“海鲜冬炎汤”，够酸、够辣，但是一点也不呛喉，加上色泽漂亮，且又盛在一个小小的陶锅里，下边点燃烛火保温，在阴凉的雨后喝它，感觉无限的温暖自在。



喜欢吃“Otak”的读者，不妨尝尝“Bali Thai”的“泰国Otak”，不只真材实料，色泽好看，包装精美，味道也不错，有别于“本地”一般的“Otak”。

应该轮到印尼菜登场了。先试试“豆腐鸡蛋”(Tahu Telor)吧，这是记者我每回进入印尼餐馆的必选项目。这里的“豆腐鸡蛋”做得很不错，惟的一小遗憾是裹着的豆腐还不够软滑。

“炸鸡”(Ayam Pangang)则是把经过特别配料腌制的鸡，放在火炭上慢慢烧烤，烤到外皮香脆，里边的鸡肉却松软入味，非常可口。不喜欢吃饭的人，干脆来道“炸鸡”，外加一碟生菜，一样甜品或一碗汤，就可以解决一餐了。

“烤鱿鱼”，英文是“Cumi Bakar”，“Cumi”其实是印尼文，就是本地通用语“Sotong”的意思，而“Sotong”的华文叫鱿鱼。值得一提的是，它用的是鲜鱿鱼，不是

鱿鱼干，因此千万别误会成是Rojak小贩所烤的那种鱿鱼。这道菜特别好吃，也特别考功夫。腌料要好，烤的时候(也是炭烤)，火候很重要，烤得过火当然有烧焦的炭味，烤得不好外焦黑里边不熟，如何吃得下？“Bali Thai”的绝对没问题，烤好切片的脆肚“Sotong”，已令人垂涎，再沾上特制辣椒，哦！可以连吃几碗饭。

此外，特别介绍一下印尼菜中的“配角”——“Samba Belachan”，这其实是辣椒酱料，但是如果配以白饭，简直让人胃口大开！记者于是大胆建议：如果餐馆特制此类辣椒酱出售，让每一位食客吃过后，再买一瓶带回家，对这餐馆肯定印象深刻，还会频频回头。

五颜六色的甜品，养颜好吃。

说到减肥，那些五颜六色的甜品就没有机会让你说“不”！特别推荐一种用嫩猪肉加上椰子水做成的“菜燕”(Agar Agar)，味道清甜特别，值得一试。

此外，经理Audie郑勇介绍他们的招牌“木薯糕”，这种加上藤类蒸了之后再裹上椰丝的木薯糕，有什么特别？吃过后才发觉真的很滑，很香！还有另一种很普通的褐色马来糕点叫“kuah-kosui”的，也是粉蒸后裹上椰丝，其特别处就在于加入咖啡，因此入口满嘴咖啡香味，无限满足！

“Bali Thai”还欢迎顾客在下班前打电话预订甜品，下班路过时再去提取，服务够周到吧？！①

