

目次

季節の煮物椀 十二月

一月	鴨雑煮 — 〇〇九	伊勢海老真蒸 — 〇一四	一月の点心 — 〇一八
二月	蕪蒸し — 〇二一	鶉叩き寄せ — 〇二五	二月の点心 — 〇二七
三月	白魚玉子寄せ — 〇三〇	蛤真蒸 — 〇三五	三月の点心 — 〇三八
四月	油目葛叩き — 〇四一	ぐじ潮汁 — 〇四五	四月の点心 — 〇四七
五月	鯉すっぱん煮 — 〇五〇	鱸一塩筒切り — 〇五三	五月の点心 — 〇五六
六月	鱧葛叩き — 〇五九	あこう — 〇六二	六月の点心 — 〇六四
七月	小鯛素麺 — 〇六七	芋茎小芋薄葛仕立 — 〇七〇	七月の点心 — 〇七二
八月	冬瓜湯葉すり流し — 〇七五	鱧真蒸 — 〇七九	八月の点心 — 〇八一
九月	萩真蒸 — 〇八四	飛龍頭 — 〇八七	九月の点心 — 〇九〇
十月	すくい豆腐・松茸 — 〇九三	湯葉真蒸 — 〇九六	十月の点心 — 〇九八
十一月	蟹真蒸 — 一〇一	雲子玉子寄せ — 一〇四	十一月の点心 — 一〇七
十二月	ぐじ蕎麦卷 — 一一〇	鱸玉子寄せ — 一一四	十二月の点心 — 一一七

懐石の下ごしらえと調理

出汁	一番出汁 一三三	二番出汁 一二三	八方出汁 一二三
切る	魚をおろす―三枚おろし 一二四	魚をおろす―五枚おろし 一二六	細造り 一二七
	平造り 一二七	五六切り・鮪の山芋かけ 一二八	鱸の洗い 一二九
	鮪の湯引き 一二九	烏賊に隠し包丁を入れる 一三〇	沢庵を切る 一三〇
汁もの	清し汁 一三一	味噌汁 一三二	潮汁 一三三
		葛仕立 一三四	
茹でる	大根 一三五	里芋 一三六	ほうれん草 一三六
		三度豆 一三六	芋茎 一三七
お酢	生姜酢 一三八	加減酢 一三八	二杯酢 一三八
		木の芽酢 一三九	蓼酢 一三九
しめる	鯖の生鮓 一四〇	鯛の昆布じめ 一四一	
もどす	岩茸 一四二	椎茸 一四三	金海鼠 一四四
		黒豆 一四四	
煮る	煮切り酒 一四五	車海老 一四六	鶏肉の辛煮 一四六
	大根を煮含める 一四八	生湯葉 一四八	蛸の軟らか煮 一四七
蒸す	鯛の酒蒸し 一四九	豚角煮 一五〇	
和える	数の子和え 一五一	酢の物 一五三	胡麻和え―すり胡麻 一五四
	胡麻和え―練り胡麻 一五四	和い混ぜ 一五五	辛子酢味噌和え 一五五
	卵の花和え 一五六	白和え 一五六	木の芽和え 一五七
			黄金和え 一五七
焼く	青唐辛子 一五八	幽庵焼 一五九	味噌幽庵焼 一五九
	白酒焼 一六〇	付焼 一六〇	いっぺん焼 一六一
			八幡巻 一六一
	湯葉の山椒焼 一六二	雲丹のオーブン焼 一六三	鴨の鉄焼 一六四
空煎り	米のお焦げ 一六五	銀杏塩煎り 一六五	
揚げる	胡桃の素揚げ 一六六	小芋の空揚げ 一六七	塩衣揚げ 一六七
			海老霰揚げ 一六八
漬ける	塩漬 一六九	醤油漬 一七〇	味噌漬 一七一
			糠漬 一七一
あとがき	一七二		

季節の煮物椀／懐石の下ごしらえと調理 食材さくいん 一七五