海軍四等主計兵厨業教科書

海軍省教育局

海軍四等主計兵厨業教科書要旨

一、本教科書ノ教習ハ總テ實地ニ據ルベク實地ニ據リ難キモノト雖モ出來得ル限リ實習中適切ナル機會ニ於テ口授スルモノトス

一、調理方法ハ二百餘種ヲ掲ゲタルヲ以テ練習期間内ニ全部ノ實習ハ望ムベカラズ依テ時間ノ許ス範圍ニ於テ一類中適宜ノ種目ヲ選ビ實習ヲ行ヒ其ノ類中ノ他ノ種目ハ之ヲ基礎トシテ口授スルモノトス

昭和十三年十月

海軍省教育局

海軍四等主計兵厨業教科書

海軍省教育局

沿革

大正七年一月發布
大正十二年九月改正
大正十三年九月改正
大正十四年二月增補
昭和四年八月改正
昭和五年九月改正
昭和十三年十月增補

海軍四等主計兵厨業教科書　目次

第一章　總論……一
第一節　厨業トハ何ゾ……一
第二節　調理ノ目的竝ニ效用……二
第三節　厨業員服務心得……二
第四節　榮養概說……七
第五節　調理ノ種類……一三
第六節　調理配給用器具竝ニ消耗品……一五
第七節　調理用材料……一七
第一　種類……一七
第二　材料ノ見分ケ方……二〇
第三　材料ノ取扱保存……二三

第八節　獻立調理（コンダテ）……三五
第九節　配給（キフ）……三九
第二章　調理（テフリ）法（ハフ）……四一
第一節　基本（キホン）調理法……四一
第一　洗方（アラヒカタ）……四三
第二　切方（キリ）……四六
第三　茹方（ユデ）……六二
第四　煮（ニ）方……六五
第五　蒸（ムシ）方……六七
第六　焼（ヤキ）方……六七
第七　揚（アゲ）方……六九
第八　和（アエ）方……七〇
第九　味ノ付（アヂノツケ）方……七一
第十　飯ノ炊（メシノタキ）方……七三

第十一　冷凍品還元法（レイトウヒンクワンゲン）……七五
第二節　日本料理……七七
第一　焼物類（ヤキモノルキ）……七七
一、魚ノ鹽焼（シホヤキ）　二、魚ノ照焼（テリヤキ）　三、魚ノ附焼（ツケヤキ）　四、魚ノ雉子焼（キジヤキ）
五、魚ノ味噌漬焼（ミソヅケヤキ）　六、魚ノ田楽（デンガクギヨデン）（魚田）　七、鰻ノ蒲焼（ウナギカバヤキ）（附　鰻ノ卸方、たれノ製法）　八、焼牛（ヤキウシ）　九、玉子焼（タマゴヤキ）　一〇、茄子（ナス）ノしぎ焼
第二　煮物（ニモノ）類（ルキ）……八六
一、煮物ノ一般的注意　二、煮肴（ニザカナ）　三、牛肉ノ玉子とじ（附　鰌（ドゼウ）ノ柳川（ヤナガハ））
四、魚ノ餡（アン）かけ　五、豆腐ノ餡かけ　六、豚ノ角煮（カクニ）　七、豚ノ味噌煮（ミソニ）　八、鶏ノ甘煮（ウマニ）　九、牛肉ト野菜ノ煮込（ニコミ）　一〇、煮染（ニシメ）　一一、おでん（關東煮（カントウニ））　一二、牛肉ノ佃煮（ツクダニ）
第三　汁物（シルモノ）類（ルキ）……九三
一、煮出汁（ダシ）ノ一般的注意　二、鰹節（カツヲブシ）ノ煮出汁　三、吸物（スヒモノ）　四、味噌汁（ミソシル）　五、薩摩（サツマ）汁（鹿児島（カゴシマ）汁）　六、鯛（タヒ）ノうしを　七、鯛麺（タヒメン）　八、鯉（コヒ）

こく　九、けんちん汁
第四　生物類……一〇一
一、刺身　二、洗ひ
第五　酢ノ物類……一〇三
一、魚ノ酢ノ物　二、酢鮹（附三杯酢）　三、膾
第六　和物類……一〇三
一、ぬた　二、烏賊ノ木ノ芽和　三、白和
第七　浸シ物類……一〇五
一、菜浸シ（附　煮浸シ）
第八　蒸物類……一〇六
一、茶碗蒸（附　小田巻蒸）　二、小鯛ノけんちん蒸
第九　揚物類……一〇九
一、天麩羅　二、龍田揚
第十　煎物類……一一〇

一、煎玉子（イリタマゴ）　二、煎豆腐（イリドウフ）　三、牛蒡（ゴボウ）ノきんぴら

第十一　飯物類（メシモノルヰ）……一三

一、強飯（コハメシ）（附　小豆飯（アヅキメシ））　二、筍飯（タケノコメシ）　三、天麩羅丼（テンプラドンブリ）（天丼（テンドン））　四、巻鮨（マキズシ）（附　細巻（ホソマキ）、鐵火巻（テツクワマキ）、新香巻（シンコウマキ）、伊達巻（ダテマキ））　五、握鮨（ニギリ）　六、枠鮨（ワクズシ）（押鮨（オシズシ））

七、五目鮨（ゴモクズシ）（ちらし）（附　五目飯、混（マ）ゼ飯、肉飯）

第十二　甘味（カンミ）類（ルヰ）……一九

一、汁粉（シルコ）　二、御萩（オハギ）　三、羊羹（ヨウカン）　四、泡雪羊羹（アワユキヨウカン）　五、きんとん

第十三　漬物（ツケモノ）……二三

一、大阪漬（オホサカヅケ）（切リ漬（キリヅケ））　二、京菜漬（キヤウナ）　三、茄子ノ鹽漬（シホヅケ）（附　野菜ノ鹽漬ニ對スル一般的注意）　四、糠味噌漬（スカミソ）　五、茄子ノ辛子漬（カラシ）　六、大根ノ粕漬（カス）　七、蕪（カブ）ノ早麹漬（ハヤコウジ）　八、切干大根ノ甘酢漬（アマスヅケ）（はりはり漬（キリボシ））

第三節　西洋料理……二八

第一　スープ類（羹汁）……二八

一、ビーフ・スープ（牛肉羹汁）（附　スープノ實ノ種類）　二、チキン・

スープ（鶏肉羹汁）　三、トマト・スープ（赤茄子濁羹汁）　四、マンハツタン・クラーム・チャウダー（蛤羹汁）　五、フイッシユ・スープ（魚肉羹汁）　六、ヴエジテーブル・ポタージュ（野菜濁羹汁）

第二　焼物類……一三

一、ビーフ・ステーキ（牛肉鍋焼）（附　ボイルド・ポテート）　二、ハンバクステーキ（附　フライ・ポテート）　三、ミヨンド・ビーフ（牛繊肉酪揚）（附　サラダ）　四、ポーク・チヤツプ（豚背肉牛酪煠）　五、チキン・チヤツプ（鶏肉牛酪煠）（附　ロースポテート）　六、ポワソン・アラ・ムニエール（魚肉牛酪焼）　七、小鯛蟹詰牛酪焼（附　ソース・ベシヤメールノ製法）　八、オムレツト（洋風卵焼）　九、ハムエツグス（俗ニ目玉）

第三　蒸焼類……一四〇

一、ロースド・ビーフ（牛肉蒸焼）　二、ロースド・ポーク（豚肉蒸焼）　三、ロースド・チキン（若鶏丸蒸焼）　四、ロースド・フイッシユ（鮮魚蒸焼）（附　「ビーツ」ノ茹デ方　ホワイトソース　アンチヨビ・ソース）

五、フーカデン・ビーフ(牛挽肉洋酒燔燒)　六、チキンガランデン(若鷄肉詰燔燒)(附　ドミグラス・ソース)　七、チーズ・マカロニ(附　チーズ・カリフラワー　八、チキン・コキール　九、花玉菜ノ「グラタン」

第四　煮込物類……一四九

一、シチユー(煮込)　二、ロールキヤベツ　三、「セルリ」ノ「スープ」ノ煮込　四、キユカンバー・シチユー(胡瓜挽肉詰)

第五　揚物類……一五三

一、ビーフ・カツレツ(牛肉脂揚)(附　マーシ・ポテート　チキン・カツレツ　ポーク・カツレツ　フイツシユ・フライ　ロブスター・フライ　オイスター・フライ)　二、ポテート・コロツケ(漉馬鈴薯脂揚)(附　ミンチ・コロツケ)　三、ベンゲード・ポワソン(鮮魚浮衣脂揚)

第六　茹物類……一五六

一、ボイルド・フイツシユ(魚肉湯煮)　二、ボイルド・エツグス(茹玉子)

三、ウーフ・ポツセ

第七　飯物類……一五七
一、カレー・ライス　二、チキン・ライス（附　ハムライス）　三、ハヤシ・ライス
第八　サラド類……一五九
一、ハム・サラド（附　マヨネーズ・ソース）　二、ロブスター・サラド
三、チキン・サラド　四、ヴエジテーブル・サラド　五、フルーツ・サラド
第九　雑　類……一六三
一、サンドウヰツチ　二、オートミール（燕麥粥）　三、コーンフリスタ
四、ウースター・ソース（香味醤油）
第十　茶ノ出シ方……一六六
一、紅茶　二、珈琲　三、チヨコレート　四、ココア
第十一　菓子類……一六八
一、パンプリン（附　カスター・ソース）　二、カスター・プリン　三、

ライス・プリン　四、セイゴ・プリン　五、タピオカ・プリン　六、ドーナツ・ケーキ　七、シユークリーム（附　クリーム）　八、フルーツ・ジエリー　九、ババロウ　一〇、スポンヂ・ケーキ　一一、ジヤムロール・スポンヂケーキ　一二、ビスケツト　一三、ホツト・ビスケツト　一四、アイスクリーム　一五、アツプル・パンケーキ

第十二　カクテル飲物類……一七八

一、フルツ・コクテール　二、白ブドー酒パンチ　三、シヤンパン・コクテール　四、ホツト・ブランデー　五、フレツシユ・レモネード

第四節　支那料理……一八一

第一　特種材料、香料及調味料……一八一

一、材料　二、香料　三、調味料

第二　麺類、飯類……一八三

一、五色炒麺（ウーシーチョーメン）　二、虾仁麺（シャニンメン）　三、五色蛋炒飯（ウーシータンチャオハン）　四、支那饂飩

第三　汁物類……一八五

一、干貝湯（干貝柱ノ吸物）　二、湯牛片（肉汁）　三、川丸子湯（挽肉野菜吸物）　四、魚丸湯（魚ノ潰シ玉汁）　五、川鶏絲湯（鳥ノ絲切リ汁）

第四　煮物類……一八七

一、撞蝦（揚ゲ蝦野菜甘酢煮）　二、鶏片燒海參（鳥ト「キンコ」ノ煮物）

三、紅燒干貝（貝柱鳥野菜煮）　四、叉燒肉（燒豚）

第五　揚物類……一九〇

一、炒蟹肉（絲切リ揚ゲ）　二、干炸丸子（豚ノ玉揚ゲ）　三、炸蘇魚片（鯉ノ浸ケ揚ゲ）　四、火鶏丸（鶏ノ丸メ揚ゲ）

第六　揚ゲ煮類……一九一

一、溜醋鶏（鶏ノ甘酢煮）　二、炸溜丸子（挽肉揚煮）　三、炸溜子鶏（鳥ノ揚ゲ煮）

第七　餡掛ケ類……一九三

一、滑溜裡脊片（揚肉餡掛ケ）　二、軟溜魚扇（魚ノ揚ゲ煮）　三、燒魚片（魚ノ天麩羅餡掛ケ）　四、鶏片溜鮮鮑（鶏ト鮑ノ葛煮）

第八　蒸物類……一九六
一、紅八鶏（若鳥揚ゲ蒸）　二、鐶虾托（蝦ト魚ノ蒸物）　三、釀蛤肉（蛤貝詰蒸）　四　繍球魚翅（鱶ノ鰭玉蒸）
第九　焼物類……一九八
一、煎鶏餅（鶏挽肉薄焼）　二、炸溜豆腐丸（豆腐ノ丸揚ゲ）　三、芙蓉蟹（蟹玉焼）　四、叉焼（焼豚）
第十　點心（菓子類）……二〇〇
一、焼賣　二、拔絲山約（山芋飴煮）　三、拔絲白果（銀杏ノ飴煮）
第五節　特殊料理……二〇三
第一　辨當食……二〇三
第二　患者食……二〇四
一、重湯（粥汁）　二、胚芽米重湯　三、玄米重湯　四、オートミール重湯　五、粥食　六、梅干雜炊　七、トマト粥　八、葛湯
九、肉汁　一〇、ブイヨン（スープ）　一一、大根スープ　一二、乾

豌豆スープ　一三、果汁　一四、泡立オムレツ　一五、おとし卵汁
一六、法連草卵汁　一七、半熟卵　一八、牡蠣ノ浮煮　一九、茶碗
蒸　二〇、豆腐茶碗蒸　二一、浸シ「パン」ノ「カル」燒　二二、混合牛
乳　二三、オレンヂジエリー

第三　潜水艦航海食……二九
一、牛肉野菜辛子和　二、鶏卵ハム馬鈴薯白ソース和　三、魚ノ酢油
漬

第四　航空食……三三

第六節　罐詰料理……三六

第一　貯藏獸肉……三六
一、「ローストビーフ」ノ筑前煮　二、「ローストビーフ」ト茄子ノ炒煮
三、「ローストビーフ」豆麺酢味噌和　四、「ローストビーフ」ノ白和
五、「コンドビーフ」ノ餡掛　六、「コンドビーフ」ノ味噌煮

第二　貯藏魚肉……三八

一、鮭ノ「コロツケ」　二、鮭ノ空揚　四、鮭ノ丸メ揚　四、鮭ノ白ソース馬鈴薯添　五、鮭かる揚　六、鮭ト「ヒジキ」ノ煮込
七、鮭ノ卸シ煮　八、鮭ノおぼろ飯
第七節　乾物料理……二三
一、千切大根ノ餡掛　二、若布とろろ　三、若布ト茄薊ノ「サラド」
四、ひじき飯　五、ひじきノ「フーカデン」
附錄
一　鈴木式蒸氣煮炊裝置圖說
一　電氣ニ關スル主ナル用語ト電氣器具ノ取扱
一　西洋料理用語
一　支那料理用語
一　洋食器圖解

海軍四等主計兵厨業教科書

第一章 總論

第一節 厨業トハ何ゾ

厨業トハ食事調理ニ關スル一切ノ業務ヲ謂ヒ、食事調理用器具ノ取扱ヨリ材料ノ見分ケ方、選ビ方、取扱保存、獻立、調理配給ニ至ル迄ノ凡テヲ含ムモノデアル

一口ニ食事ヲ作ルト云ヘバ飯ヲ炊ク汁ヲ作ルト如何ニモ雜作ノナイコトノ様ニ考ヘルケレドモ、軍隊ノ如キ團隊調理ニ於テハ少數ノ人員ヲ以テ短時間ニ多人數ノ食事ヲ調理シ而モ十分ノ榮養分ヲ有スルト共ニ嗜好ニ適スル様作リ上ゲルコトハ容易ノコトデハナイ。ソレ故ニ練習中充分ニ調理ノ智識ト技倆トヲ磨キ乘艦後良好ナ成績ヲ擧ゲル様努メナケレバナラヌ

第二節　調理ノ目的竝ニ效用

食事ヲ調理スル者ハ如何ナル目的ヲ以テ調理スルモノデアルカトイフコトヲ知ラナケレバナラヌ。食物ヲ調理スル主ナル目的ハ食品ノ有スル榮養分ヲナルベク損失セシメズ且嗜好ニ適セシメルニアル

詳ニ言ヘバ或食品ハ生ノ儘デ食フノガ最モ榮養分ガ多イト謂ハレルケレドモ、食フニ不便デアルカ味ガナイカ或ハ不味デアルトキハ食フニ適シナイカラ、ナルベク榮養分ヲ失ハナイ様ニシ其ノ上外觀ト味トヲ調ヘ、ソシテ人ノ榮養嗜好ノ二點ヲ滿足セシメル様ニスルモノデアル

調理シタ食品ガ榮養アリ且嗜好ニ適スレバ食事ハ人ノ活動力トナルノ外一種ノ慰安トモナリ所謂士氣振作ノ根元ヲナスモノデアル

第三節　厨業員服務心得

厨業ニ從事スル者ハ服務中常ニ左ノ心得ヲ忘レテハナラヌ

第一　親切丁寧ナルヲ要ス

職務ノ何タルヲ問ハズ眞心ヲ以テ之ニ當ルベキコトハ勿論ノコトデアルケレドモ、厨業ニ從事スル者ハ特ニ此ノ眞心ヨリ湧キ出ヅル親切心ガ無ケレバナラヌ。同一ノ材料デモ少シノ注意僅カノ手數ヲ加ヘルト否トニヨツテ出來上ル食事ハ非常ナ相違ガ生ズル。手ヲ省キ骨惜ミヲシテ作ツタ食事ハ決シテ滿足ナ結果ヲ得ラレルモノデハナイ。之ニ反シテ假令粗末ナ材料デモ親切心ヲ以テ入念ニ調理シタ食事ハ出來榮エガヨイモノデアル。艦船ニ在ル者ニ取ツテ食事ガ一ツノ大キナ樂ミデアルコトハ陸上ニノミ在ル者ノ到底想像サヘ及バナイ所デアルカラ、厨業ニ從事スル者ハ親切丁寧ヲ旨トシ、食事スル模樣ニ依ツテ多數ノ嗜好ヲ察シ其ノ希望ヲ滿足セシメル樣努メナケレバナラヌ。斯ノ樣ニシテ始メテ乘員ハ食事ヲ樂ミ健全ニ愉快ニ職務ニ服シ、食事ヲ作ル者モ亦自ラ愉快ヲ感ズベキモノデアル

第二　清潔ヲ旨トスベシ

何人ニ限ラズ時ト場所トヲ問ハズ清潔ヲ旨トスベキコトハ勿論デアルケレドモ、食事ヲ取扱フ者ハ一層此ノ點ニ注意シナケレバナラヌ

(一)　身體

手足ハ勿論身體各部ヲ清潔ニシテ頭髮ハ短ク刈リ爪ヲ切リ垢塵等ノ溜ラナイ樣注意スベキデア

ル

（二）衣服

洗濯ヲ怠ラズ特ニ下衣ハ清潔ナモノヲ用ヒ又常ニ手拭ヲ用意シテ汗ヲ拭ヒ身體衣服共汗臭クナラナイ様注意スベキデアル

（三）烹炊室、流シ場、倉庫其ノ他糧食置場

眼ニ見エル場所ハ何人モ常ニ掃キ清メルケレドモ眼ノ屈カナイ隅々ヤ物裏ナドハ兎角疎カニナリ易イモノデアル。斯ウイフ所カラ昆蟲ヲ生ジ黴菌ガ繁殖スルモノ故掃除ニ際シテハ特ニ注意ヲ怠ツテハナラヌ。

（四）調理用器具、食器

洗ヒ方拭ヒ方磨キ方等丁寧ニ行ヒ、物ニ應ジテ蒸氣消毒、日光消毒等ヲ行ヒ清拭キスル布巾ハ特ニ清潔ナモノヲ用フベキデアル

（五）糧食品

洗ツタ物、調理シタ物等ハ必ズ覆ヲ爲シ其ノ儘ニシテ置イテハナラヌ。塵埃ガ附着スルバカリデナク鼠其ノ他昆蟲黴菌等ガ恐ルベキ病毒ヲ傳播スルモノデアル

又糧食庫、冷藏庫等ノ貯藏品ニ對シテハ常ニ保存狀況ニ注意ヲ要スル

何物デモ僅ノ手ヲ掛ケレバ常ニ清潔ニ保チ得ルモノモ、不精ニシテ打捨テテ置イタナラバ次第ニ堆ク積ツテ到底施スノ術ガナクナルデアラウ。不潔ニ爲シ置ク結果不幸ニシテ病毒ノ侵入ニ會フトキハ立ドコロニ病人ヲ出シ、萬一傳染病毒デアツタナラバ忽チニシテ一艦悉ク斃レル樣ナ恐ルベキ結果ヲ生ズルデアラウ。夏季ニ於テハ以上述ベタ諸點ニ就イテ一層ノ注意ヲ怠ツテハナラヌ

第三　研究心ニ富ミ氣轉應用ノ才ヲ養ヘ

調理材料ハ時期ニヨリ場所ニヨツテ異ルカラ、之ヲ適當ニ鹽梅加減シテ多數ノ嗜好ニ適セシメルコトハ寔ニ困難ナコトデアルカラ、平素カラ調理材料ノ性質特長ニ就イテ研究ヲ重ネ實驗練磨ヲ積マナケレバナラヌ。然シナガラ人ノ嗜好ハ終始一定シナイデ變化スルバカリデナク、或ハ望ム所ノ材料ヲ得ルコトガ出來ズ、或ハ急ニ食事人員ガ增加スル樣ナ變動ガアルカラ、研究ノ結果ヲ型ノ樣ニ當嵌ムルコトハ出來ナイモノデアル。故ニ平素カラ氣轉應用ノ才ヲ養ヒ臨機應變ノ調理ヲ爲シ得ル覺悟ガナケレバナラヌ

第四　材料器具ヲ粗末ニ扱フベカラズ

(一)　材料

米洗桶ニ水ヲ一杯ニ滿タシ米洗棒デ掻キ廻シタナラバ米ハ跳出シテ流失スルデアラウシ、又野菜ノ皮ヲ剝グニ薄ク剝グベキモノヲ粗末ニ厚ク剝グトキハ、食ハレル部分迄捨テルコトトナツテ身體ノ榮養トナルベキ部分ヲモ失フコトニナルデアラウ。之ニ反シ廢物モ利用ノ方法ニヨツテハ却テ珍ラシク食フコトガ出來ルデアラウ。貴重ナ材料ヲ捨テルノハ宛ラ金錢ヲ捨テルト同ジデアル

(二)　器具

厨業用ノ器具ハ何艦ニハ何箇、何海兵團ニハ何箇ト云フ樣ニ備付ケノ數ハ定メラレテヰテ、ソレ以上ハ使用スルコトガ出來ナイ。若シ不注意ニヨツテ破損亡失等ノ場合ハ相當ノ辨償金ヲ出サナケレバナラヌ。而モ艦船航海中ノ如キハ假令辨償金ヲ出ストモ補充ノ途ガナク結局調理スルコトガ出來ナイカラ食事ニ差支ヲ生ズルコトニナル

(三)　電流、蒸氣、薪炭、清水類

烹炊用電流、蒸氣、蒸溜水等ハ非常ナ高價燃料ト乘員ノ勞苦ニヨツテ作ラレタモノデアルカラ使用スルニ當ツテハ浪費ヲ愼ムハ勿論、其ノ他ノ石炭、薪炭、清水等ニ烹炊用石炭、薪炭、清

水等モ勿論限リ無ク使用シ得ルモノデハナイ。軍艦デハ積込ムベキ場所ニモ限リアルカラ、斯ノ様ナ消耗品モ粗末ニ費シタナラバ航海半ニシテ忽チ缺乏ヲ來シ行動ニ差支フルニ至ルデアラウ。ソレデアルカラ薪一本石炭一塊水一滴ト雖モ常ニ節約ヲ旨トシ浪費ヲ愼マナケレバナラヌ

第四節　榮養概說

一、食物ノ使用

一般ニ食物トハ一ツ又ハ一ツ以上ノ榮養素ヲ含有スル物質デアツテ、其ノ働キハ生理的關係ガ第一デアルケレドモ又社交的方面、娛樂慰安的方面、儀禮的方面ニモ重大ナ使命ヲ有ツコトハ、吾々ガ着ル被服ガ寒サヲ防グ外ニ種々ノ役目ヲ有ツト同一デアルカラ、各々場合ニ應ジ適當ニ處理スルコトハ勿論デアルケレドモ、我ガ海軍兵食ノ主體ハ常ニ榮養デアルコトニ留意シナケレバナラヌ

二、榮養トシテノ食物

食物ハ食スルコトニヨツテ體內ニ攝取サレタ物質ガ新組織ノ生成、消耗組織ノ補修、體溫活動力

ノ發生等生理的現象ノ調節作用ヲナシ、身體ガ發育シ日々活動ノ機能ヲ營ミソシテ生體ヲ維持スルモノデアツテ生存上絶體必要ナ物質デアル。ソシテ兵食ニ就イテ云ヘバ其ノ主體ガ榮養デアルカラ、兵食ヲシテ十分有效ナラシメル爲ニ必要トスル榮養素ヲ適當ニ含有セシメルコトハ最モ此大ナ條件デアル

榮養素ト稱スルモノハ蛋白質、含水炭素、脂肪、鑛物質、「ビタミン」ノ五ツデアツテ（榮養素ニ水ヲ加ヘル人モアル）又此ノ要素ノ榮養的價値ハ總テ消化吸收及同化サレ易ク排泄作用ニ對シテモ障害ノ少イコトガ必要ナモノデアル

三、榮養素ノ作用

食物ノ中ニハ種々ノ榮養素ガ色々ノ割合ニ含マレルト共ニ、各榮養素ハ又各々獨特ノ作用ヲ有スルモノデ、之等ノ配合ト作用トヲ適當ニ按配調理スルコトニヨツテ始メテ食物ガ前項ニ云フ榮養的價値ヲ生ズルモノデアル

各榮養素ノ作用ハ概略次ノ様ナモノデアル

（イ）蛋白質

動物性及植物性食品ノ中ニ存在シ、人體ノ中デ總體重ノ五分ノ一ハ蛋白質ヨリ成ルト云ハレ、

生活作用ノ根源ヲナシ主トシテ身體各組織ヲ構成スルモノデアルケレドモ、此ノ外ニ體溫ト活動力ノ發生作用ヲナシ榮養素中最重要ナモノデアル

尙蛋白質ハ其ノ構造ガ非常ニ複雜デアルカラ詳細ハ專門ノ學究ニ俟タナケレバナラヌ。ソシテ食品中肉類、卵、乾酪(チーズ)、牛乳、大豆等ハ蛋白質ヲ多量ニ含有スル食品デアル

(ロ) 含水炭素(炭水化物)

各食品ニ多少ハ含ムモ主トシテ植物性食品ニ含マレ吾人ノ食物ノ大部分ヲ占メ、其ノ作用ハ生體ニ必要ナ熱及活動力源トナルモノデアッテ、攝取ノ過剩ハ身體ニ貯藏又ハ排泄サレル。尙含水炭素ハ穀物類、果實、球根、野菜等ニ多量ニ含マレル。彼ノ澱粉ハ含水炭素ノ主ナルモノデアル

(ハ) 脂肪

各食品ニ多少ハ含ムケレドモ主トシテ動物性食品ニ含マレ、一般ニ脂ト稱スル液體固體共ニ脂肪デアル。其ノ作用ハ含水炭素ト同ジク生體ニ必要ナ熱及活動力源トナルモノデアッテ、攝取サレタ過剩ノ分ハ身體ニ貯藏又ハ排泄サレル。故ニ兩者ハ作用同一デアル點カラ互ニ代用シ得ルケレドモ、其ノ熱力ハ含水炭素ノ倍ノ力ヲ有スル。只心得ナケレバナラヌコトハ脂肪ノ消化

力ガ前者ニ劣ル外之ト同一デナイ作用ガ多イ點デアル

獸魚肉脂肪部（ジウギョニクシバウブ）、「バタ」、魚油（ギョユ）、落花生（ラッカセイ）、大豆（ダイヅ）、胡麻（ゴマ）等ニ多量ニ含ム

（ニ）鑛物質（クワウブツシツハイブンムキエンルヰ）（灰分・無機鹽類）

各食品ニ多少ハ含ムモ主トシテ動物ノ骨、飲料水等ニ含マレ、他ノ榮養素ト異リ燒イテモ全然無クナラヌモノデアルカラ灰分ノ名ガアル。一般ニ「カルシユーム」、「ナトリユーム」、「カリウム」、鐵（テツ）、硫黃（イワウ）、燐（リン）等ヲ總稱スル。其ノ作用ハ主トシテ骨格齒等ノ構成物デアルケレドモ他ニモ重要ナ作用ヲ有スル。鹽ハ純粹ナ鑛物質食品デアル

（ホ）「ビタミン」（副榮養素）

吾々動物ハ前各項ノ榮養素バカリデハ發育ハ愚カ保健（オロホケン）スラ保ツコトガ出來ナイコトガ最近確認サレ、新ニ榮養素トシテ認メラレルニ至ツタ物質デ、化學的ノ性質カラモ其ノ作用ガ明ニ研究サレ、今日ニ於テハ「ビタミン」A、B、C、D、E等區別サレル樣ニナリ尙研究中ニ屬スルモノデアルケレドモ、此ノ「ビタミン」ガ充分ニ補給サレナイ場合ハ他ノ榮養素ガ相當多量ニ攝取サレテモ生命、健康ヲ長ク保ツコトガ出來ナイモノデアル。本榮養素ハ航海艦船乘員ノ榮養ト重大ナ關係ヲ有スルカラ艦船烹炊員ハ充分ナ理解ガ必要デアル

「ビタミン」概括表

種類	主ナル含有食品	主ナル缺乏症	調理上ノ重ナル注意事項
A	卵黄、バター、肝油、牛乳、鰻ノ肝臓、鮪、トマト、菠薐草、大根葉、海苔、人蔘、動物ノ内臓等	發育不充分、眼乾燥症、夜盲症	普通攝氏百二十二度ニテ破壊ス可成空氣ニ晒シテ煮沸セザル事出來ルダケ生食スル事　調理ニ動物ノ臓物ハ捨テズニ用ヒル事
B	牛乳、鷄卵、大豆、豌豆、糠、米胚子、小麥、馬鈴薯、トマト菠薐草、玉葱、茄子、茄胡、オレンヂ汁、酵母、麹等	發育不充分　脚氣症　神經系病	普通攝氏百度以上ニテ破壊ス胚芽米ヲ食スルコト　米ノ水洗ヲ輕クスルコト　野菜類ノ煮汁ヲ捨テヌコト　重曹ヲ用ヒヌコト　長時間炊カヌコト
C	大根、萌、トマト、チシヤ、茄胡、レモン汁、夏蜜柑、果物、人蔘、オレンヂ汁	發育不充分　壞血病	普通攝氏七〇度ニテ破壞ス煮沸セズナルベク生食スルコト煮ル時ハ短時間デ煮上ルコト　重曹ヲ用ヒヌコト
D	卵黄、肝油、バター、新鮮野菜	發育不充分　佝僂病	調理ニヨル變化ナシ
E	野菜類	生殖機能障害	調理ニヨル變化少シ

（ヘ）水

水ハ空氣ト共ニ榮養素カラ除イテ研究スル人ガアルケレドモ、何レニセヨ凡テノ養分中最モ大事ナモノデ、我々ノ體ノ三分ノ二デアルト云ハレ、總テノ榮養素ハ水ノ媒介ニヨッテ其ノ働ヲナスモノデアル。故ニ若シ水分ガ身體ニ缺乏シタ場合ハ他ノ榮養素ガ缺乏シタ場合ヨリモ一層早ク生命ガ失ハレル

四、新陳代謝（シンチンタイシャ）

一塊ノ石炭モ之ヲ燃燒（ネンセウ）スレバ相當ノ熱ヲ發生スル。其ノ熱ハ水ヲ煮沸（シャフツ）シテ水蒸氣トナシ、水蒸氣ハ其ノ膨脹（バウチャウ）ニヨッテ機關（キクワン）ヲ動カシ、機關ノ力ハ大艦ヲ動カスコトハ吾々ノヨク知ル處デアル

食物ハ身體ノ燃料デアッテ、體內ニ攝取サレルト呼吸ニヨッテ送ラレタ酸素ト結合シテ體內デ緩慢（クワンマン）ナ燃燒即チ酸化作用（サンクワサヨウ）ニヨッテ體溫ヲ發生シ活動力ヲ起サシメル。其ノ際生ジタ勞廢分デアル炭酸瓦斯、水及不要物ハ呼吸（コキフ）糞便（フンベン）等ニヨッテ排泄サレルコトハ石炭ヲ燃燒スレバ煙（ケムリ）ト殼（カラ）ヲ生ズルト同ジデアル。即チ人體ハ一種ノ蒸氣機關デアリ食物ハ其ノ燃料デアル。只異ル處ハ日毎ニ消耗スル身體組織ヲ補修スル點バカリデアル。攝取スル食物ヲ同化シ異化シ以テ生體ヲ維持スルコトヲ新陳代謝（シンチンタイシャ）ト稱スル

又前述ノ酸化作用ニヨル發生熱量ヲ溫量又ハ「カロリー」ト稱シ、榮養竝ニ食品ノ價値ヲ定メル單位トスル

例ヘバ日本人（普通ニ働ク普通ノ人）一日所要平均「カロリー」ハ二、四〇〇「カロリー」デ、白米三合五勺ハ一五〇「カロリー」ノ榮養價ヲ有スルト云ハレテヰル。尙一「カロリー」ハ清水一瓦ヲ攝氏ノ一度ダケ暖メルニ要スル熱量デ、榮養計算ニハ其ノ千倍ヲ以テ一「カロリー」トスル。尙以上述ベタ處ノ新陳代謝ヲ完全ナラシムル爲ノ智識ニハ食品ノ化學的成分、化學的調理法、食量ノ新陳代謝ノ狀態等各項ニ亙リ說明ヲ必要トスルガ本書ハ之ヲ省略シタ。ケレドモ之等ノ研究ハ厨業職務遂行上重要ナ事項デアルカラ自ラ研究ニ努メソシテ其ノ概念ヲ會得スベキデアル

第五節　調理ノ種類（シュルイ）

艦團部隊等ニ於ケル海軍軍人ノ食事ハ現金給與（ゲンキンキフヨ）ト現品給與（ゲンピン）トノ二種ガアル。大體（ダイタイ）ニ於テ准士官以上ハ現金給與デアッテ、下士官兵ハ現品給與デアル。從ツテ調理モ亦左ノ如ク分（ワカ）タレテヰル

(一)　准士官以上調理（ジュンシクワンイジヤウテウリ）

准士官以上ハ階級（カイキウ）ニ依ツテ食事ノ室ヲ將官室、士官室、第一士官次室、第二士官次室、准士官室ノ

五ニ分チ、室ニ應ジ食數ニ從ツテ食料ヲ食卓掛ニ渡サレ、食卓掛ハ割烹或ハ主計兵ヲシテ適宜材料ヲ買入レ調理ヲ爲サシメル

(二)　兵食調理

兵食卽チ下士官兵ノ食事ハ官ノ材料ヲ用ヒテ主計兵曹、主計兵調理ヲ行ヒ、其ノ調理品ハ下士官中ニ定メラレタル食卓長ニ配給スル

斯ノ様ニ准士官以上ノ食事ト兵食トニ區別サレ烹炊室器具ハ總テ同ジデナイケレドモ、獻立調理ノ目的方法ニ至ツテハ聊モ異ル所ナク、唯兵食ノ方ハ多人數ノ食事ヲ一時ニ作ラナケレバナラナイ爲自然簡單ナ調理ヲ行フノ相違ガアルバカリデアル。從ツテ調理ノ方法ハ何レノ場合ニ於テモ左ノ三種ガ行ハレル

(イ)　日本料理
(ロ)　西洋料理
(ハ)　支那料理

尙此ノ三ツノ中ヲ彼レ此レ折衷シタ方法モ行ハレル。其ノ內最モ利用多キ調理法ヲ次章ニ於テ說明シヤウ

第六節　調理配給用器具竝ニ消耗品

海軍デ用フル調理、配給ノ器具竝ニ消耗品ハ艦營需品ニ屬シ備品、消耗品、貸與品、定額表外備品ニ區別セラレ、其ノ名稱用途ハ現品ニ就キ說明スルケレドモ、一覽ニ便ナラシムル爲左ニ之ヲ列擧シ且略圖ヲ揭ゲル

備品ノ部

番號	品名	構造	用途
一	洋鍋（シチウパン）	不變色「アルミニューム」製蓋付デ最小約一立入、小約六立入、中約八立入、大約一八立入ノ區分ガアル	炊飯及煮汁用
二	蒸鍋（ソースパン）	不變色「アルミニューム」製蓋付デ小約三立入、中約六立入、大約七立入ノ區分ガアル	西洋料理デ多ク肉類ヲ煮ルノニ用ヒ尙日本料理ノ煮込又煎鳥等ノ料理ニ適スル
三	煎鍋（フライパン）	鐵製デ圓扇ノ緣ヲ折曲ゲタ樣ナモノデ大小ノ區分ガアル	揚物、煎物、又ハ鳥獸、魚肉類ヲ燒クノニ用ヒル

四	蒸燒鍋（ローストパン）	鐵板デ作ツタ長方形ノ淺イ鍋、大小ノ區分ガアル	蒸燒室デ肉類及菓子ヲ燒クノニ用ヒル
五	釜	鐵製デ木製蓋付	主トシテ烹炊設備ノナイ衞兵派出所等デ用ヒル（陸上用）
六	鍋	右　同	右　同（陸上用）
七	圓形飯蒸釜	鑄鐵製蓋付（鈴木式ノ類）	烹炊室用（陸上用）
八	洋形竈（「ストーヴ」又ハオーヴン」トモ云フ）	寸法ハ一定シナイガ通例高サ八五〇粍、幅九〇〇粍、長サ一米八〇〇粍程度ノ鐵製竈デ上面ハ鑄鐵製平板、鍋等ヲ載セ煮炊ノ用ニ供スル。下部ニアル戸棚ノ如キ小室ヲ蒸燒室ト云ヒ調理品ノ蒸燒ヲスル所デアル	右　同（陸上用）
九	煙突	鐵製又ハ「スレート」製デ洋形竈用	右　同（陸上用）
一〇	十能	洋形竈用	焚火用
一一	火掻	鐵　製	火掻用

一二	火鎌（ヒカマ）	右同	右同
一三	煙突掃除矢（エントツサウヂヤ）	鐵線ヲ纒狀ニ撚合セ其ノ先端ニ刷毛ノ如ク刈萱ノ根等ヲ挾ンダモノ	煙突掃除用
一四	湯沸（ユワカシ）タンク	鐵製	兵員ノ湯茶沸用（陸上用）
一五	肉截（ニクサイ）刀（タウ）	大小ガアル	大ハ肉小切用又ハ野菜調理用ニモ適ス、小ハ肉卸用
一六	肉截刀鑢（ニクサイタウヤスリ）	縦ニ細イ條ヲ刻ンダ鐵棒	肉截刀ヲ研グニ用ヒル
一七	薄双庖丁（ウスバウテウ）		野菜及漬物等ヲ切ルノニ用ヒル
一八	出双庖丁（デバウテウ）	大小ガアル	魚肉ヲ切ルノニ用ヒル
一九	刺身庖丁（サシミバウテウ）		刺身ヲ作ルノニ用ヒル
二〇	麵麭庖丁甲（パンバウテウカフ）		烹炊室用
二一	汁杓子（シルシヤクシ）	鐵製亜鉛鍍（テツセイアエンメツキ）、大中小ノ區分ガアル	右同

二二	攪粉器（カクフンキ）	鐵製デ底部ニ丸味ガアル	鷄卵ノ泡立、粉ノ攪拌ニ用ヒル	
二三	俎（マナイタ）	木製デ大中小ノ區分ガアリ大ハ臺付	大ハ兵員用	
二四	桶（オケ）	木製デ大小ノ區分ガアル		
二五	大平桶（オホヒラオケ）	木製蓋付	陸上團隊用	
二六	飯桶	右同	右同	
二七	米洗桶（コメアラヒオケ）	木製デ大小ノ區分アリ大ハ約三六立入、小ハ三六立未滿		
二八	洗米器（センマイキ）	廻轉式デ三六立以上		
二九	生麺麭籠（セイメンパウカゴ）	竹製デ帆布ヲ覆ツタモノ、大中小ノ區分ガアル	生麺麭運搬用	
三〇	配食車（ハイショクシャ）	木製ノ淺イ臺ヲ備ヘタ四輪車	陸上團隊用、飯桶等ヲ運搬スルノニ用ヒル	
三一	懸鈎（カケカギ）	鐵製麻綱付	糧食樽類運搬用	

三二	肉掛鈎	鐵製	生獸魚肉鈎掛用
三三	肉挽器		准士官以上各室用
三四	野菜皮剝機	大中小ノ區分アリ大中ハ電動用、小ハ手動用	
三五	蒸籠	木製	
三六	配食器	「アルミニユーム」製蓋付デ大小ノ區分ガアル	兵員配食用
三七	大皿	「アルミニユーム」製	右同
三八	食卓匙	右同	右同
三九	茶瓶	「アルミニユーム」製	兵員湯茶汲用
四〇	麵麭庖丁	乙	兵員食卓用
四一	バタナイフ	乙	右同

四二	食器（ショクキ）	碗（ワン）	琺瑯鐵器デ大中小ノ區分ガアル	兵員食卓用
四三	食器（ショクキ）	皿（ザラ）	琺瑯鐵器	右　同
四四	辨當（ベンタウ）	函（パコ）	「アルミニユーム」製	右　同
四五	食器（ショクキ）	函（パコ）	木製蓋付	食器碗及食器皿入用
四六	食事點檢（ショクジテンケン）	函（パコ）	木　製	食事點檢用
四七	食事運搬（ショクジウンパン）	函（パコ）	木　製	准士官室以上ノ食事運搬用
四八	火酒（カシュ）	函（パコ）	木　製	主トシテ救助艇用ニ備ヘ衞生酒入用
四九	桿（サヲ）	秤（バカリ）	鉤皿付二五瓩、八〇瓩ノ區分ガアル	糧食用
五〇	臺（ダイ）	秤（バカリ）	二五〇瓩	右　同
五一	桝（マス）		大小ノ區分アリ一立、二立ノ二種ガアル	右　同

消耗品ノ部

イ	蚊帳地布（カヤヌノ）	幅一米六〇〇	糧食防蠅用
ロ	米揚笊（コメアゲザル）	筒形笊、竹製	洗ツタ米ヲ入レルノニ用ヒル
ハ	龜甲笊（キツカウザル）	大小ノ區分アリ、竹製	野菜入
ニ	玉揚笊（タマアゲザル）	甲乙二種アリ甲ハ鐵線ノ玉網ニ木製ノ柄ヲ附ケタモノ乙ハ竹製ノモノ	甲ハ野菜ヲ洗ツタ場合掬ヒ揚用ニ乙ハ「ウドン」揚用ニ使用サレル
ホ	煮揚笊（ニアゲザル）	目笊デ大中小最小ノ區分ガアル	魚ヲ煮ルノニ用ヒル
ヘ	飯杓子（メシシャクシ）	大中小ノ區分アリ、木製	大中ハ烹炊室用、小ハ兵員卓配食用
ト	柄杓（エシャク）	木製デ大小ノ區分ガアル	水湯ヲ汲ムニ用ヒル
チ	米洗棒（コメアラヒバウ）	木製デ大小ノ區分ガアル	米洗用
リ	交ゼ棒（マゼバウ）	木製	食物ヲ混ゼ合スノニ用ヒル

ヌ	皮（カワ）剝（ハギ）		
ル	柄（エ）付（ツキ）　束（タバ）子（シ）	枝朶篩（シダバウキ）ノ樣ナモノ	釜及桶洗用
ヲ	焦（コゲ）起（オコ）シ		
ワ	裏（ウラ）漉（コシ）	篩ト同ジ金網製ト毛網製ノ二種アリ大小ノ區分ガアル	薯類ヲ潰シ又ハ「スープ」ヲ漉スノニ用ヒル
カ	魚（ウヲ）燒（ヤキ）網（アミ）		
ヨ	罐（カン）切（キリ）		罐詰ノ蓋明用
タ	大（ダイ）根（コン）突（ツキ）		
レ	泡（アワ）立（タテ）		
ソ	鱗（ウロコ）取（トリ）		
ツ	龜（カメ）ノ子（コ）束（タバ）子（シ）		器物洗用

ネ	籩（ヤナラ）	竹製	右同						
ナ	薪（マキ）	松又ハ堅木	陸上烹炊用						
ラ	明（ミヤウ）礬（バン）		淨水用						
ム	糒（モチ）		蠣取用						
ウ	竹（タケ）皮（カワ）		辨當用						
キ	割（ワリ）箸（バシ）		右同						
ノ	食器（ショクキ）箸（バシ）		兵員食卓用						
オ	氷（コホリ）		糧食冷藏用						
ク	豆汁（マメシル）絞（シボリ）袋（フクロ）		遠洋航海ノトキ豆腐製造用						
ヤ	豆汁（マメシル）受（ウケ）袋（フクロ）		右同						

マ		
金巾		遠洋航海ノトキ豆腐製造用

貸與品ノ部（備品ニアルモノハ略ス）

A	輕便竈	鐵製	艦船入渠陸上炊事ヲスルトキ又ハ救難ニ從事スル雜役船デ竈ノ設備ノナイ向ニ限ル
B	行軍用釜	硬質「アルミニユーム」製	行軍演習等ノ場合使用スル炊飯又ハ菜調理用
C	行軍用釜掛	鐵製	右同
D	棕櫚繩網	棕櫚繩製	行軍用釜運搬用
E	小形竈	鐵製	汽艇、短艇デ本艦ヲ離レタ際炊飯用ニ使用スル
F	小形釜	青銅製三組ノモノ	右同
G	小形十能	鐵製	右同

H	小形火掻	右同
I	肉挽鋸	右同	肉切用
J	肉切斧	鐵製デ木製柄付	右同
K	製麺機	鐵製	麺類製造用デ外國派遣ノ艦船用
L	豆破碎機	右同	豆腐製造用デ遠洋航海ノ艦船用
M	簾	木製又ハ竹製	右同
N	豆腐型箱	木製	右同
O	餅搗要具	木製蒸籠、臼、杵附	外國派遣ノ艦船用
P	擔桶	木製擔棒付	水汲用
Q	手桶	木製	右同

R	壓力計
S	アイスクリーム機

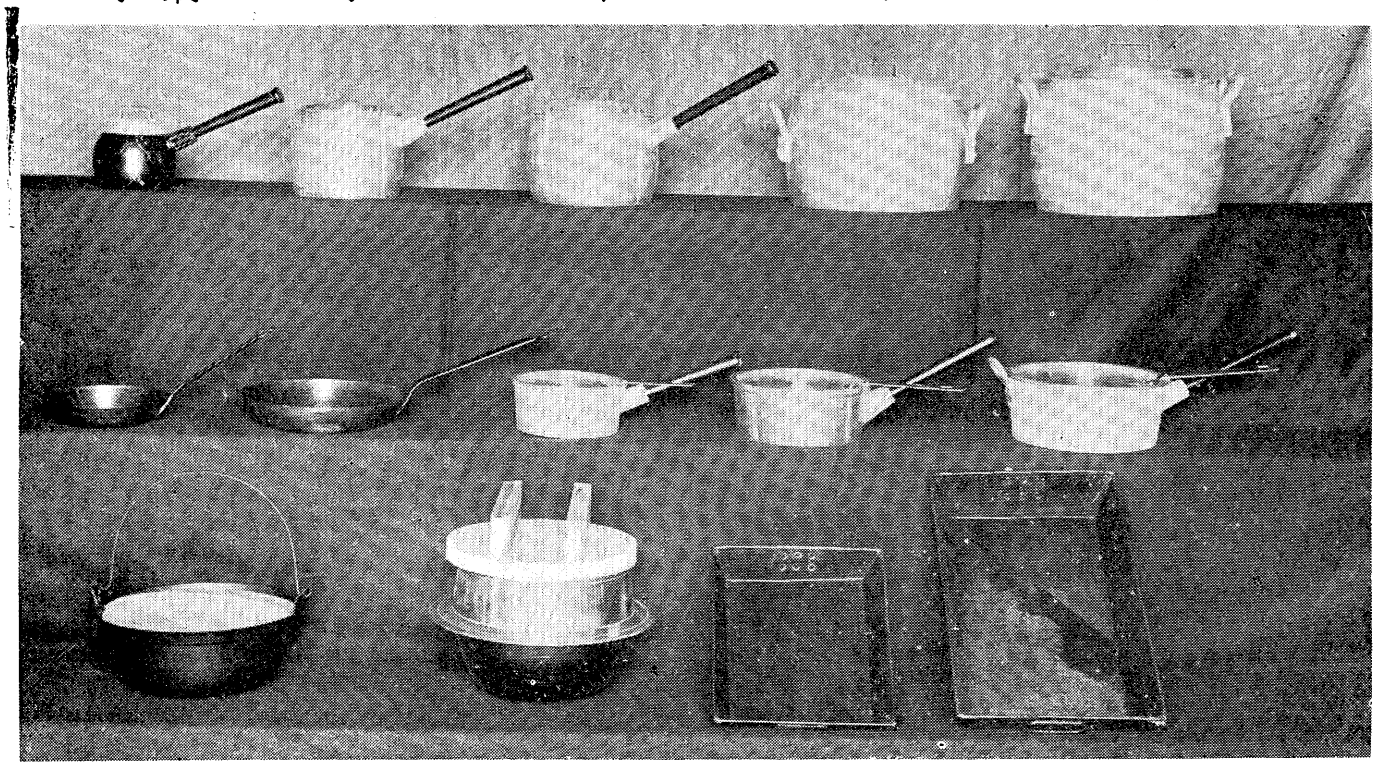
圓形飯蒸釜用

アイスクリーム製造用

外ニ定額表外備品トシテ魚燒器、動力附ノ洗米機、萬能調理機等ガアル

（一）洋鍋

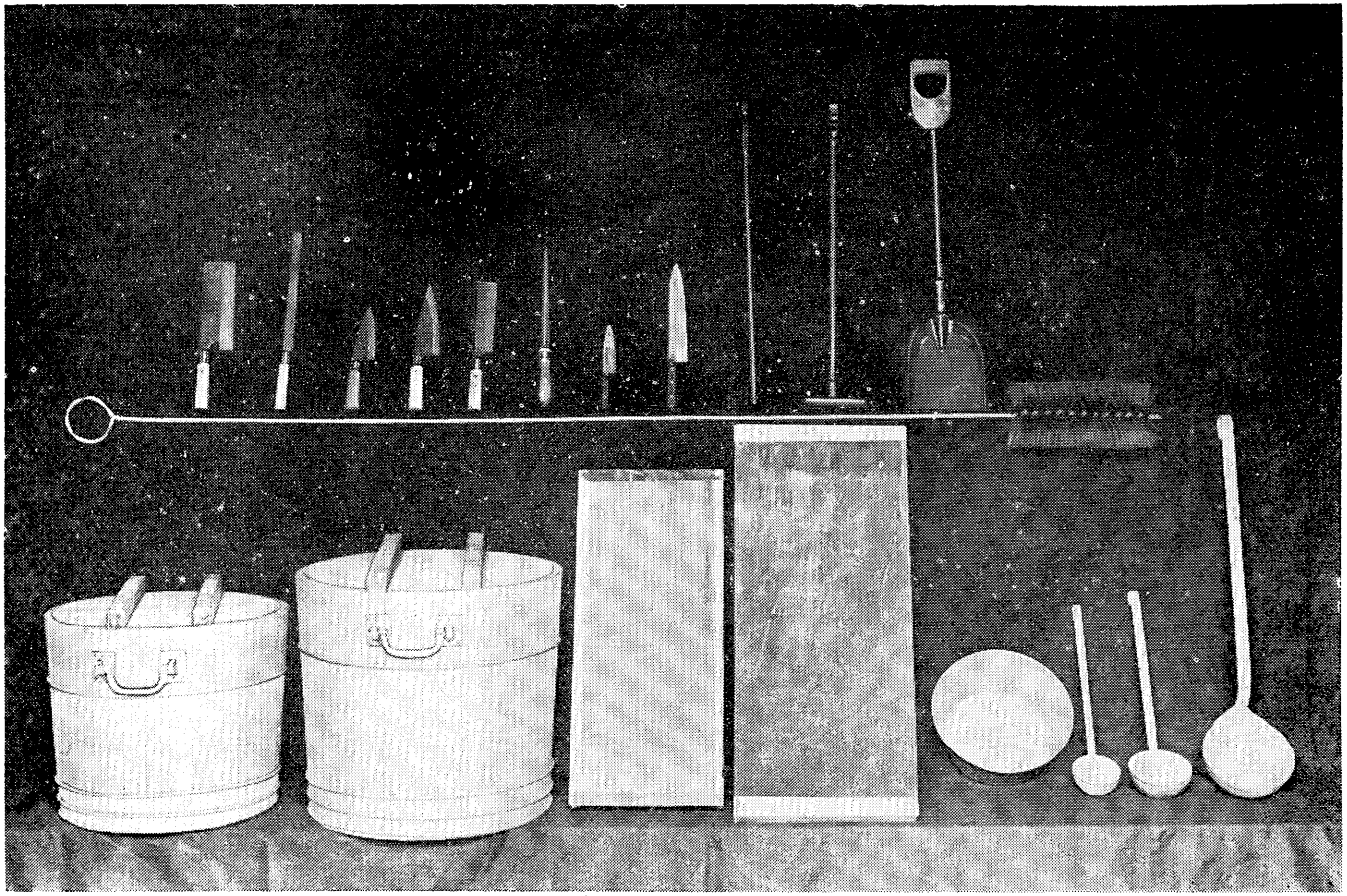
最大　大　中　小　最小



中段　（二）蒸鍋　大　中　小　（三）煎鍋　大　小

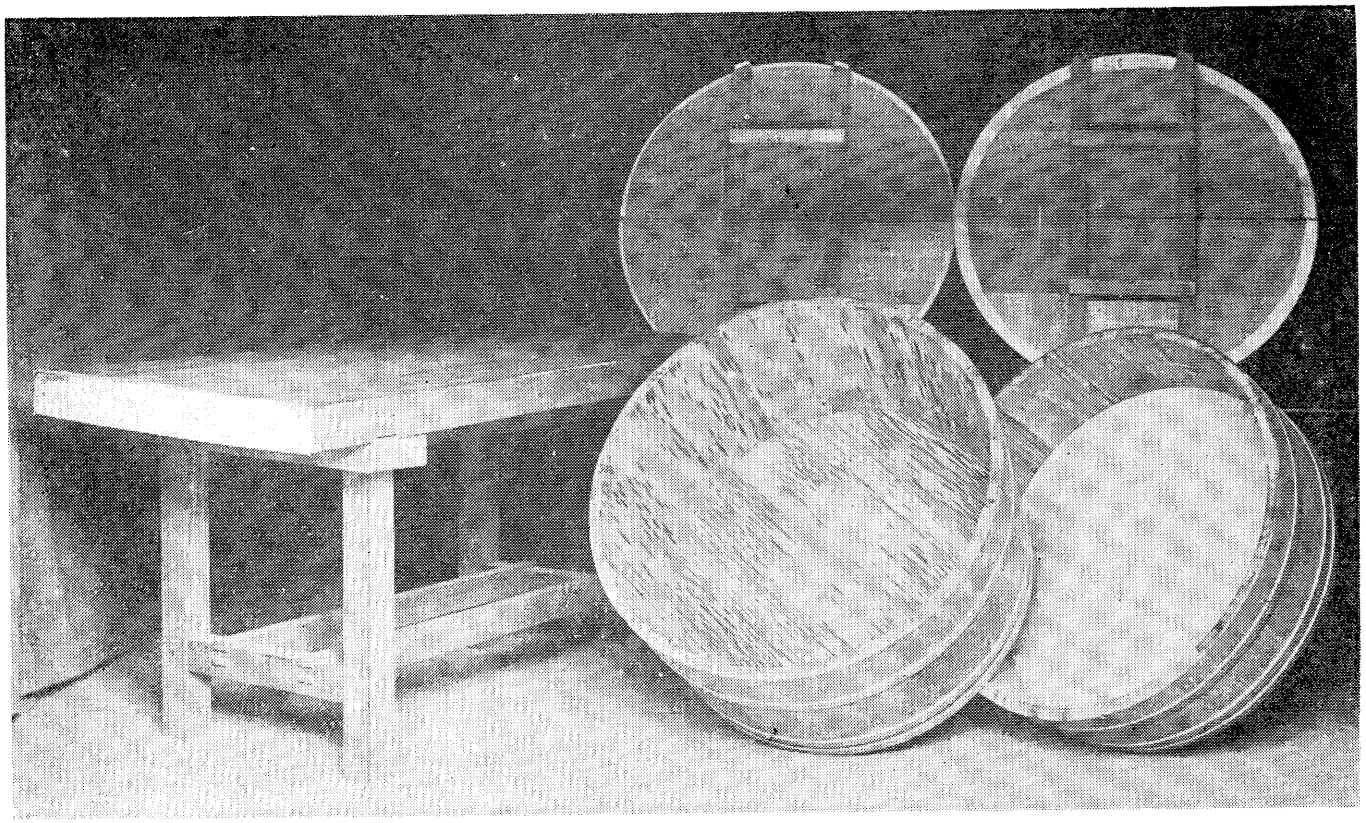
下段　（四）蒸焼鍋　大　小　（五）釜　（六）鍋

(一〇)十能
(一一)火搔
(一二)火鎌
(一三)肉截刀大小
(一四)同鑪
(一五)薄刄丁
(一六)出羽丁
(一七)大小
(一八)刺身丁
(一九)麵麭丁
(二〇)庖丁



(二一)汁杓子大中小
(二二)攪粉器
(二三)中
(二四)桶大
(二五)板小
(二六)俎
(二七)桶大
(二八)小
(二九)同小

(二三) 煙突掃除矢



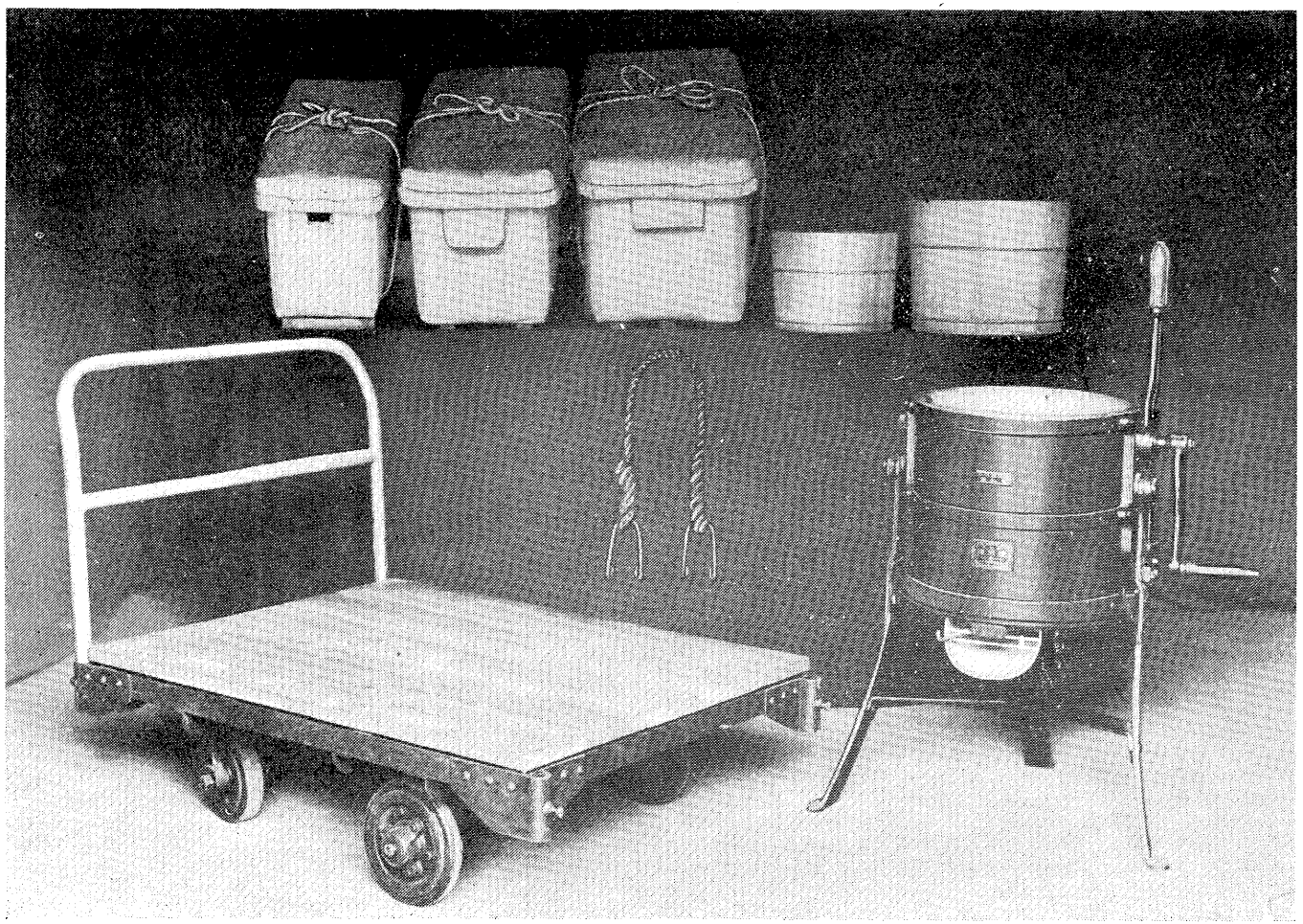
(三) 俎大

(六) 飯桶

(五) 大平桶

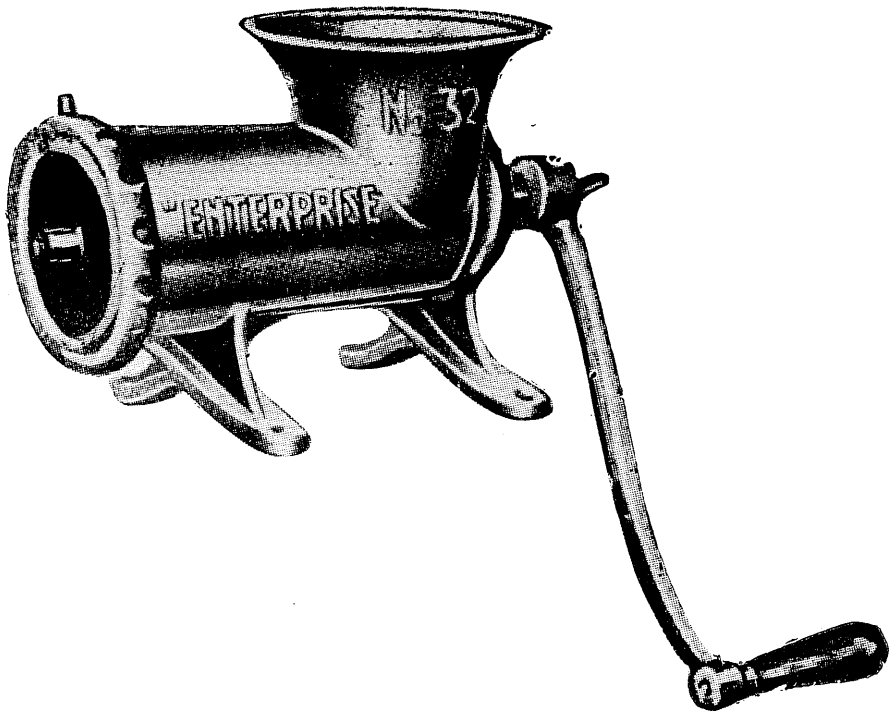
籠麪麭生（元）　　桶洗米（七）

小　中　大　　小　大



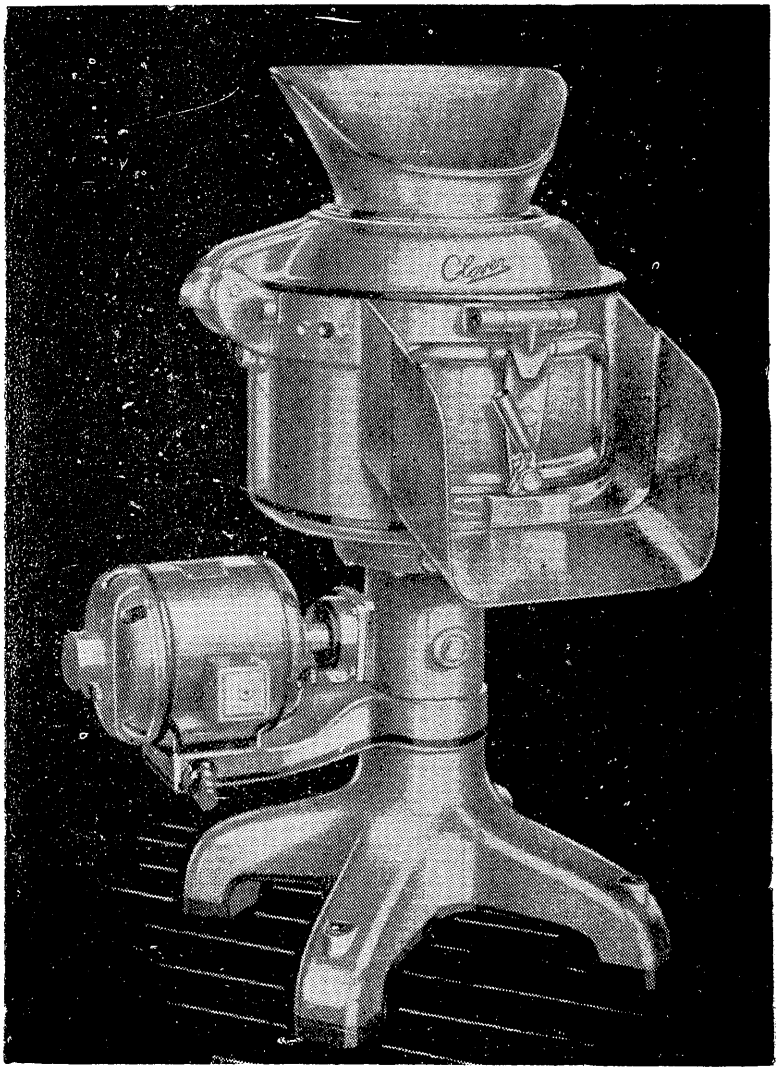
車食配（三）　　鉤懸（三）　　器米洗（六）

(三) 肉挽器



(四) 野菜皮剝機

大中小モ同型ニシテ手廻裝置アリ



(三)配食器　大　小

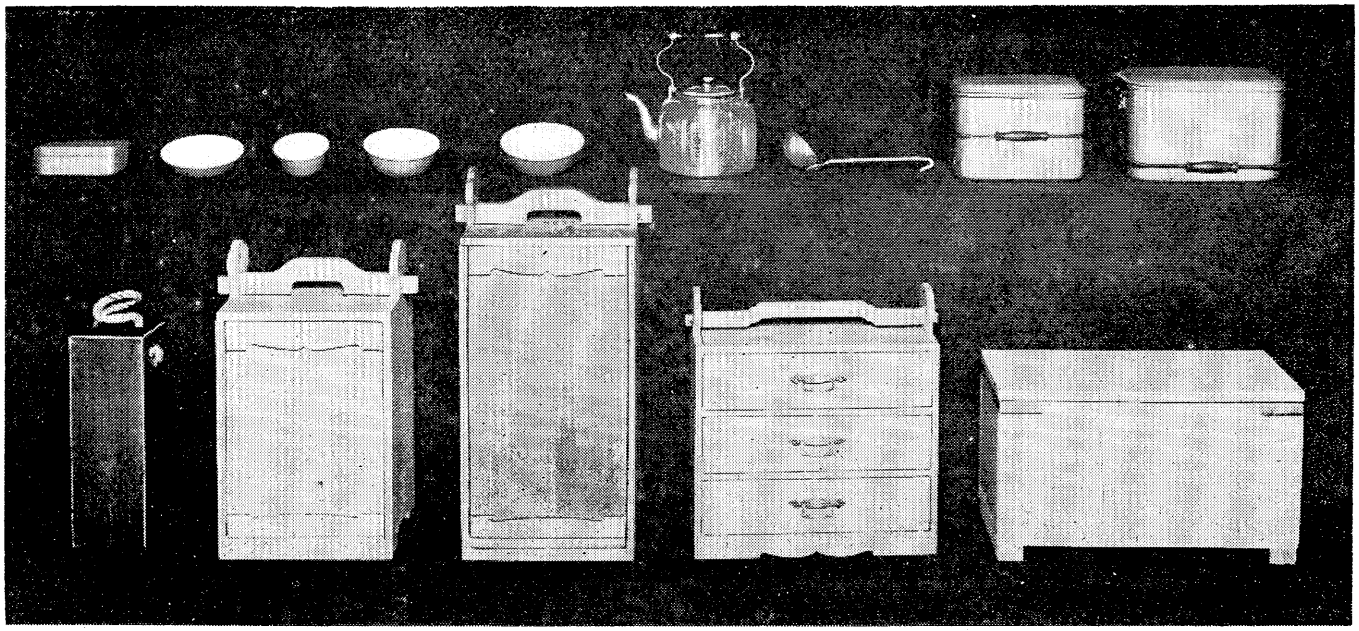
(三)食卓匙

(三)茶瓶

(三)食器碗　大　中　小

(四)食器皿

(四)辨當函

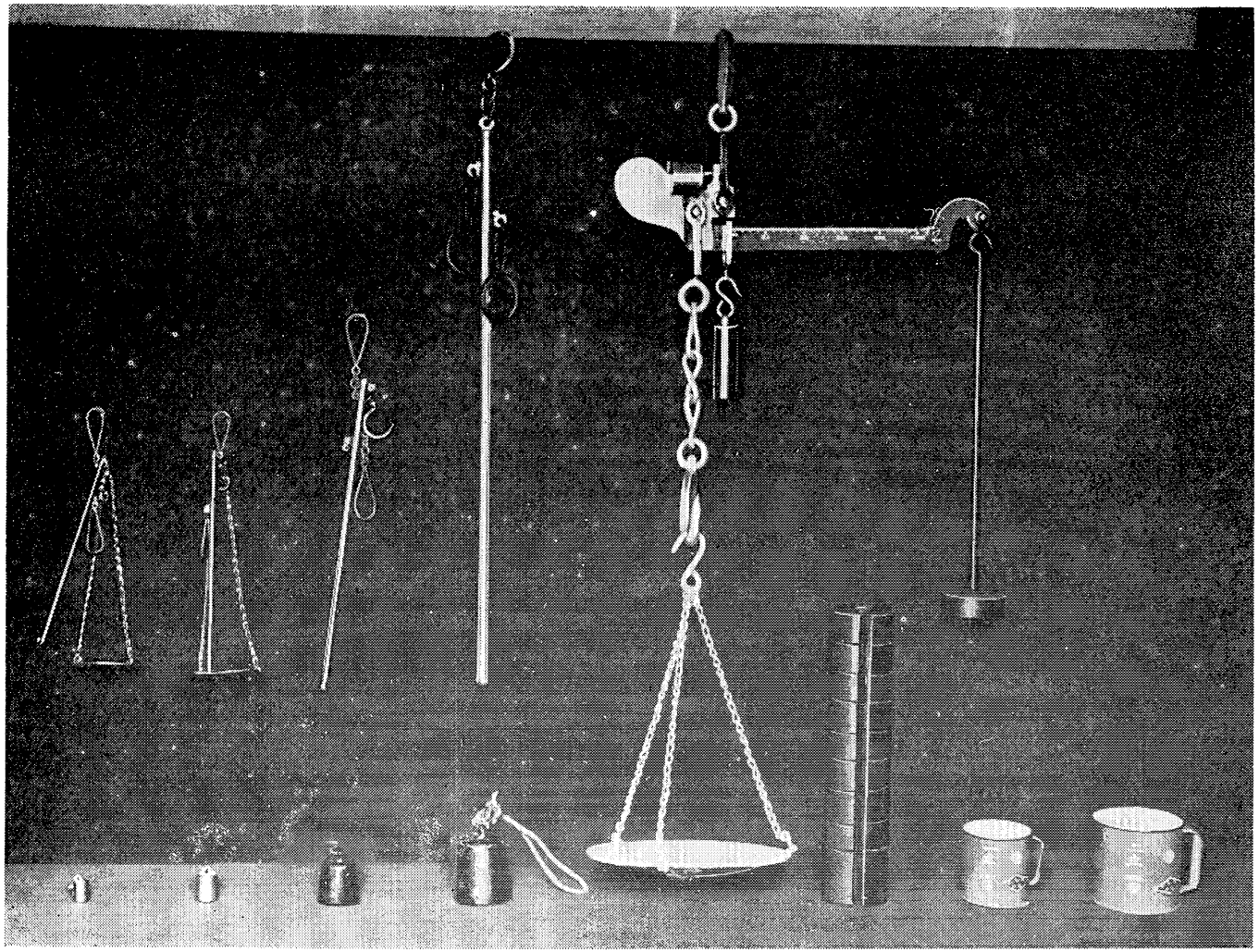


(四)食器函

(四)食事點檢函

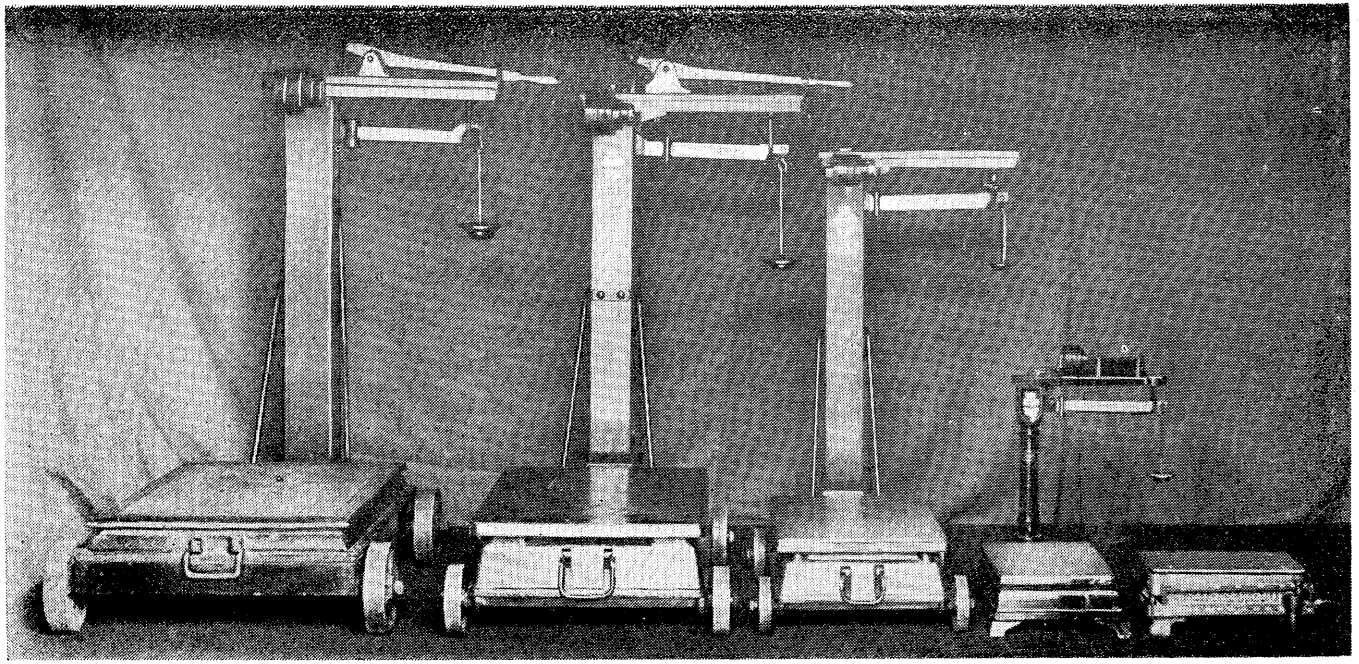
(四)食事運搬函

(四)火酒函



(四)　　(五)

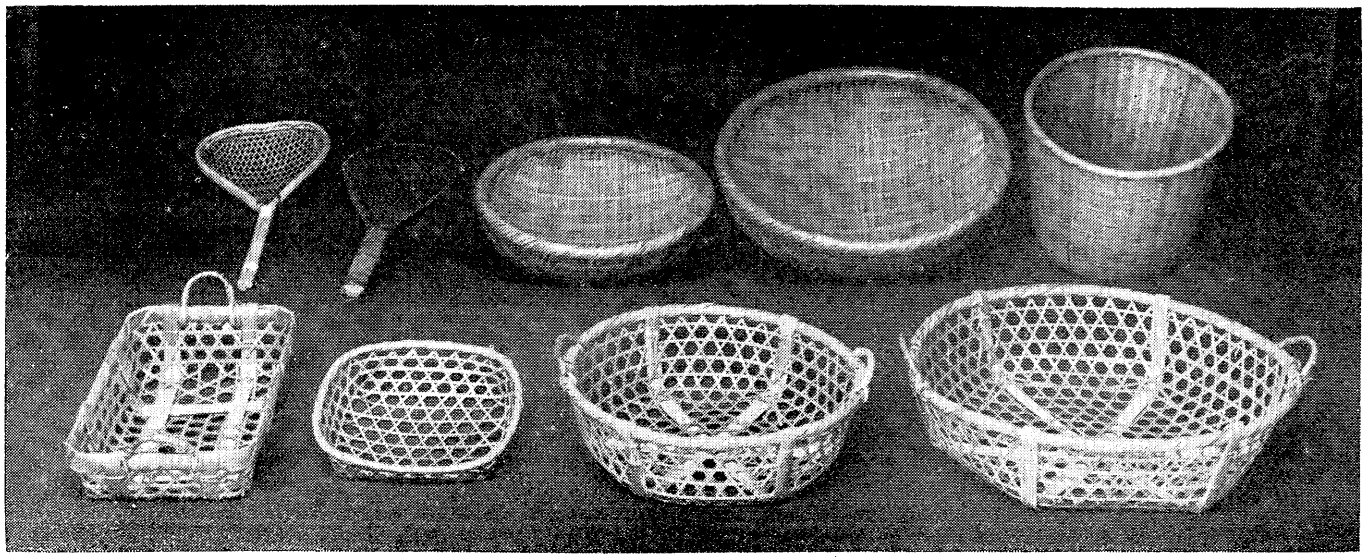
秤　　桿　　桝



秤　　臺（五）

（ロ）米揚笊　（ハ）亀甲笊　（ニ）玉揚笊

大　小　甲　乙



（ホ）煮揚笊

（ヘ）飯杓子　大　中　小

（ト）柄杓　大　小

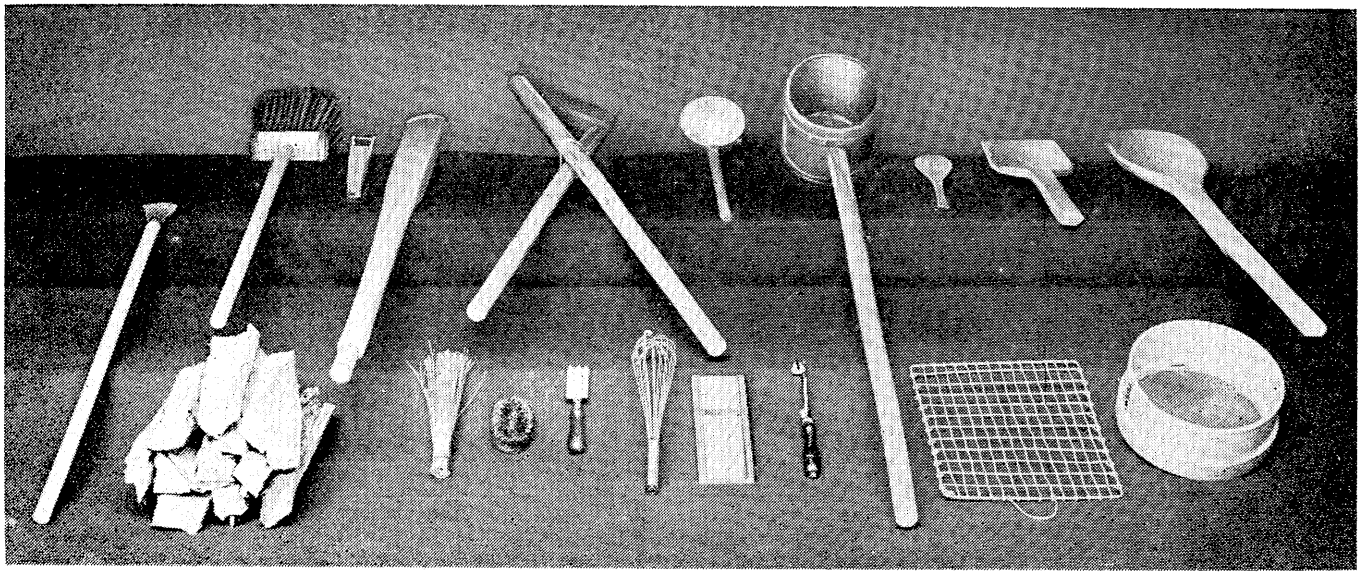
（チ）米洗棒

（リ）交ゼ棒

（ヌ）皮剝

（ル）柄付束子

（ヲ）焦起シ



（ワ）裏漉

（カ）魚焼網

（ヨ）罐切

（タ）大根突

（レ）泡立

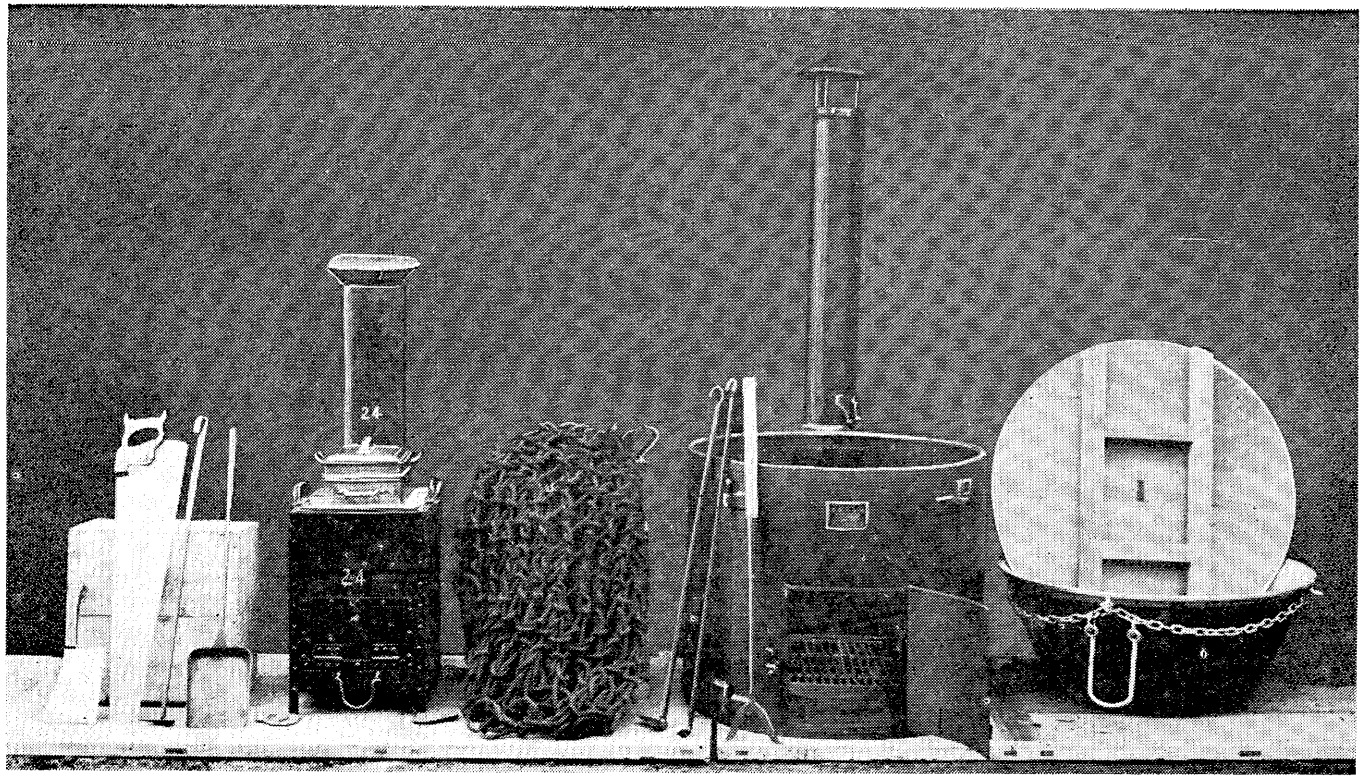
（ソ）鱗取

（ツ）龜子束子

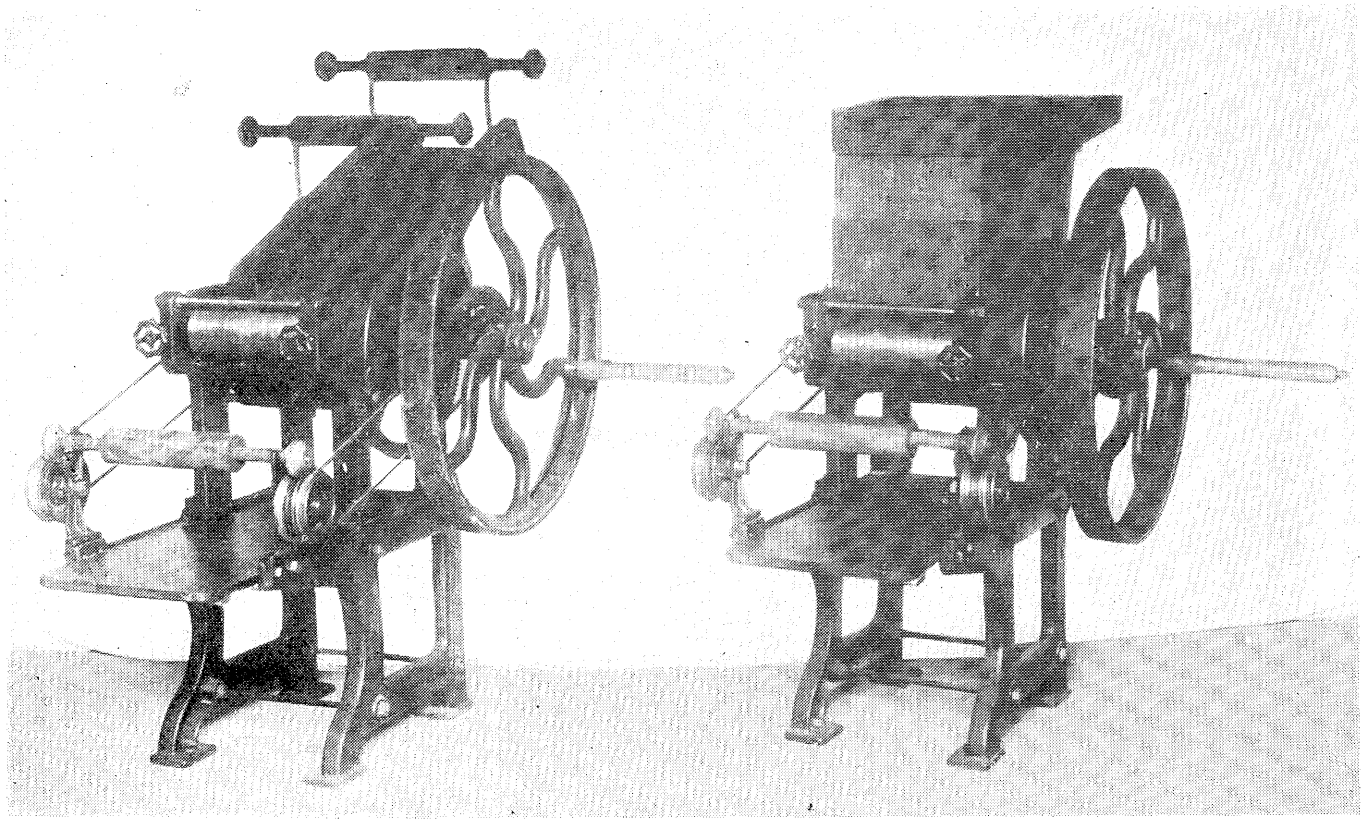
（ネ）箒

（ナ）薪

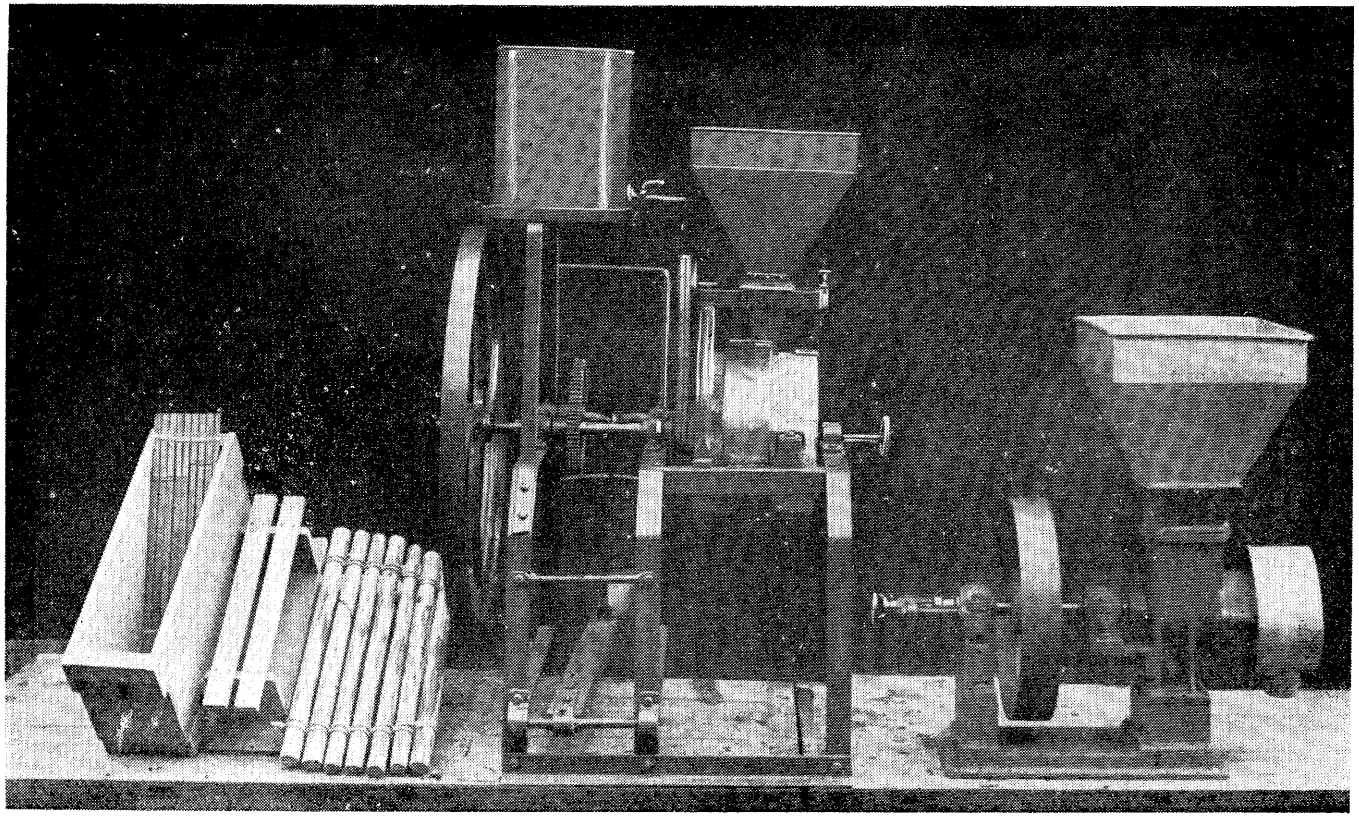
(A) 輕便電



(B) 行軍用釜
(C) 行軍用釜掛
(D) 棕櫚繩網
(E) 小形竈
(F) 小形釜
(G) 小形十能
(H) 小形火掻
(I) 肉挽鋸
(J) 肉切斧



機　　麵　　製（K）

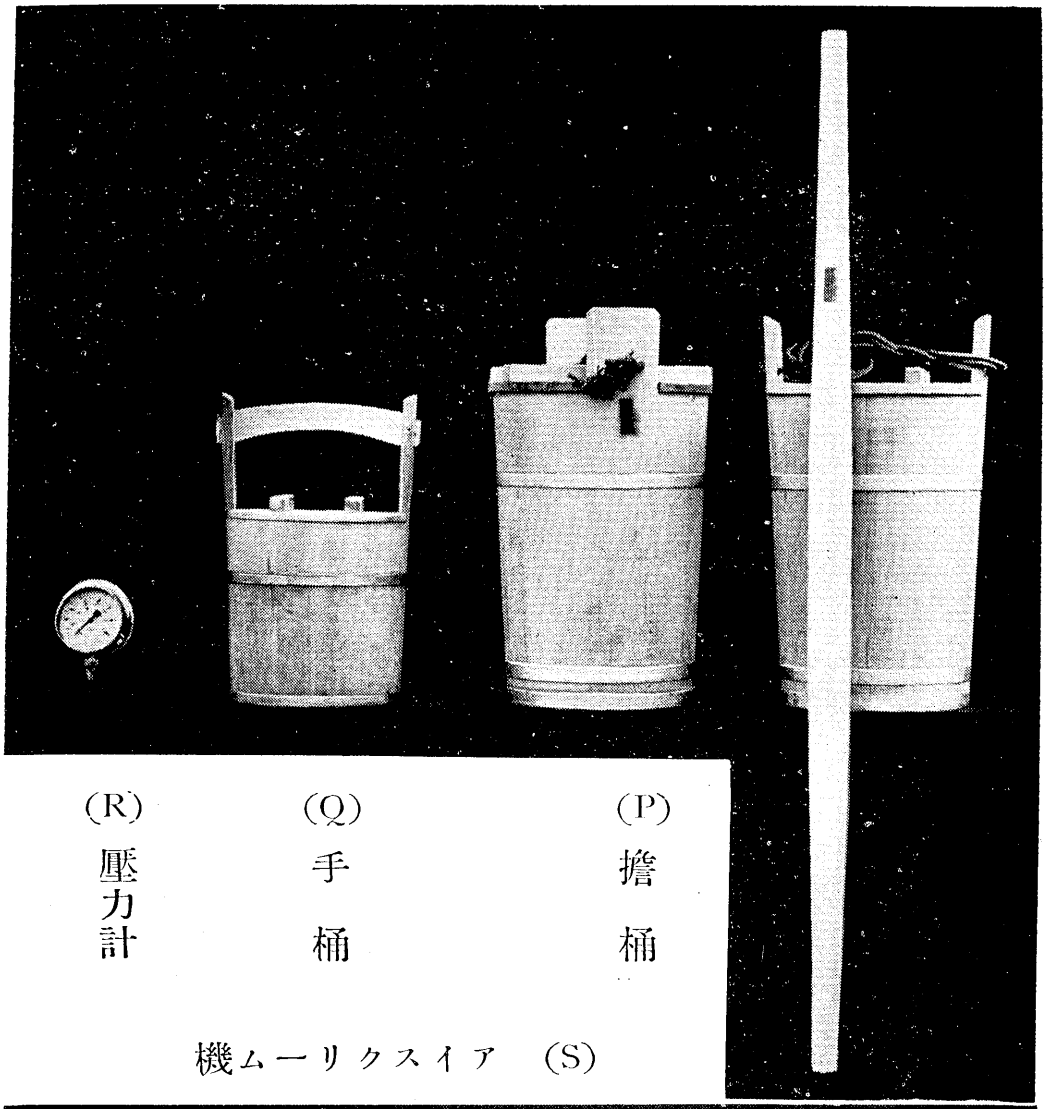


(L) 豆破碎機

(M) 篦

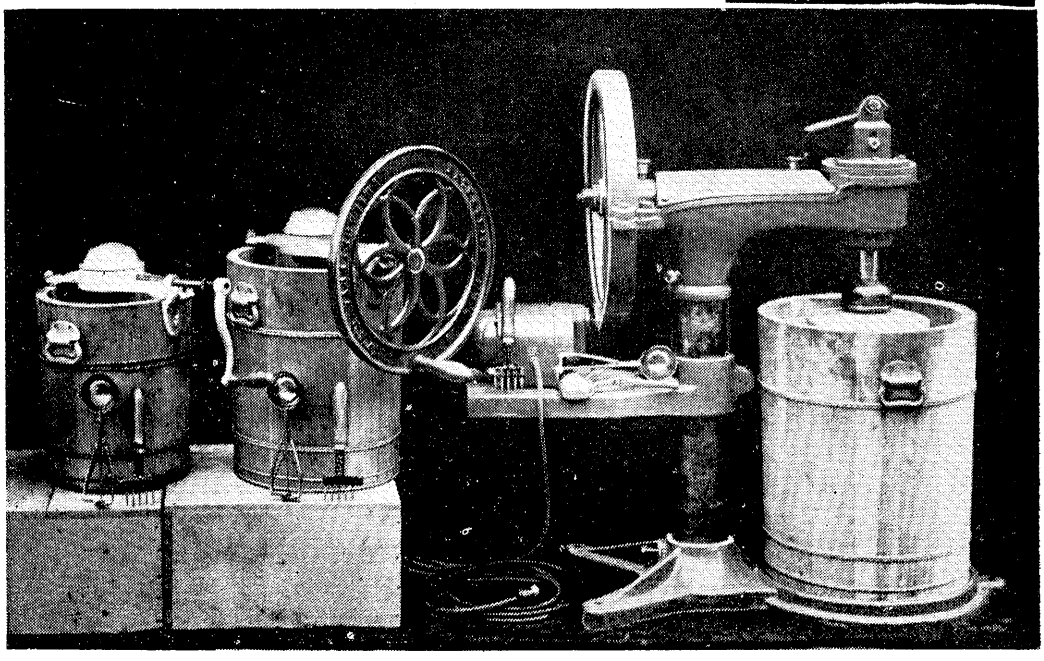
(N) 豆腐型箱

具要搗餅（O）



(R) 壓力計　(Q) 手桶　(P) 擔桶

機ムーリクスイア (S)



第七節　調理用材料（テウリヨウザイレウ）

第一種類

准士官以上ノ食事調理用材料ハ食料ヲ官給サレテ適宜買入レルモノデアルカラ、其ノ種類數量ニ定マリナク全ク隨意（ズヰイ）デアル

兵食調理用材料ハ米麥麵麭ノ主食物ヨリ副食物、調味品（テウミヒン）、嗜好品ニ至ル迄缺ク所ガナイケレドモ其ノ品目數量ハ海軍給與令、同施行細則ニ據（ヨ）ツテ一定サレテヲル。今其ノ種類品目ヲ左ニ示サウ

規定食品

分類	類別	品名	摘要
主食品	麵麭類	生麵麭	
		乾麵麭	
		砂糖入乾麵麭	
	麵類	生饂飩類	饂飩、蕎麥、素麵等
		乾饂飩類	
	穀類	白米	
		壓搾麥	
		糯米	

副食品			
鳥獸魚肉類	野菜類	漬物	豆、粉類
貯藏獸肉 貯藏魚肉 特種貯藏鳥肉 特種貯藏獸肉 特種貯藏魚肉 骨付生獸肉 燻獸肉 鹽獸肉 骨付生鳥肉 鷄卵 乾魚肉 鹽魚肉 燒魚肉 骨付生魚肉	生野菜 乾物 罐詰野菜 蒟蒻粉 生果物 罐詰果物	第一種漬物 第二種漬物	豆豆麥粉粉
罐詰「コンドビーフ」「ローストビーフ」等 水煮罐詰、鮭、鱒、鰯、鯖、鰹、鰤等 大和煮、佃煮等概ネ罐詰味付品 牛、豚、兎肉（無骨生兎肉）冷凍牛肉 「ハム」「ベーコン」「ソーセージ」等 生鷄肉 罐詰ヲ含ム 罐詰ヲ含ム 冷凍品ヲ含ム、場所ト季節ニ依リ一定セザルモ大抵ノ種類ハ含マレル	骨付生魚肉ニ同ジ、尙油揚、豆腐ヲ含ム 熱帶地域行動ノ艦船乘員ニ給ス	新漬物、新澤庵等 古澤庵、福神漬、味噌漬、辛子漬、奈良漬、梅干、紅生姜等	

	調味及調理品							飲料品		
	醬油、酢、油類	凝脂	味噌	鹽	砂糖			茶		酒
白玉粉	醬油				白砂糖	黃双		茶		
蕎麥粉	酢							焙麥		火酒
葛粉	植物油									日本酒
	濃厚酢ヲ含ム大豆、落花生、胡麻油等	牛、豚脂等	乾燥味噌ヲ含ム		牛酪、ジヤム、罐詰牛乳等ニ換給ス調理用					泡盛、燒酎「ラム」「ジン」等

嗜好糧食品

食料品又ハ食料品製造ニ要スル材料品

患者食品

傷痍又ハ疾病ノ患者ニ對シ其ノ症狀ニ應ジ軍醫科士官ノ意見ニ依リ給スル榮養品又ハ嗜好品等デ品種ニ制限ガナイ

例ヘバ、生牛乳、鑵詰牛乳、肉羹汁、牛肉越幾斯、肉ペプトン、鷄卵、葛粉、燕麥、田麩類、雲丹、梅干、紅生姜類、水飴、鰹節、味噌、鯛味噌、チヨコレート、コーヒー、コンスターチ、生乾果物、鑵詰果物、清凉飲料等

第二　材料ノ見分方

調理ヲ行フ者ハ糧食品ノ良否ヲ見分ケ適當ナ材料ヲ用ヒナケレバナラヌ。然ルニ有ラユル糧食品ニ通ジ悉ク其ノ良否ヲ判別スルコトハ極メテ困難デアル。之ヲ牛肉ニ就イテ見ルニ產地、年齡、飼料、牝牡、使役ノ模樣、屠殺ノ狀況ニヨツテ味ニ相違ガアリ、又魚肉ニ就イテ見ルモ內海外海ニヨリ時期ニヨリ又漁獲ノ方法、貯藏ノ方法（冷藏、冷凍）ニヨツテ味ガ同ジデナイカラ、食品ヲ取扱フニハ常ニ充分ノ注意ヲ拂ヒ實地ニ就イテ研究ヲ重ネ鑑定ノ力ヲ養ハナケレバナラヌ。

今左ニ其ノ一例ヲ示サウ

(一) 白米(粳)

形　粒ノ大キサガ肥エテ丸ミガアリ縦筋ノ淺イノガヨロシイ

色　透明デアッテ腹白部ノ少イノガヨロシイ

重サ硬サ　乾燥充分デアッテ前齒デ噛ンデ「カチカチ」ト音ノスル位硬ク、重量ハ成ルベク重イノガヨロシイ

仕上ゲ　青米、赤米、碎米、粃、籾、稗、土砂、塵埃等ヲ混ズルモノハイケナイ

(二) 壓搾麥

形　粒ノ大サ一様デアッテ充分壓搾サレ、割レガ少ク外觀氣持ノヨイノガヨロシイ

色　搗キ方ガ充分デアッテ色比較的白ク光澤ノアルノガヨロシイ

仕上ゲ　土砂、塵埃、糠殻、細粉等ノ混リ物ノナイコトガ必要デアル

(三) 牛肉

外觀　色ガ赤褐色デアルノガヨロシイ。腐敗スルニ從ッテ色淡クナリ且臭氣ヲ放チ漸次濕リ氣ヲ帶ビル樣ニナル。但シ幼牛ノ肉ハ良好デアッテモ其ノ色淡ク濕リ氣アリ又老牛ハ其ノ

色ガ濃厚デアル。又斃牛ノ肉ハ暗紫色デアル

硬サ　固ク締リ彈力ノアルノガヨロシイケレドモ嚙ミ難イノハ劣等ノモノデアル。良イ肉ハ指デ押ストキハ凹ミ指ヲ離セバ直ニ復スルケレドモ、腐敗スルニ從ツテ彈力ヲ失ヒ締リガ無イ樣ニナル。庖丁ヲ以テ切ル時ニ良品ハ小刀ニ對スル抵抗力ガ均一デアルガ腐敗肉ハ不均一デアル。脂肪多ク且硬クシテ白イ程宜シイ。黃色ナノハ不可デアル

（四）魚肉

外觀　鮮魚ハ外面光輝ガアル。之ヲ掌ニ載セ平ニ保ツト强直スル。死後時ヲ經タモノハ其ノ尾垂レ下リ腹部ガ膨大スル。腐敗シタモノハ一層甚シク、色褪セ且惡臭ノアル粘液ヲ被リ內臟ノ露出セルモノガ多イ

（眼）ハ克ク開キ透明ナノハ良品デアルケレドモ、死後時ヲ經ル程不透明トナリ濁リ且落凹ム。其ノ崩レタモノハ腐敗ノ證據デアル

（鱗）ハ固ク著イタモノガ良品デアル。死後久シイモノ又ハ腐敗シタモノハ容易ク剝脫スル

（鰓）ハ鮮紅色デアツテ固有ノ香氣アルモノガヨロシイ。死後久シイモノハ黃白色、黃色、暗赤色、灰赤色等ニ變リ惡臭ヲ放ツ

重サ　鮮魚ハ水ニ入レルトキハ底ニ沈メドモ死後時ガ經ツニ從ヒ水面ニ浮ブ
硬サ　鮮魚ハ指デ押ストキハ彈力ガアツテ、一度凹ンダ上スグ元ニ復スル。死後時ガ經ツモノ又ハ腐敗シタモノハ指ノ痕ガ殘ツテ凹ミ、肉ニ彈力ガナク軟クテ締リガナイ

第三　材料ノ取扱保存

糧食品ハ其ノ取扱ヤ保存ガ惡ケレバ外形ガ損ジ色ガ失セ、味ガ變ツテ食フコトガ出來ナイ樣ニナル。ソレデアルカラ容器ト共ニ常ニ淸潔ニ保チ洗ヒ方拭ヒ方等注意シテ之ヲ行ヒ、塵埃昆蟲等不潔物ノ附着侵入ヲ防ギ物ニ應ジ覆ヲ施スベキデアル。一般ニ糧食品ノ保存ニハ直接日光ニ當テナイデ通風換氣ヲ良クシ濕潤ヲ避ケナケレバナラヌ。又罐、箱ニ入レタ裸ノ儘ノ糧食品又ハ俵叺入ノ野菜ヲ積置ク場合等ハ、隙間ナク積重ネルト互ニ接スル面ハ損ジ易ク下積ノモノハ殊ニ蒸サレ腐敗スルコトガ多イカラ場所ノ許ス限リ間隙ヲ設クルノガ良イ。艦船航海ノ際ナド一時ニ多クノ糧食ヲ積込ム樣ナ場合ハ知ラズ識ラズ取扱ガ粗雜ニ流レ易イカラ一層注意ヲ怠ツテハナラヌ。今鳥獸魚肉ノ保存上注意スベキ點ヲ左ニ揭ゲル

(一)　鳥獸肉

血ヲ充分ニ拭ヒ表面ヲ乾カシ風通シ良キ日蔭ニ釣掛ケル。夏季ニアツテハ日ヲ越エテ保存スル

コトハ困難デアルカラ、氷室氷箱等ノ冷藏方法ヲ採ルノガ常デアルケレドモ、冷藏方法ニ依ラナイデ數日ヲ保ツトスレバ凝脂ヲ以テ表面ヲ殘リナク薄ク燒クカ或ハ寒天ヲ溶カシ冷メタトキ肉ヲ入レ寒天ノ表皮ヲ作ツテ置クノガヨロシイ

(二)　魚肉

受込ミ後直ニ調理スル場合ハ特別ノ方法ヲ施ス必要ガナイケレドモ、サウデナイ場合ハ腸ヲ拔キ頭ヲ去リ血ヲ充分ニ拭ヒ腹ヲ克ク洗フコトガ必要デアル。然シナガラ夏季ハ此ノ方法ニヨツテモ保存スルコトガ出來ナイカラ、冷藏方法ヲ採ルノヲ通例トスルケレドモ、其ノ裝置ガナイ場合保存ヲ要スルトキハ、調理ノ際煮燒スルモノデハ前項凝脂燒ノ方法ヲ用ヒ、其ノ儘調理スルモノデハ前項寒天漬ノ方法ヲ採ルノガヨロシイ。又腸ヲ除イタモノノ表面ニ鹽ヲ振リカケテ置ケバ、夏季ニ於テモ翌日迄ノ保存ニ耐エルコトガ出來、又鹽漬トシテ置ケバ長期間ノ保存ニ耐エルコトガ出來ル

冷藏品ハ一般ニ普通ノモノニ比ベテ味ガ劣リ且腐敗ガ早イ。ソレ故取出シタ上ハ成ルベク速ニ調理供食シ、取出シタ儘放置シテハナラナイ

第八節　獻立調理

食事ヲ作ラウトスル者ハ先ヅ如何ナル材料ヲ如何ニ調理スルカ其ノ獻立ヲ作ラナケレバナラヌ。獻立ハ卽チ食事ノ計畫組立デアツテ、如何ニ調理ノ技ニ巧デモ、獻立宜シキヲ得ナカツタナラバ其ノ用ヲ爲スコトガ難シク、獻立ニ熟シテモ調理拙ケレバ食フニ適シナイデアラウ。ソレ故ニ獻立調理共ニ其ノ妙ヲ得テ始メテ完全ナ食事ヲ作ルコトガ出來ルノデアル

獻立ヲ作ルニ先ヅ注意スベキコトハ各所要ノ榮養分ノ配合デアル。如何ニ嗜好ニ適シテモ所要ノ榮養分ヲ保有シナレバ食事ノ目的ヲ達セシメルコトガ出來ズ、又榮養分ヲ充分ニ保有シテモ嗜好ニ適シナケレバ體ノ榮養トナラナイ。故ニ獻立ハ榮養ト嗜好トヲ充分ニ考ヘ、次ニ材料品ヲ適當ニ組合セテ作ルベキモノデアル。又氣候、勞働ノ程度、朝晝夕ノ區別、上陸外出ノ有無時等ヲモ考慮スベキコトハ勿論デアル

尙嗜好ヲ察シ之ニ適スル獻立ヲ作リ調理ヲ行フニ當ツテハ、食事ハ先ヅ眼ニ見、香ヲ嗅ギ次デ之ヲ口ニスルモノデアルコトヲ考ヘ左ノ點ニ就キ注意シナケレバナラヌ

第一　外觀

(イ)　形　如何ナル食物デモ形ガ正シクナケレバナラヌ。形ガ崩レテ醜イノハイケナイ

(ロ)　色　色ノ配合ガ惡カツタリ一色バカリデアツタリスルトキハ、或ハ毒々シクシテ食慾ヲ減ジ或ハ單調デアツテ旨味ガナイ（赤白、黃白、青白、青紅等ノ如キ配合ガヨロシイ）

第二　香氣

香ガ佳ケレバ食慾自ラ進ミ消化液ノ分泌モ增シ食事スル者ヲ喜バシメルモノデアル

第三　味

外觀香氣共ニヨクトモ或ハ甘キニ過ギタリ或ハ辛キニ失スル等其ノ味ガ旨クナケレバ食フニ堪ヘナイデアラウ。五味卽チ甘鹹酸苦辛ヲ適當ニ調和配合シナケレバナラヌ

外觀ヲ整ヘ香氣ヲ佳クシ味ヲ美味ナラシメントセバ材料ノ取合セヲ巧ニシテ調理ノ技ニ熟達シナケレバナラヌ

(一)　材料ノ取合セ

如何ニ甘イ物デモ同ジ材料ヲ續ケテ用ヒラレルトキハ飽キヲ生ズルモノデ、一ノ食膳ニ於テモ同一又ハ同種ノ材料バカリデアルトキハ攝食者ハ喜バナイモノデアル。依ツテ一般ニハ異ツタ種類ノ材料ヲ配合調和スルノガヨロシイ。ケレドモ異種ノ材料デモ其ノ取合セガ拙ケレバ却ツ

テ不快ヲ感ズルモノ故常ニ注意ヲ拂ツテ研究ヲ怠ツテハナラヌ

良イ取合セノ例

「海ノ物」ト「山ノ物」　「鹽辛(シヲカラ)イ物」ト「甘イ物」

「肉類」ト「野菜」　「硬イ物」ト「軟(ヤハラカ)イ物」

「汁物」ト「固形物」　「油物(アブラモノ)」ト「淡白(タンパク)ナル物」

惡イ取合セノ例

「鮭(サケ)」ト「鱒(マス)」　「蒲鉾(カマボコ)」ト「半片(ハンペン)」

「大根」ト「蕪青(カブラ)」　「豆腐」ト「燒豆腐」

「椎茸(シイタケ)」ト「海鼠(ナマコ)」

尙材料ノ取合セニ就イテ忘レテナラヌコトハ「食合セ」卽チ同食ヲ忌ムコトデアル。從來侮ツテ同食シ生命ヲ失ツタ例ガナイワケデハナイカラ注意シナケレバナラヌ

牛肉ト　黍（キビ）、粟（アハ）
鷄肉（ケイニク）ト　芥子（カラシ）、蒜（ニンニク）、鯉（コヒ）、李（スモモ）
鴨肉（カモ）ト　胡桃（クルミ）、木耳（キクラゲ）
蟹（カニ）ト　柿、棗（ナツメ）
蕎麥（ソバ）ト　西瓜（スイクワ）
章魚（タコ）ト　梅干、胡麻
蕎麥ト　田螺（タニシ）

雉（キジ）肉ト　蕎麥（ソバ）、鯰（ナマヅ）、芥子、芹（セリ）
兎（ウサギ）肉ト　生姜、芥子、雉
鰹（カツヲ）ト　芥子、芹
鰻（ウナギ）ト　梅干
海老（エビ）ト　南瓜（カボチヤ）
赤貝（アカガヒ）ト　土筆（ツクシ）

（二）調理法

調理ニ巧（タクミ）デアツテ調味（テウミ）ノ鹽梅ヤ煮燒ノ加減ガ上手（ジヤウズ）デアルナラバ、材料ノ取合セト相俟ツテ申分（モウシブン）ノナイ食事ヲ作ルコトガ出來ル。ケレドモ調理ハ元ヨリ一ノ技術デアルカラ練習ヲ重ネナケレバ熟達ハ望ムコトガ出來ヌ。第二章ニ於テ重ナル調理法ヲ示シ實地ニ就イテ練習セシメル又食品ノ榮養分ハ調理ノ方法ニヨツテ損失スルコトガ多イカラ、常ニ使用スル食品ニ就イテハ其ノ調理法ヲ研究シ置クコトガ必要デアル

第九節　配給

調理ガ終ツタナラバ之ヲ所要ノ器物ニ盛リ分ケ速ニ配給スルノガヨロシイガ、供食ニ一定ノ時間ガアルカラ器物ニ盛ツテカラ供食迄ノ保溫、塵埃、黴菌等ノ附著其ノ他食味ニ影響スル事項ニ關シ注意スルコトガ必要デアル。今配給ニ關シ注意スベキ事項ヲ示セバ左ノ通リデアル

第一　時間ヲ誤ルベカラズ

艦團部隊ニ於テハ日課表ナルモノガアツテ日々毎週ノ仕事ハ一切嚴格ナ時間ヲ守ツテ行ハレルモノデアルカラ、一度手違ヲ生ズレバ忽チ他ノ仕事ニ差支ヲ生ズル。糧食ノ調理配給モ亦常ニ時間ヲ念頭ニ置キ定メラレタ時間ヲ誤ラナイ様注意シナケレバナラヌ

第二　溫度ニ注意スベシ

調理ニハ刺身酢ノ物等冷イ物モアルケレドモ、概シテ出來立テノ溫イ物ガ美味デアツテ、冷ムルニ從ヒ外觀ガ惡クナリ香モ味モ變ツテ不味トナルモノデアル。サレバ調理後配給迄ニ時ヲ置カナイ様ニ心懸ケナケレバナラヌ。然シナガラ餘リ溫度ニノミ力ヲ入レ時間ニ間ニ合ハナイコトガアレバ、却ツテ職務上ノ大失態トナルコト前項述ベタ様デアルカラ、此ノ點ニ就イテハ充分手落

慾ヲ満足サセルニ不充分デアル。唯生鳥獣肉ハ屠殺直後ノモノハ却ツテ硬ク味モ亦良クナイ。又未熟ノ生果物ノ如キモ相當期間ノ後熟ヲ必要トスルモノガアルガ、之等ハ寧ロ例外ト言フベキデアル

(二)　糧食品ノ配合ヲ適當ニナスコト

調味ハ調理ノ眞髄デアル。吾々ノ食慾ノ大部分ハ食物ニ對スル調味加減ニ支配サレルコトガ多イ蓋シ食物ノ美味、不味ハ種々ノ條件ニ依ツテ支配サレルガ、絶對的ノモノデハナク人ノ嗜好ニ依ツテ異ルコトハ論ヲ俟タナイ。然シ乍ラ糧食品中何等ノ調味ヲ施サズシテ吾人ノ味覺ニ滿足ヲ與フルモノハ極メテ少イ。必ズヤ本來ノ味ノ長短ヲ補フ爲ニ鹽、味噌、砂糖、酢、醬油等ノ調味及調理用品ヲ用ヒ或ハ胡椒、山椒、芥子等ノ嗜好品ヲ加ヘテ適當ニ味付ヲナスコトヲ必要トスル。又食物ノ眞味ハ獨リ味覺ノミニ依ルモノデハナイ。視覺、嗅覺、觸覺等ニモ依ルモノデアルカラ美シイ色彩ヲ以テ外觀ヲ飾リ或ハ香料ヲ加ヘテ嗅覺神經ヲ刺戟シ又口腔中ニ入ツタ後ノ舌觸リヲ良クシナケレバナラナイ

(三)　冷却、加減ノ加減ヲ良クスルコト

調理法ハ種々アルケレ共食物ガ美味デアルカ否カハ亦火加減ニ依ルコトガ多イ。如何ニ進歩シタ

烹炊設備ニ依ルモ、火加減ノ調節ヲ誤ツタナラバ食品ノ本味ヲ害シ調理ノ目的ヲ達スルコトガ出來ナイ。或ハ強火ヲ是トスルモノガアリ、或ハ文火ヲ可トスルモノモアル。水煮ニスルニモ煮汁ヲ目的トスルニハ冷水ヨリ煮始メ、本味ヲ味フコトヲ目的トスル場合ニハ熱湯ノ中ニ入レルコトヲ必要トスルガ如キデアル

尙調理品ヲ供食スルニモ適當ニ保溫シ加熱或ハ冷却シ以テ觸覺ヲ良クスルコトヲ怠ツテハナラナイ

第一　洗方

調理ニ當ツテ先ヅ糧食品ヲ洗フノハ之ニ附着シテ居ル有害物ヤ不潔物ヲ除去スルノガ目的デアル

(一)　穀類

白米、壓搾麥ノ淘洗ハ榮養分ヲ流失スルコトガ多イカラ、洗ヒ過ギナイ樣ニ注意シ、殊ニ胚芽米ハ單ニ塵芥ヲ洗ヒ流ス程度ニ止ムルコト

イ、白米

先ヅ水ヲ米ノ二倍量位洗米器ニ入レテ後米ヲ投ジ、數回轉ノ後塵芥ヤ濁水ヲ流シ出スコト二、三回ニテ止メ、更ニ淸水デ米ヲ笊內ニ流シ取ル。但シ胚芽米ハ洗米器ニ入レ先ヅ一回丈注水

シ四、五回廻轉シテ塵芥を洗ヒ流シタ後清水ヲ一、二回注グ程度ニ止メルガ良イ

ロ、壓搾麥

大體白米ト同様デアルガ殊ニ壓搾麥ハ澱粉質（デンプンシツ）ヲ流出シ易イカラ成ル可ク濁洗ヲ控ヘルガ良イ

（二）　生鳥獸肉

生鳥獸肉ハ水洗スルトキハ風味ヲ損スル故通常洗ハナイ方ガ宜イノデアルガ、血液其ノ他ノ汚物（ブツ）ガ附着シテ居ル時ハ簡單ニ洗フガヨイ

（三）　生魚肉

生魚肉ハ鱗（ウロコ）、內臟（ナイゾウ）、鰓（エラ）等ヲ取去リ充分洗ツテ血臭ヲ去リ、一旦切身トシタ後ハ一切水洗シナイ方ガ宜イ。切身（キリミ）ヲ洗フト風味ト榮養分ヲ損スル故、切身ハ先ヅ俎上（ソジヤウ）ヲ清潔ニシタ後行フコトガ必要デアル

（四）　生野菜（セイヤサイ）

生野菜類ハ害蟲、不潔物等ヲ附着スルコトガ多イカラ充分洗ハネバナラヌ。又殊ニ之ヲ生食スル場合ハ尚更其ノ注意ガ必要デアル

イ、葉菜類（エウサイルヰ）（白菜（ハクサイ）、法蓮草（ホウレンサウ）、茄蕗（キヤベツ）、葱（ネギ）、水菜（ミツナ）等）

特ニ葉莖(エウケイ)又ハ根株(ネカブ)ノ部分ニ注意シ寄生蟲(キセイチユウ)ノ卵(タマゴ)其ノ他不潔物ヲ除キ去リ洗ツタ後切ル方ガ良イ

尙葉菜類ハ萎(シボ)ミ易イモノデアルカラ使用前水ニ浸(ヒタ)シテ生氣(セイキ)ヲ復活(フククワツ)セシメルト取扱ガ便利デ味モ亦可デアル

ロ、根菜類(コンサイルキ)（蓮根(レンコン)、馬鈴薯(バレイシヨ)、里芋(サトイモ)、甘藷(カンシヨ)、牛蒡(ゴバウ)、大根(ダイコン)、人參(ニンジン)、長芋(ナガイモ)、玉葱(タマネギ)等）

大根、人參、牛蒡ノ様ナ細長イモノハ「タワシ」等デ土砂ヲ去リ、又甘藷、里芋、馬鈴薯ノ様ニ丸味ヲ帶ビテ居ルモノハ樽(タル)カ或ハ平桶(ヒラヲケ)等ニ水ト一緒(イツシヨ)ニ入レ、米洗棒(コメアラヒバウ)等デ攪拌(カクハン)シ一時ニ多量ヲ洗フノガ便利デアル

ハ、果菜類(クワサイルキ)（胡瓜(キユウリ)、南瓜(カボチヤ)、冬瓜(トウガン)、トマト、茄子(ナス)等）

比較的(ヒカクテキ)清潔(セイケツ)デアルガ一度水洗スル方ガ良イ（南瓜ハ特ニ必要デアル）。殊ニ胡瓜等ニハ病害豫防ノ爲種々ナ藥品ヲ撒布(サンプ)スルコトガアルカラ良ク洗フコトガ必要デアル

（五）乾燥野菜(カンサウヤサイ)

先ヅ塵芥其ノ他ノ雜物ヲ去ツタ後洗ツテ水ニ浸シ、軟クナツタ以後ハ餘リ洗ハズニ二、三回水ヲ替ヘル程度ニ止メルコト。乾燥野菜ノ浸漬(シンセキ)時間(ジカン)ハ長クナルニ從ツテ風味ヲ失フカラ、目的ノ軟カサニ達スル程度（略原形(ホボゲンケイ)ニ還元(クワンゲン)シタトキ）デ止メル方ガ宜シイ

第二　切方（キリカタ）

調理ニ際シテ食品ヲ切ルノハ次ノ目的ヲ達センガ爲デアル

イ、熱及調味品ノ滲込（シミコミ）ヲ充分ニ且速ナラシメルコト

ロ、咀（カ）ミ易クシテ消化吸收（セウクワキユウシウ）ヲ良好（リヤウカウ）ニスルコト

ハ、形ヲ整ヘ視覺及觸覺ヲ良クシ以テ味ヲ良クスルコト

從ツテ切方ハ以上ノ目的ヲ達スル樣ニ實施シナケレバナラナイガ、切方ニ就イテ一番大切ナコトハ庖丁（ハウテウ）ノ切味ト姿勢（シセイ）デアル。姿勢（構ヘトモ言フ）ガ確實デナケレバ正確ニ迅速（ジンソク）ニ作業ノ能率（ノウリツ）ヲ擧ゲルコトガ出來ナイ。尙庖丁ハ切ル材料ニ依ツテ種々ノモノヲ使用シナケレバナラナイ

野菜ヲ切ルニハ薄刃（ウスバ）庖丁（バウテウ）

肉ヲ切ルニハ肉截（ニクサイ）刀（タウ）

肉ヲ卸スニハ肉卸（ニクオロシ）庖丁（ハウテウ）

魚ヲ卸シ切ルニハ出刃（デバ）庖丁（バウテウ）

總テ庖丁デ材料ヲ切ルニハ唯眞直ニ力ヲ入レテ押切ツタ丈デハ切味ガ惡イ。幾分鋸（ノコギリ）デ物ヲ切ル時ノ樣ニ押シ又ハ引キ加減ニ使用スル。其ノ他切方ノ注意トシテハ材料ノ纖維（センイ）ニ意ヲ用ヒルコトヲ

要スル

材料ニ依ツテハ稀ニ其ノ形ヲ保タセル爲ニ縦ニ切ル場合モアルガ、調理後硬クテ喰ベ難イ。獣鶏肉ハ縦ニ切ル様ナコトハ大切リ以外ニハナイ。但シ牛肉ノ「市ボー」ト言フ部分ノ頭ノ方ニ若干縦ニ繊維ニ従ツテ切ラナケレバナラナイノガアル

切方ハ調理作業中一番勞力ヲ要スルモノデアツテ、其ノ切方ノ巧拙ニ依リ加熱時間ノ長短、切屑ノ多少等ニ關係スルコトガ多大デアルカラ特ニ注意ガ必要デアル

(一) 鳥ノ屠殺及捌方

鳥ノ種類、大小、調理ノ目的ニ依リ其ノ屠殺法及捌方ニモ種々アルガ、鶏ニ就イテ述ブレバ左ノ如クデアル

イ、屠殺法

凡ソ食用動物ノ屠殺ハ脫血ヲ良クシ且苦シメテ殺サナイノヲ最良ノ方法トスル。故ニ鶏ノ屠殺ニ當ツテハ先ヅ其ノ左右ノ翼ヲ後方ニ交叉シ兩脚ト尾トヲ左手デ握リ、鶏ガ動作ノ出來ナイ様ニシテ頭ヲ捩リ或ハ氣管ヲ挫キ、首ヲ切落シテ逆様ニ持チ充分脫血スル

ロ、毛拔法

次ニ攝氏八十度内外ノ熱湯ニ三十秒位浸シタ後手デ毛ヲ抜去リ、更ニ之ヲ新聞紙、藁等焔ノ長イ火ノ上ニカザシテ毛焼ヲ行ツタ後一寸水洗スル

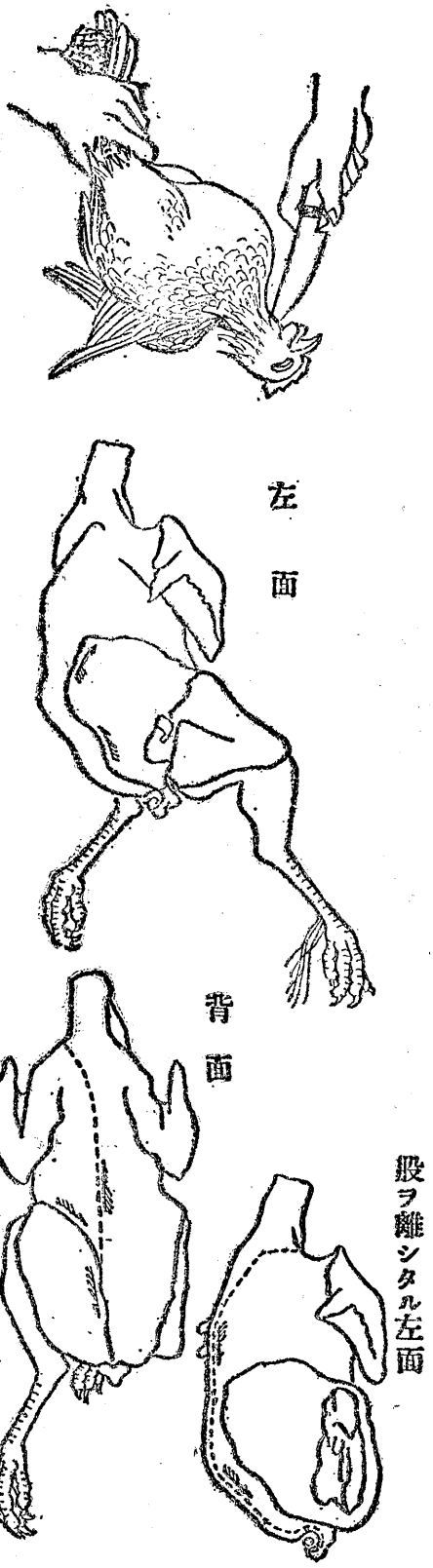
ハ、捌方

先ヅ左方股間ニ庖丁ヲ入レテ皮ヲ切リ、右手デ腹部ヲ押ヘ左手デ脚ヲ握リ腹背ノ方向ニ押シ開キ、骨ト骨トノ接合部（其處ニ白ク見エルモノ）ニ庖丁ヲ入レテ腱ヲ切放シ、次ニ其ノ周圍ノ皮ヲ切リ脚ヲ體ヨリ引離ス。右方ノ脚モ亦同様トスル。次ニ鶏ノ頭部ヲ手前ニシテ、左方ノ肩ノ近クニアル骨ト骨トノ接合部ニ庖丁ヲ入レテ切放シ、其ノ部分ヨリ背ト胸ニカケテ楕圓形ニ皮ヲ切ツテ置キ、翅ヲ體ヨリ引離ス。右方モ亦同様ニスル。次ニ肋骨ヲ外スニハ、背ニ出テ鎌形ニナツテ居ル骨ニ庖丁ヲ入レ、肋骨ト背及腹部トヲ引離スノデアル

以上デ鶏ヲ五ツノ部分ニ分ケタカラ、其ノ後ハ調理ノ種類ニ應ジ肉ヲ細切シテ用ヒル。尚脚ノ筋ヲ取ルニハ股ト脚ノ繼目ニ庖丁デ輕ク切目ヲ入レ脚ヲ一捩シテ力ヲ込メテ引クノデアル

以上ハ單ニ普通ノ卸方、切方デアルガ、料理ノ都合ニ依ツテハ尚種々異ツタ卸方モアル

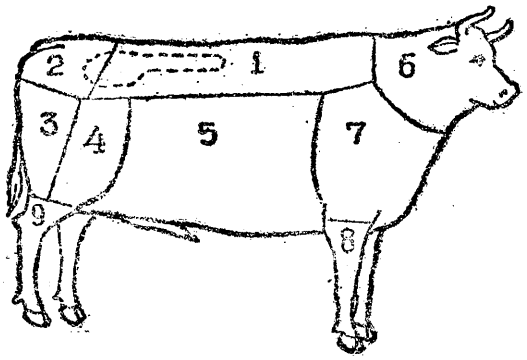
鶏ノ捌方



(二)　獣肉（ジュウニク）

獣肉モ亦其ノ種類ガ多イケレ共、普通調理用ニ供セラレルモノハ牛（ウシ）、豚（ブタ）、猪（イノシシ）、羊（ヒツジ）、兎肉（ウサギニク）等デアツテ、其ノ内牛肉、豚肉ガ最モ多イ。其ノ捌方ハ極メテ複雑（フクザツ）デアリ且海軍ニ供給セラレル牛肉、豚肉ノ大ナルモノハ枝肉（エダニク）デ、屠殺後丸ノ儘供給セラレル場合ハ稀デアルカラ之ハ省略シ茲ニハ單ニ其ノ各部分ノ名稱ト用途ヲ圖示スルニ止メル

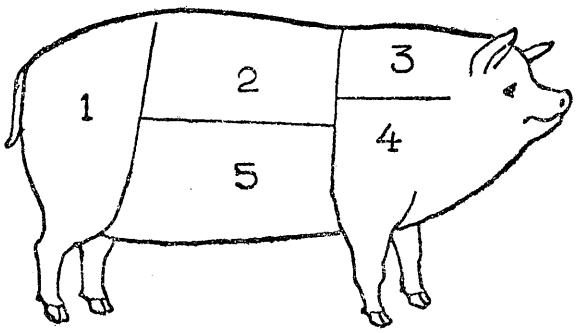
牛ノ圖解



1、「ロース」肉「ロース」又ハ「ビーフステーキ」等
2、「ラム」肉「ビーフステーキ」、「シチユウ」、鹽肉、「コーンドビーフ」等
3、4、（股）肉「ビーフステーキ」、湯煮肉、煮込肉、刻肉又ハ「コーンドビーフ」等
5、「バラ」肉「ロース」又ハ「シチユウ」、「スープ」等
6、首肉「スープ」肉、煮込肉、刻肉等
7、肩肉煮込肉、「スープ」肉、刻肉等
8、9、（脛）肉「スープ」等

以上ノ外「ヒレ」ト稱スル部分アリ、牛ノ脊骨ニ添フテ長ク股ニ至ル肉ノ上端脂肪ヲ以テ包マレタル部分（點線部）ヲ云ヒ、骨ニ添ヒ左右ニ二條アリ一頭ニ付キ僅ニ七・五瓩位ヲ得ラルヽノミニシテ牛肉中最モ美味ナルモノトス。又舌ハ「タング」俗ニ「タン」ト稱シ「シチユウ」又ハ鹽肉トシテ美味ナリ。尾ハ「テール」ト稱シ「シチユウ」ニハ上等ノ料理ナリ

豚ノ圖解



1、脚　肉　燻製肉、「ハム」「ロース」、刻肉、鹽豚「コーンドポーク」

2、「ロース」肉　「ロース」、切身

3、首　肉　「ロース」、煮込肉、刻肉

4、肩　肉　「ロース」、煮込肉、「コーンドポーク」

5、「バラ」肉又ハ三枚肉、　鹽漬肉、燻製豚肉、「ベーコン」

(三)　兎ノ屠殺及捌方

イ、屠殺法

先ヅ兩耳ノ附ケ根ヲ強ク左手ニ摑(ツカ)ミ右手デ出双ヲ持チ、出双ノ脊デ前額耳(ゼンガクジ)ノ附ケ根（指デ觸レルト窪(クボ)ミノアル部分）ヲ狙(ネラ)ツテ強ク打ツト失神狀態(シッシンジャウタイ)トナルカラ、直ニ後肢(コウシ)ノ關節(クワンセツ)ヲ細紐(ホソヒモ)或ハ麻繩(アサナワ)デ縛(シバ)リ倒(サカサ)ニ吊(ツ)リ下ゲ速ニ血抜ヲスル

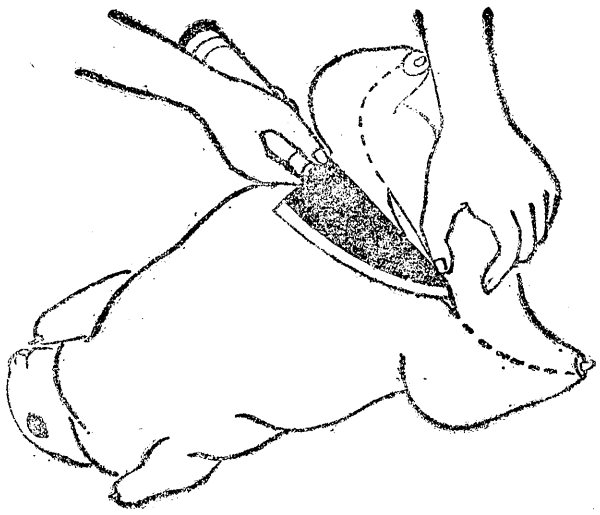
ロ、血抜(チヌ)キ

次ニ直ニ左手ヲ以テ頭部ヲ持チ顎(アゴ)カラ咽喉(ノド)ニカケテ皮ヲ竪ニ一寸五分程切リ擴ゲ、内部ニ見エル頸動脈(ケイドウミヤク)ヲ横ニ刃ヲ入レルト血ガ完全ニ抜ケル。此ノ血抜キニ注意セヌト勢ヨク出ル爲ニ衣類ニ血ガ附着スルコトガ多イ。血抜キハ屠殺ト同時ニセヌト血ガ抜ケナイ。マタ血抜キヲ充分セナイト肉味ガ臭クナリ、且腐敗ヲ速カラシメルモノデアルカラ早ク放血セネバナラヌ

ハ、皮剝(カワハ)ギ

二―三分デ放血スルカラ肢(アシ)ノ細繩ヲ解キ臺ニ載セテ、四肢ヲ關節カラ切斷シ仰向ケニシテ陰(イン)部(ブ)ノ上際(ウワギワ)カラ刃ヲ入レ兩肢先ヘ皮ヲ切開キ、腹ノ皮ヲ摘(ツマ)ミ上ゲテ肉ト皮ニ傷カヌ様ニ一寸餘

リ双先デ切ル。次ニ右手ヲ尻ノ方カラ陰部(毛共)マデ一握リニシテ尾ノ骨ヲ切リ離シ兩股ノ



肉ト皮トヲ右手デ離ス。其ノ腰ヲ右手デ握リ左手ハ最初カラ皮ヲ持ツタ儘グツト力ヲ入レテ引ケバ狀袋形(ジヤウブクロガタ)ニ剝(ハ)ゲル

ニ、解體（カイタイ）

剝ゲタ後半身ヲ俎ノ上ニ載セ其ノ儘前肢ノ附根マデ前後ニ力ヲ入レテ引ク。前肢ヲ引出シ更ニ引イテ頭部ニ至ル

次ニ頭ヲ切取ツテ胴ヲ仰向ケ腹肉ノ皮ヲ摘ミ揚ゲテ心窩（ボンノクボ）カラ肛門（カウモン）マデ双ヲ入レ、肛門ノ周圍ノ肉ヲ切除ク

此ノ肉塊ヲ棄テズ調理スル際若シ混入スルト不快臭ガ附ク。所謂兎肉ニ悪臭ガアルノハ早ク血抜キヲセヌタメト此ノ肉ヲ知ラズニ調理ニ混ズル故デアル。次ニ横隔膜（ワウカクマク）ノ下ニ手ヲ差入レテ胃ヤ膀胱（バウクワウ）ガ破レヌ様ニシテ内臓全部ヲ取除キ、肝臓（カンザウ）ト心臓（シンザウ）トヲ食用ニ殘シテ他ハ棄テル。

但シ肝臓ニ附着シテヰル膽嚢（タンノウ）ヲ破ラヌ様ニ取去ラネバナラヌ

以上ガ内臓抜キ骨付肉デアル。次デ骨ヲ放スニハ脊骨ニ沿フテ尾骨ノ尖端（センタン）マデ四筋（スヂ）ノ双ヲ入レ兩後肢ヲ持ツテ引割キ其ノ後各骨ニ沿フテ肉ヲ採レバヨイ

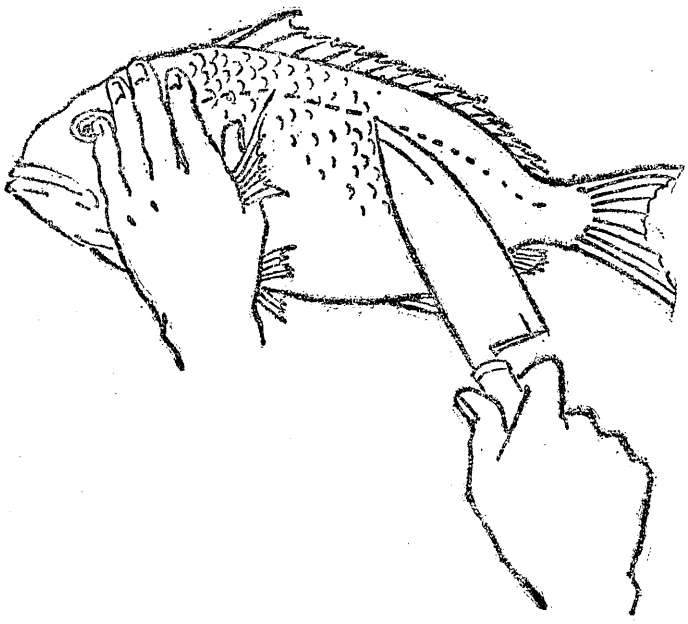
（四）魚肉（ギョニク）ノ下方（オロシカタ）

魚肉ヲ下スニハ先ヅ鱗（ウロコ）ヲ取リ次ニ鰓（エラ）ト臓腑（ザウフ）ヲ取出シテ水洗スル。而シテ頭部ヲ除クモノハ鱗ヲ取ツテ後刎ネルノガ順序デアル

イ、鱗ノ取方

左圖ノ様ニ頭部ヲ左ニ腹ヲ手前ニシテ（之ヲ魚ノ表ト云フ）左手デ頭部ヲ押ヘ、庖丁ノ刃先

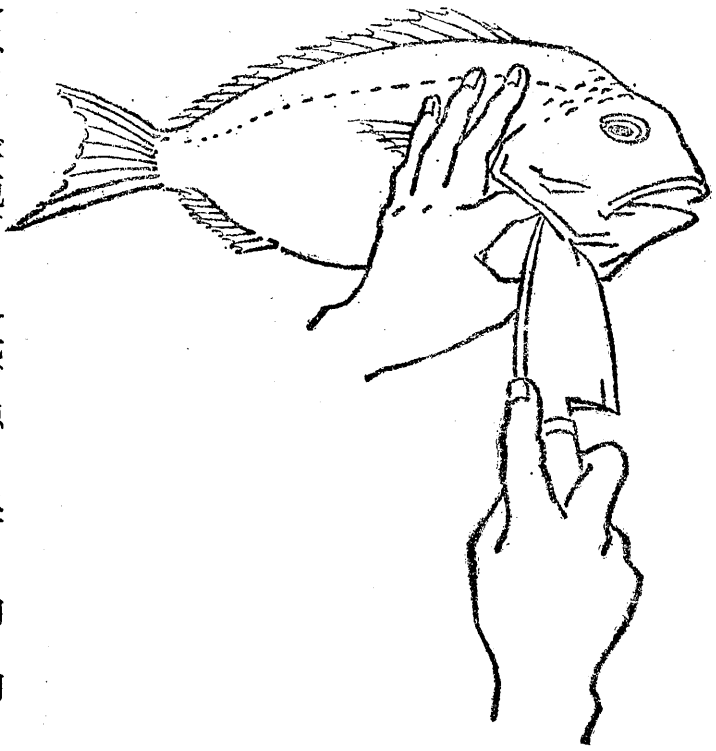
鱗ノ取方



デ尾部ヨリ頭ノ方ヘ逆ニ輕クコキ上ゲ、次ニ魚體ヲ其ノ儘裏返シテ他面ノ鱗ヲ去ル鱗取器（ウロコトリキ）ヲ用フル場合ニハ頭ヲ手前ニシテ魚ヲ縦ニ置キ尾ヨリ頭ノ方ヘコキ上ゲル

ロ、鰓ノ抜方

圖ノ様ニ頭ヲ右ニ腹ヲ手前ニシテ左手デ魚ヲ少シ起シ加減ニシナガラ食指（ショクシ）ト母指（ボシ）デ兩鰓蓋（リャウアゴフタ）ヲ



鰓ノ抜方

押（オ）シ擴（ヒロ）ゲ、大魚ナラバ庖丁ノ刃先デ鰓ノ上下ノ釣ヲ切ツテ後手デ引キ出シ、小魚ナラバ庖丁

ヲ用ヒズ單ニ指先デ上釣ヲ引出スノデアル

ハ、臓腑ノ出方

臓腑ヲ出スニハ腹鰭（ハラヒレ）ノ下部ニ庖丁ヲ入レテ引キ出スガ良イ。臓腑ヲ取出シタナラバ清水デ良ク洗ヒ、次ニ適宜ノ調理ヲ行フノデアル

ニ、頭ノ取方

頭ヲ取去ルニハ先ヅ側鰭（ワキヒレ）ヲ切去リ、鰓ノ下釣ノ部分ヲ切リ、次ニ鰓蓋ニ沿ツテ頭ニ庖丁ヲ入レテ切去ル

ホ、下方（オロシカタ）

普通行ハレル下方ハ二枚下（ニマイオロシ）、三枚下（サンマイオロシ）、背開（セビラキ）、刎切（ハネギリ）、筒切（ツツギリ）等デアル

（イ）二枚下

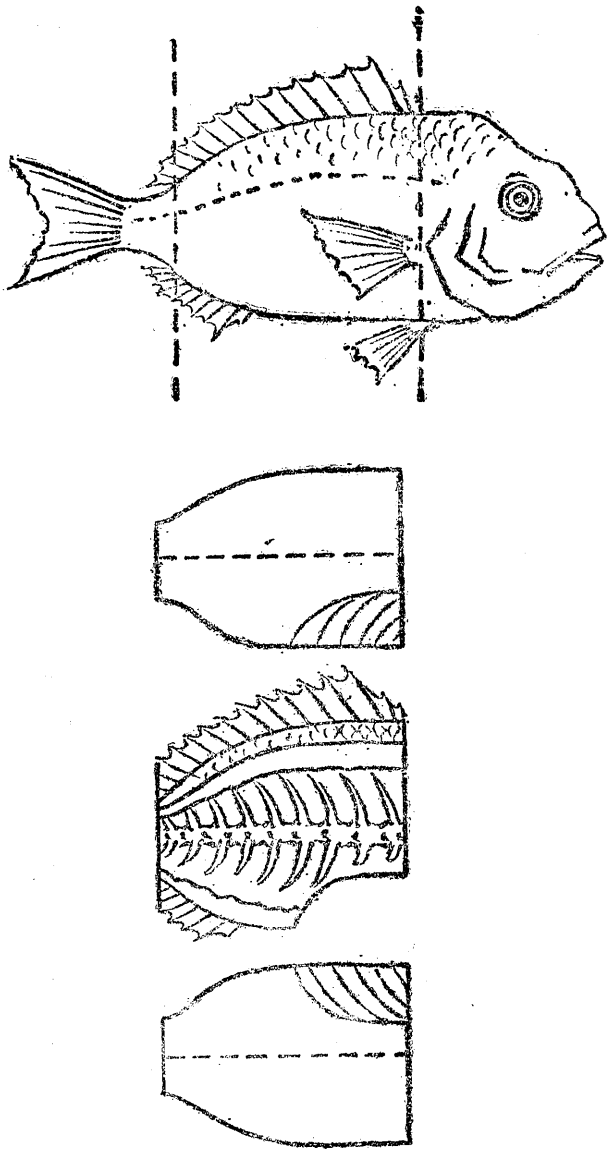
先ヅ頭ヲ去リ臓腑ヲ出シ頭部ヲ右ニ腹ヲ手前ニシ、背カラ輕ク庖丁ヲ入レ背骨ニ沿ツテ切リ片側丈ヲ切離ス

（ロ）三枚下

最モ普通ナ切方デアツテ、二枚ニ下シタモノヲ更ニ裏返（ウラガエシ）ニシ前ト同様片身（カタミ）ヲ下シ中骨ト身

ト三ツニスル

三枚下



以上庖丁デ腹ヲ切開イテ鰓ト臓腑ヲ除クコトヲ腹開（ハラビラキ）ト云ヒ、鱗取ヨリ腹開シテ能ク水洗スル迄ノ作業ヲ「洗ヒ方」ト云フ

（ハ）背開

腹ヲ開カズ頭部ヲ右ニ背ヲ手前ニシテ頭ノ附根背ヨリ骨ニ沿ツテ尾迄輕ク庖丁ヲ入レ、次

ニ今一度深ク庖丁ヲ入レテ開キ最後ニ頭ヲ割ル。小魚ニ多ク行フ

（ニ）刎切

大キナ魚ヲ庖丁ヲ斜ニ右ニ寝カシ加減ニシテ左方カラ順次ニ切リ取ル。鯛（タヒ）、鱒（マス）、鮭（サケ）等ニ行ハレル

（ホ）筒切

先ヅ頭ト臓腑ヲ除イテ次ニ頭ノ方カラ小口切ニスル。小魚ハ頭、臓腑等ヲ取去ルコトナク其ノ儘小口切ニスルコトガアル。鰮（ボラ）、鯉（コヒ）等ニ多ク行ハレル

（五）

野菜（ヤサイ）ノ切方（キリカタ）

野菜ノ切方ニハ小口切（コグチギリ）、半月形（ハンゲツガタ）、銀杏形（イテウガタ）、短冊形（タンザクガタ）、賽（サイ）ノ目形（メガタ）、亂切（ランギリ）、斜切（ナナメギリ）、千切（センギリ）、ササガキ、微塵切（ミヂンギリ）、桂剝（カツラハギ）等ガアル

イ、小口切

大根、人蔘ノ如キ長形ノモノヲ小口カラ適宜ノ厚サニ切ル

ロ、半月形

大根ノ如キ丸ク長イモノヲ先ヅ縦ニ二ツ割トナシ更ニ小口切トスル

ハ、銀杏形

大根ノ如キモノヲ先ヅ四ツ割トシテ更ニ小口切トスル

ニ、短冊切

大根ノ如キモノヲ先ヅ横ニ小口切トシテ更ニ之ヲ縦ニ薄ク長方形ニ切ル

ホ、賽ノ目形

賽ノ様ニ四角ニ切ル。大キサハ大抵一糎ヨリ二、四糎位デアル

ヘ、亂切

廻(マワ)シ切トモ云フ。材料ヲ左手ニ持チ廻シ乍ラ斜ニ切ル

ト、斜切

牛蒡、人蔘等ヲ斜ニ小口切ニスル

チ、千切

千六本トモ云ヒ大根、人蔘等ヲ細長ク切ル

リ、ササガキ

牛蒡ヲ左手ニ持チ廻シ乍ラ鉛筆ヲ削ル様ニ薄クソギ切ル

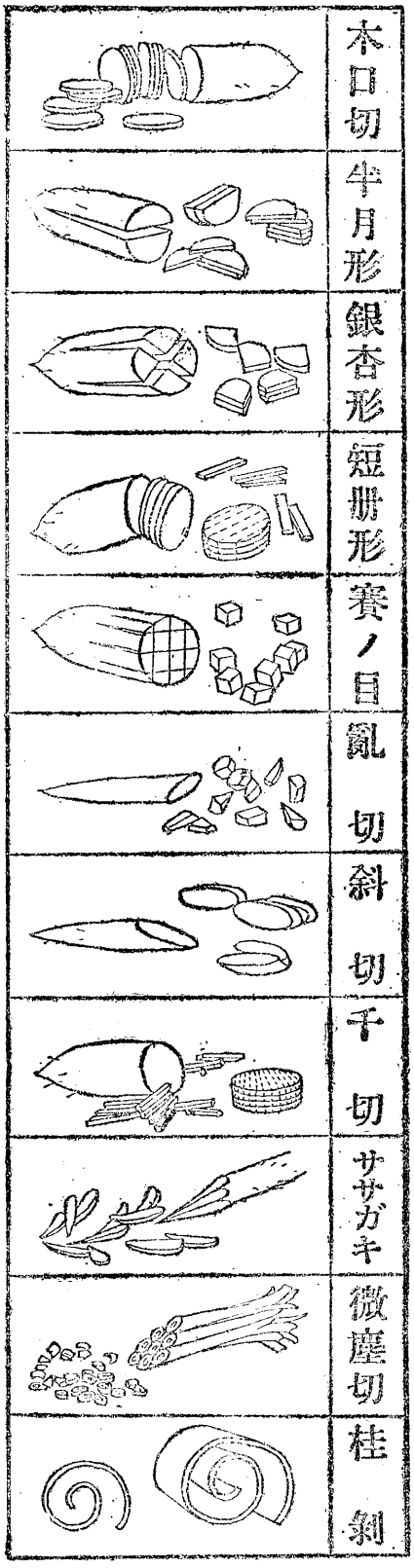
ヌ、微塵切

葱、生姜、其ノ他ノモノヲ極メテ細カニ刻ミ切ル

ル、桂剝

大根、人蔘、白瓜等ヲ長サ三糎位ニ小口切トシテ、庖丁ヲネセテ外側カラ薄クグルグルト剝ギ續ケ、終ツテ之ヲ元ノ形ニ巻キ更ニ薄ク小口切トシテ水ノ中デ捌クト丁度素麵ノ様ニナル

左ニ野菜ノ切方ヲ略圖デ示ス



第三　茹方（ユデカタ）

糧食品ヲ水ノ沸騰點（フットウテン）即チ攝氏百度以上デ湯煮（ユニ）スルヲ「茹（ユデ）ル」ト云フ

而シテ糧食品ヲ茹ル目的ハ硬イモノヲ軟カニシ、臭味ヲ去リ又ハ灰汁ヲ脱ク等調理ノ準備作業デアルガ、時ニ茹デタモノモ其ノ儘直ニ食用ニ供スルコトガアル。例ヘバ卵ヲ茹ル場合ノ如キデアル。然シ乍ラ糧食品ヲ茹ル時ハ榮養分ヲ損失シ手數ヲ增シ燃料ガ不經濟トナル等ノ不利ガアルカラ調理ニ際シテハ和物其ノ他特ニ茹ル必要ノアル場合ノ外多ク用ヒナイガ良イ

(一)　生鳥獸魚肉ノ茹方

牛肉、豚肉、鷄肉―之等ヲ茹ル場合ニハ茹汁ヲ他ニ利用スルノデナケレバ、肉ノ煮上リト同時ニ汁ノ煮詰ル様ニスルノガ良イ

鷄卵―沸騰シタ湯ノ中ニ入レルノガヨイ。左様デナケレバ皮ヲ剝グノニ困難スルコトガアル

蛸―干蛸ハ米ノ淘汁中ニ一夜浸シ之ニ微溫湯ヲ加ヘテ茹デ、生蛸ハ之ヲ鹽水デ良ク洗ヒ大根、里芋等ヲ切リ込ミ共ニ煮ルノガ良イ。烏賊、鰯ハ米ノ淘汁中ニ約一晝夜浸シタル後煮ル。生烏賊ハ生蛸ニ同ジデアル

棒鱈―少クモ一晝夜水ニ浸シテ置キたわしデ良ク洗フタ後、適宜ニ切リ中火デ軟クナルマデ茹ル

身缺鰊―米ノ淘汁又ハ灰汁中ニ約一晝夜浸シテ置キたわしデ良ク洗フタ後、多量ノ水ヲ加ヘ中

火デ軟クナルマデ煮ル

魚ノ切身―沸騰シタ「スープ」又ハ湯ニ入レテ煮ルノガヨイ。冷水ヨリ茹ルトキハ不味トナル

(二) 生野菜(ナマヤサイ)ノ茹方(ユデカタ)

イ、青菜(アヲナ)類(ルイ)

熱湯(ネツタウ)ニ入レ蓋(フタ)ヲセズ直ニ棒デ上下ニ攪(カキ)廻(マワ)シ再ビ沸騰シタ時手早ク笊(ザル)ニ取揚(トリア)ゲル。茹揚ゲタ後之ヲ冷水ニ浸(ヒタ)ストキハ、更ニ充分ニ灰汁(アク)ヲ脱キ冷却ヲ速カナラシメ調理時間ヲ短縮シ出來榮モ良好デアルガ、榮養素ヲ流出スルノ不利ガアルカラ成ルベク水ニ浸サナイ方ガ宜シイ。

總テ青菜類ヲ茹ルニハ少量ノ鹽ヲ加ヘテ茹ルトキハ青色ヲ保チ且出來榮ガ良イ

ロ、其ノ他ノ野菜

筍(タケノコ)―皮附ノ儘米糠(コメヌカ)ヲ入レタ微溫湯ニ入レ四十分間程茹デテ縱二ツ割トシ皮ヲ剝グ

里芋(サトイモ)、馬鈴薯(バレイショ)―覆(オ)フ程ノ水ヲ入レ强火(ツヨビ)デ茹デ稍硬イ程度デ取出ス

芋莖(イモクキ)―先ヅ皮ヲ剝イデ適宜ニ切リ水ニ浸シテ灰汁ヲ脱キ、次ニ多量ノ熱湯ヲ入レタ釜ニ投ジテ瞬時(シユンジ)煮沸(シヤフツ)スル。尙其ノ「エガラサ」ヲ除クニハ少量ノ山椒(サンシヨ)ノ實ヲ入レテ茹ルト良イ

大根(ダイコン)、人蔘(ニンジン)―微溫湯ニ入レ約十五分間茹デ其ノ茹水ハ其ノ儘使用スルノガ良イ

牛蒡―適宜ニ切ツテ水ニ浸シ灰汁ヲ脱キ、次ニ多量ノ微溫湯ニ少量ノ米糠或ハ米ノ濁汁(ニゴリシル)ヲ入レ弱火(トロビ)デ約三十分間茹デテ取揚ゲル

蓮根(レンコン)―微溫湯ニ入レ蓋ヲセズ約十五分間茹デテ取揚ゲル。蓮根ノ色ヲ白ク仕上ゲルノニハ少量ノ米糠ヲ加ヘルガ良イ

蕨(ワラビ)、紫蕨(ムラサキワラビ)（ゼンマイ）、乾物(カンブツ)―多量ノ水ニ浸シテ開イタトキ多量ノ水ト一緒ニ茹デ、一沸シテ鍋ヲ下シ約三十分間蒸シタ後冷水ニ浸シテ灰汁(アク)脱キヲスル。生物(ナマモノ)ノ場合ハ桶(オケ)ニ入レ灰ヲ振リ掛ケ其ノ上カラ熱湯ヲ注ギ、暫クシテ取揚ゲタ後冷水デ再ビ洗ツテ灰汁脱キヲスル

干瓢(カンピヤウ)、切干大根(キリボシダイコン)―水ニ浸シテ能ク洗ヒ多量ノ微溫湯ニ入レテ一沸シ其ノ茹水ハ捨テナイデ用ヒル

豆―新豆ハ熱湯ニ入レテ約五分間（莢豌豆(サヤエンドウ)ハ約十五分間）茹デ、古豆ハ先ヅ皮ガ張ル程度迄水又ハ湯ニ浸シタ後、最初強火ニ掛ケ一旦沸騰シタ後ニ火ヲ弱メテ軟クナル迄茹デ、其ノ茹水ハ捨テズニ調理スル

尚茹水ハ最初ハ豆ヲ覆フ程度ニシ時々差水ヲスルノガ良イ。斯クスルトキハ外皮ヲ破ラズニ軟クナルモノデアル。又小豆(アヅキ)ニハ筍ノ皮ヲ入レテ茹デルトキハ軟化ガ早イ

第四　煮方（ニカタ）

煮方ハ獻立（コンダテ）ノ種類及使用材料品ノ如何ニ依ツテ異ル。卽チ汁物デアルカ煮物デアルカ、又同ジ煮物デモ多汁性（タジユウセイ）ノモノデアルカ否カニ注意シ、汁物ハ汁ニ味ヲ付ケ、煮物ハ其ノ材料ニ味付スルニ重點（チユウテン）ヲ置ク。又汁物ノ材料ハ軟ク形ヲ多少崩シテ汁ヲ濃厚美味ニスル場合ガ多イケレ共、煮物ハ成ル可ク汁ヲ少クシ形ヲ崩サズ外觀ヲ整ヘ、各材料ノ特徵卽チ其ノ本來ノ味ヲ保タス樣ニシナケレバナラナイ。煮物ガ汁物ノ樣ニ汁ガ多ク且「ベタベタ」ニナリ易イノハ、煮熟ニ當リ材料カラ水分ノ出ルコトヲ忘レテ水ヲ餘分ニ注入シ、又煮沸中屢々杓子デ攪キ廻スカラデアル。煮方ニ就イテ注意シナケレバナラナイ諸點ハ次ノ通デアル

（一）火加減（ヒカゲン）

イ、長時間煮ルベキ豆類ノ如キハ燃料節約（ネンレウセツヤク）上沸騰（ジヤウ）スル迄ハ烈火（レツカ）トシ、一旦沸騰シタ後ハ文火（トロビ）トスルカ又ハ火ヲ消シテ蒸熟（ジヨウジユク）スルノガ良イ

ロ、焦付（コゲツ）キ易イモノ又ハ固マリ易イモノ、例ヘバ砂糖（サタウ）煮、飴（アメ）煮、葛（クズ）煮、味噌（ミソ）煮等ノ如キハ文火トセネバナラヌ

ハ、「シチウ」「カレー」ハ初メ烈火トシ小麥粉（コムギコ）又ハ澱粉（デンプン）ヲ加ヘタ後ハ文火トスルガ良イ

(二)　糧食品ノ使用順序

イ、人蔘、大根ノ様ニ煮ヘ難イモノヲ最初ニ入レ、豆腐ノ如キ煮ヘ易ク又形ノ崩レ易イモノ又ハ香味ヲ尊ブ葱、生姜等ノ如キハ最後ニ入レル

ロ、味ハ材料ノ半バ煮ヘタ頃ニ付ケ、煮干ノ様ナ「ダシ」ノ出ガ悪イ調味品ハ最初カラ入レルハ、食鹽、醤油、味噌ノ様ナ調味品ハ、材料ニ依ツテハ之等材料ヲ固マラス性質ガアルカラ、一度材料ヲ水煮シタ後入レル方ガ良イ

ニ、醤油ハ最初八分ヲ用ヒ殘リ二分ハ煮熟(シャジユク)ヲ終ル直前ニ入レル方ガ良イ。濃(コ)イ色ヲ嫌(キラ)フ汁物ニハ食鹽ヲ用フルコト

ホ、汁ヲ目的トスル肉ハ水ヨリ煮、肉ノミヲ美味ニスル場合ハ沸騰中ニ入レル。但シ羊、豚、兎肉ノ様ナ其ノ臭味ヲ嫌フ場合ハ臭味ノ強イ玉葱、生姜或ハ酒類等ヲ用フルノガ良イ

(三)　煮熟時間

イ、鍋ニ蓋ヲシナイデ煮ルトキハ煮熟ニ多クノ時間ヲ費スカラ、普通ノ場合煮物ニハ必ズ蓋ヲシナクテハナラナイガ、臭氣ヲ除ク必要ノアルモノ及色ヲ保タシムル爲ニハ蓋ヲシナイ方ガ良イ

ロ、如何ナル硬イ肉モ冷水ヨリ煮始メ二時間以上ヲ經ルトキハ軟カクナルモノデアル

第五　蒸方（ムシカタ）

蒸方ハ田樂（デンガク）、茶碗蒸（ナヤワンムシ）、蒸羊羹（ムシヨウカン）、蒸パン（ムシ）、又ハ蒸氣炊飯（ジョウキスイハン）等ノ様ニ材料ノ形ヲ安全ニ保タセ様トスルトキ、或ハ水ヲ加ヘズ調理シ而モ濕氣（シツキ）ノアル熱ヲ加ヘル必要アルトキニ實施スル調理法デアル。

蒸方ニ就イテ注意シナケレバナラナイ諸點ハ左ノ如キデアル

イ、蒸シ難イモノ又ハ充分蒸スコトヲ必要トスル材料ハ下煮（シタニ）スルカ或ハ容器（ヨウキ）ノ一番下ノ方ニ入レルコト

ロ、釜ノ湯ハ常ニ八分目ヲ保タシメ、煮減（ニベ）リノシタトキハ熱湯デ補足スル。冷水デ補フトキハ作業ヲ中絶セシメル虞（オソレ）ガアル

ハ、蒸氣ハ冷イ器物ニ觸レルト直ニ水滴トナツテ調理品ノ上ニ滴下スルカラ、豫メ布巾（フキン）デ材料ヲ覆フ方ガ良イ

ニ、强飯（コワメシ）等ノ様ニ水分ガ不足シテ蒸シ難イモノハ時々打水（ウチミヅ）ヲスルコト

第六　燒方（ヤキカタ）

燒方トハ材料ヲ乾熱（カンネツ）デ調理スルコトヲ云ヒ、串（クシ）或ハ金網（カナアミ）ヲ用ヒテ燒ク直接法ト、燒窯（ヤキカマ）又ハ煎鍋（ムシナベ）等

ニ入レテ焼ク間接法トアル。何レノ方法ヲ問ハズ黒焦(クロコゲ)ニナラナイ程度ニ焼色(ヤキイロ)ヲ附ケ、材料ノ心部迄火ガ通ツテ生焼ニナラナイコトヲ要件トスル。之ガ爲ニハ火加減ニ最モ注意シナケレバナラナイ。焼方ニ就イテ注意シナケレバナラナイ諸點ハ左ノ如クデアル

(一)　直接法

イ、火力ガ強過ギルトキハ材料ノ表面ノミ黒焦トナツテ心部ニ火ノ通リガ悪クナルカラ、火ト材料ノ間ニハ常ニ約八糎ノ距離ヲ置クコトガ肝要デアル

ロ、金網(カナアミ)又ハ鐵架(テッカ)ハ豫メ溫メテカラ魚ヲ載セ、又冷メテカラ後取ルノガ良イ。又金串(カナクシ)ハ時々捻(ヒネ)ツテ焼クト焼上(ヤキアガ)ツテカラ材料ヲ取離(トリハナ)スニ容易デアル

ハ、魚ハ肉ノ方カラ、鳥肉ハ皮ノ方カラ焼キ始ムルノガ良イ。之ハ魚ハ皮ノ方ニ、鳥ハ肉ノ方ニ縮ミ外觀ガ悪クナルノヲ防グ爲デアル

(二)　間接法

イ、間接法ニ使用スル材料ハ種類ヲ撰バズ何デモ良イケレ共、其ノ煤煙(バイエン)ヤ悪臭(アクシユウ)ヲ材料ニ觸レシメナイ様ニ注意シナケレバナラヌ

ロ、卵焼(タマゴヤキ)或ハ「ビフテキ」等ノ調理ハ、煎鍋(イリナベ)又ハ鐵鈑(テッパン)ニ豫メ牛酪(ギユウラク)或ハ「オリーブ」油ヲ施シ、

煙ノ立タナイ程度ニ熱シテカラ焦付カナイ様ニ狐色ニ兩面ヲ文火デ燒ク

第七　揚方

揚方トハ材料ヲ高熱ニシタ脂油ニ入レテ調理スルモノヲ謂ヒ、之ニ使用スル油ノ量ハ天婦羅、精進揚等ノ様ニ深イモノト、「ビフテキ」、魚空揚等ノ様ニ淺イ場合トガアル。ソウシテ揚方ノ要點ハ脂油ヲ攝氏百七十度乃至二百度ヲ常ニ保ツ様ニ火加減ヲシ、材料ノ投入ニ緩急宜シキヲ得ルコトデアル。脂油ハ普通攝氏二百五度以上デハ炭化シ不快ノ臭氣ヲ發スルカラ、高熱デ長ク油煮スルノハ良クナイ。然シ乍ラ脂油ノ熱度ガ百五十度以下ノ時ハ揚方ガ遲イ許リデナク「コロモ」ハ剝ガレ易ク揚色モ付カナイ。糧食品ノ含有スル水分ノ量ハ脂油ノ熱度ニ關係スルカラ、水分ノ多イモノハ二百度ニ近クテモ良イガ、水分ノ少イモノハ百五十度ニ近イ方ガ良イ。揚方ニ關シテ注意シナケレバナラナイ諸點ハ左ノ通

(一)　揚物ハ總テ直火トシ、材料ヲ入レル時機ヲ見ルニハ、揚鍋ノ側面カラ紫色ノ煙ガ立チ昇ツテ食鹽ヲ少量投入シタナラ「ヂウツ」ト音ガ立ツ熱度ガ良イ。又一個ノ試驗材料ヲ入レテ置キ、其ノ揚色ニ依ツテ判斷スルノモ一法デアル

(二)　揚物調理ニ際シテハ揚鍋ニ引火シナイ様ニ注意スルコト。若シ引火シタ場合ハ青菜カ食鹽ヲ

投入スルカ或ハ直ニ蓋ヲシテ消火シ決シテ水ヲ注(ソソ)ガナイコト

(三)　水分ヲ多量ニ含ム糧食品ハ成ル可ク水氣ヲ除イテカラ揚ゲルガ良イ。其ノ爲ニ「カキ」ノ如キハ暫時(ザンジ)新聞紙ノ上ニ竝ベ水ヲ切ツタ後揚ゲルノガ普通デアル

(四)　材料ノ冷イモノヲ入レル時ハ脂油ノ溫度ハ著シク早ク低下スルコトニ注意スルコト

(五)　揚物中「フライ」ヤ「天婦羅」ノ様ニ沈ムモノハ浮上ツタトキ、「コロッケー」ノ様ニ一旦煮熟シタ材料ヲ使用スルモノハ揚色ノ付イタ時取出スコト。又全ク浮上ラナイモノハ適宜取出シテ其ノ一個ヲ割(ワ)ツテ見ルコト

第八　和方(アエカタ)

和方トハ二種以上ノ材料ヲ調味品ト一緒ニ單ニ混(マ)ゼ合ス調理デアツテ、之ニ使用スル材料ハ生物ヲ使ヘバ榮養素殊ニ「ヴイタミン」ノ損失ヲ防ギ勞力、燃料共ニ經濟デアルガ、病原菌混入(コンニウ)ノ虞(オソレ)ガアルカラ消毒スル必要ガアル。ソレデアルカラ一旦茹デタモノカ或ハ蒸シタモノヲ使用スル場合ガ多イ。和方ニ就イテ注意シナケレバナラナイ諸點左ノ通

(一)　材料ノ水分ヲ切ルコト

和物ハ材料或ハ調理品ニ水分ヲ多量ニ含ンデ居ルト、其ノ中心迄調味品ガ浸ミ難イ許リデナク

表面ニ附着シ難ク、又調理後水分ガ浸出シテ調味品ノ味ヲ薄クスルコトガアルカラ、成ル可ク材料ノ水分ヲ切ル必要ガアル。之ガ爲ニハ水洗後暫ク乾カスカ或ハ茹デテ使用スルノガ普通デアル。「マカロニー」ヲ白「ソース」ニ和ヘル場合、鍋ニ牛脂ヲ溶カシ其ノ中ニ入レテ能ク水分ヲ蒸發サセテカラ和ヘルノモ此ノ理窟ニ依ル

(二) 材料ガ冷エタ後和ヘルコト

材料ノ溫カイ内ニ和ヘルト香味（殊ニ酢ノ如キ）ハ發散シテ「キキ」ヲ惡クスル許リデナク色彩、形態ヲ保ツコトガ難カシイ

(三) 材料ニハ豫メ薄味ヲ付ケテ置クノガ良イ。前述ノ様ニ和物ハ材料ノ中心迄調味品ガ浸ミ難イカラ豫メ之ニ薄味ヲ付ケテ置クノガ良イ。但シ酢物ニハ下味ヲ付ケナイノガ普通デアル

第九　味ノ付方

調味品ハ他ノ糧食品ト異ツテ獻立ニ示サレタ分量ヲ其ノ儘一回ニ加フベキモノデハナイ。先ヅ其ノ八分目ヲ入レ殘リ二分ハ味ヲ見乍ラ適當ニ使用スベキモノデアル。之ハ調味品其ノモノノ「キキ」ノ強弱、材料ノ性狀ヤ又量ノ多少、季節ノ關係、場所、喫食者ノ年齡等ニ依ツテ加減スベキモノデアルカラデアル。故ニ獻立ニ示ス調味品ノ分量ハ單ニ其ノ標準ヲ示スニ過ギナイノデアル

カラ、調理ニ當ツテハ之ヲ加減シ適量ヲ使用スルコトニ注意ガ肝要デアル。又調味品ニハ味ヲ主トスルモノト香(カホリ)ヲ主トスルモノトアル。前者ハ最初カラ入レ充分煮出シ、後者ハ火ヲ止メル直前ニ入レル方ガ良イ。醬油ヲ使用スル場合其ノ一部分ヲ食鹽デ補フヲ有利トスル場合ガ多イ。又砂糖ヲ使用スル場合少量ノ食鹽ヲ混ゼレバ甘味(アマミ)ヲ增シ且味ヲ高尙(カウシヤウ)ニスルコトガアル

多人數ノ食事ヲ調理スル場合ニハ、調理者ハ單ニ自己ノ嗜好(シカウ)ヲ基準(キジユン)トシテ味付ヲスベキモノデハナイ。成ル可ク多人數ノ欲スル樣ニ味付シナクテハナラナイ。之ガ爲ニハ甘味、鹹味(カンミ)、酸味(サンミ)、辛味(カラミ)等ノ如何ナル程度ガ最モ多數ノ人ニ嗜好セラルルヤヲ調査シテ、自己所轄(ショカツ)ニ於ケル標準味(ヒヤウジユンミ)ヲ知ツテ味付スベキデアル

第十　飯(メシ)ノ炊方(タキカタ)

米麥ハ炊ク前ニ之ニ附イテ居ル糠(ヌカ)、搗粉(ツキコ)等ヲ除ク爲ニ米麥ヲ米洗桶(コメアラヒヲケ)カ洗米器(センマイキ)ニ入レ之ニ水ヲ注加(チユウカ)シテ手、米洗棒(コメアラヒバウ)又ハ機械(キカイ)デ能ク磨(ミガ)キ、幾回モ水ヲ替ヘテ上水(ウハミヅ)ガ澄(ス)ンダナラ止メル。米麥ハ洗フ爲ニ榮養素ノ幾分ヲ失フカラ、洗方ガ充分デアレバ美味デアルガ榮養素ヲ失フコトガ多イ不利ガアル。胚芽(ハイガ)米(マイ)ハ搗製ニ搗粉(ツキコ)ヲ用ヒナイカラ搗粉ヲ附着シナイ。又洗米ニ際シ「ビタミン」Bノ含有量ガ多イ胚芽ヲ失フ虞ガアルカラ、ザツト洗フノガ良イ。良ク出來上ツタ飯ハ焦付カナク、飯粒ノ表

面ト中心トハ同一程度ノ軟カサニ「フツクリ」ト出來上ツテ光澤ガアリ且炊キ殖ヘガ多イ。良ク出來上ツタ飯ノ量目ハ米麥ノ品質、水加減等ニ依ツテ差異ガアルガ、米麥量ノ二倍半弱デアル。米麥ヲ洗ツテ直ニ之ヲ飯ニ炊ク時ハ、飯ハ强クテ不味デアル。朝炊ハ前夜、晝炊ハ午前中ニ米ヲ洗ヒ、夏期ハ二時間、冬期ハ三時間之ヲ浸水シテカラ能ク水ヲ切ツテ置クノガ良イ。但シ新米ヲ用フル場合ニハ浸水シナイ方ガ良イ。水加減ハ米麥ノ品質、火加減、炊ク器等ニ依ツテ差異ガアルガ、普通米麥量十八立ニ對シ約二十一立半（二割增）デアル。水ヲ多ク吸フ米ハ古米、小粒米、上米、玄米。半搗米、七分搗米等デ、水ヲ多ク吸ハナイ米ハ新米、下米、大粒米等デアル。水加減ヲスルニハ目分量ニ依ルコトガ多イガ、使用スル釜ニ適應シタ水量ノ定規等ヲ作ツテ用ヒル方ガ良イ。次ニ飯ノ炊方ハ烹炊設備、燃料等ノ關係ニ依ツテ一定シ難イガ、我ガ海軍ニ於テ普通使用シテ居ル設備ニ依ル飯ノ炊方ハ概ネ左ノ通リデアル

（一）薪、石炭、木炭等デ炊ク場合

薪、石炭等ヲ焚ク場合ニハ空氣ノ流通ヲ良クシ、煙ヲ少ク焰ヲ上ゲ火力ヲ强クシ、ソウシテ其ノ燃料ノ含ム熱量ヲ最モ有效ニ利用シナクテハイケナイ。又鍋、釜ノ底ト燃料トノ間ニハ相當ノ距離ヲ置イテ焰ガ鍋、釜ノ底ヲ漸ク包ム程度ガ良イ。之ハ火焰ノ最モ熱ノ高イ部分ハ其ノ中

心デナク外部デアルカラデアル。炊方ハ先ヅ鍋、釜ニ所要ノ水ヲ入レ、沸騰（フットウ）シタナラバ水ヲ切ツテアル米ヲ加ヘ手早ク攪キ混ゼテ上ヲ平ニシ、片燃シナイ様ニ火廻（ヒマワ）リヲ良クシ強火（ツヨビ）デ炊キ、再ビ沸騰シタナラバ火力ヲ弱メルカ或ハ鐵鈑（テッパン）ノ熱氣（ネッキ）弱（ヨワ）イ部分ニ移シ四、五分ノ後重湯（オモユ）ガ總テ飯ノ中ニ引イタ時鍋、釜ヲ下シ二、三十分間其ノ儘蒸シテ置ク。此ノ炊方ハ湯立（ユダテ）炊（タキ）ト云ヒ一番失敗ノナイ方法デアル

又米ヲ洗ツテ釜ニ入レ、水ヲ計ツテ上ヲ平ニシテ眞中ヲ少シ凹マセ、蓋ヲシテ最初弱火カラ段々ト強クシ、沸騰シタナラバ少シ弱火トシ、水分ノ無クナツタ頃ヲ見計ヒ火ヲ引キ二、三十分間蒸ラス。此ノ炊方ヲ普通（フツウ）炊（タキ）ト云フ

飯ヲ焦付（コゲツ）カナイ様ニスルニハ火ヲ強過ギヌ様ニスル。火ノ引方ヲ遲レヌ様ニスル。又弱火デ長ク炊カヌ事等ニ注意シナケレバナラナイ。又米ノ中ニ「トマトソース」、醬油、砂糖其ノ他色々ノ附味ヲシタ時ハ注意シナイト焦付ク

西洋風ノ飯ノ炊方ハ、米ヲ洗ヒ水氣ヲ切リ米ヲ能ク乾カシ、鍋ニ油ヲ入レ焦付カヌ様ニ炒リ、其ノ中ニ熱湯又ハ熱イ「スープ」ヲ加ヘ鹽加減シテ炊上ゲル

（二）蒸氣飯炊釜（ジョウキメシタキガマ）ヲ用ヒテ炊ク場合

巻尾圖說ヲ參照ノ上詳細ハ實地ノ練習ニ當リ說明スル

(三) 電氣飯炊釜ヲ用ヒテ炊ク場合

二百二十「ボルト」二十六「キロワツト」容積二百立ノ電氣飯炊釜ニ就イテ說明スルト、適量ノ水ト白米四十五瓩ヲ釜ニ入レ、通電時間約四十分以內デ沸騰セシメ直ニ接斷器デ電路ヲ遮斷シ、其ノ儘餘熱デ約二十分間蒸シテ取出セバ焦付、不煮等ノ虞ナク完全ニ炊飯スルコトガデキル。必要ニ應ジテ熱度調整用電路接斷器ニ依リ熱度ヲ調整シ下部ニ近イ發熱體ヲ使用スル。此ノ釜ハ飯炊ノ外鳥獸魚肉、生野菜等任意ノ煮物ヲスルニモ使用出來ルコト鈴木式蒸氣煮炊釜ト同樣デアル。電氣飯炊釜ハ其ノ使用前電路接續板ヲ調査シ汚水栓及活栓ノ緊締ヲ檢シ材料ヲ入レテカラ電路ヲ斷ツコト

(電氣器具ノ取扱ニ就イテハ卷尾附錄參照)

第十一 冷凍品還元法

冷凍品ハ之ヲ還元シタ後ニ調理シナクテハナラナイ。冷凍品ノ種類ハ冷凍魚、冷凍肉(牛、豚、羊、兎肉)、冷凍野菜(法蓮草、水菜、茄子、大豌豆、絹莢豌豆、長葱、白菜、辛子菜、切大根、グリンピース等)、冷凍卵、冷凍果實等ガアルガ、現今最モ多ク現在我ガ國デ行ハレテ居ル還元法

ニハ空氣還元（クウキクワンゲン）ト液體還元（エキタイクワンゲン）トアルガ、冷凍魚ハ通例液體還元ガ熱ノ傳導（デンダウ）ガ速（ハヤ）イノデソレニ依ツテ居ル。水溫（スヰオン）ハ攝氏ノ二十二度乃至二十三度位（眞夏ノ水道ノ水位）水一斗（十八立餘）ニ對シ食鹽百五十匁（五六〇瓦）位ニシテ其ノ中ヘ凍魚ヲ浸（ツ）ケル。暫クスルト其ノ水ガ冷ヘテ來ルカラ、前述ノ鹽加減ノ熱湯ヲ直接魚ニカカラヌ樣ニ注ギ込ミ靜ニ攪拌（カクハン）スルト速クテ良イ狀態ニ還元スル。

清淨（セイジヤウ）ナル海面ニ航泊（カウハク）スル艦船ノ場合ハ食鹽水ノ必要ナク、海水ヲ「ポンプ」デ桶カ「タンク」ニ汲ミ込ミ冷凍魚ヲ入レ海水ヲ掛ケ流シニシテ置ケバ宣シイ

淡水（タンスヰ）其ノモノハ動物性蛋白質ヲ非常ニ溶解シ易イ爲、淡水デ冷凍魚ヲ還元シタリ魚ヲ洗フコトハ宣シクナイ。尙空氣還元ノ場合ハ糧食品ノ重量ヲ輕減（ケイゲン）スルケレ共、液體還元ノ場合ハ重量ヲ增加スルノガ例デアル。冷凍品還元後ノ味ハ冷凍前ト大差ガナク專ラ冷凍前ニ於ケル糧食品ノ鮮度（センド）ニ依ル。尙還元後ノ糧食品ハ冷凍シナイ糧食品ニ比較シテ腐敗（フハイ）シ易イ爲ニ速ニ調理シナクテハイケナイ。冷凍野菜ハ一度ザツト茹デテソレヲ壓縮（アツシユク）シ凍結（トウケツ）サセタノデアルカラ熱湯デ還元シテ差支ナイガ、冷凍前ニ茹デテアルカラ成ル可ク酢物、漬物トシテ再ビ煮沸シナイデ使用スルノガ良イ

第二節　日本料理

第一　燒物類（ヤキモノルヰ）

一、魚（ウヲ）ノ鹽燒（シホヤキ）

材料　魚（鯛（タイ）、鯵（アヂ）、校魚（カマス）、鱚（キス）、鱸（スヾキ）、鰆（サハラ）、鰡（ボラ）、鰯（イワシ）、鱒（マス）、鮭（サケ）、鮎（アユ）等）及季節ニ應ジタ野菜、鹽

調理法　魚ヲ三枚ニ卸シ一人前約七五瓦乃至一五〇瓦（一人前附ノ場合ハ其ノ儘）ニ切リ、水氣ヲ去ツテカラ、串ニ刺シ乾イタ鹽ヲ振リカケ之ヲ火ニカケ、燒キ上ツタラ串ヲ抜キ皿ニ盛リ適宜野菜ヲ附合セテ溫（アタヽカ）イ間ニ供卓スル

〔注意〕

一、魚ハ新鮮ナモノデナイト不味デアル

二、魚ニ調味料ヲ附ケナイデ燒イタモノヲ白燒（シラヤキ）ト云フ

三、鹽燒スルニハ凡テ海魚ノ切身ハ皮ノ方カラ先ニ、河魚（カワウヲ）ノ切身ハ肉ノ方カラ先ニ燒クコト。之ハ海魚ハ肉ニ味ノ良イ脂肪ヲ含ンデ居ル故、肉面カラ先ニ燒クト味ノ良イ脂肪ハ先ニ落下シテ不味ニナルバカリデナク、肉面ノ方ニ燒色ガ附イテ表トナル皮ノ方ハ良イ色ガ附カナク

ナル。之ニ反シ河魚ハ脂肪ガ皮ト肉トノ間ニ在ルカラデアル。但シ一尾附ケノ魚ハ兩面共皮デアルカラ表ニスル方ヲ先ニ燒クコト

四、燒魚ハ表面ニハ良ク燒色ヲ附ケ裏面ハ充分火ノ通ル迄燒クコト

五、鹽燒ヲスル方法ニハ直接法ト間接法トアル。直接法トハ一般家庭デ行ハレテ居ル直火式ノ方法デアリ、間接法トハ石炭、重油、電熱等ヲ使ツテ燒竈（ヤキカマド）（燒室）デ燒ク方法デアル

直接法ノ燃料ハ硬質ノ煤（クスブ）ラナイ木炭ガ良ク、軟質ノ木炭ハ一度ニ焰ガ多ク出ルカラ魚ノ周圍ガ黑焦トナリ内部ニ火ガ通ラナイ。硬軟何レノ木炭ヲ使用スルモ火加減ニ注意ガ肝要デアル

魚ト火トノ間隔ハ約九糎ガ適當デアル

間接法ハ多ク艦船デ行ハレル燒方デアルガ、直接法ヨリモ特ニ次ノ様ナ注意ガ必要デアル

卽チ蒸燒室デ燒クノデアルカラ火ガ弱イト燒色ガ附カズ、又水分ノ多イ魚ハ茹デタ様ニナリ長ク入レテ置クト水分ガ蒸發シテ肉ガ硬ク乾魚ノ様ニナル

間接法ニ依リ大量ノ燒魚ヲスル場合ニハ、大抵金網カ蒸燒鍋（ロースパン）ヲ使用スルガ、其ノ時ノ魚ノ竝ベ方ハ海魚、河魚ヲ問ハズ皮ノ方ヲ上ニシテ燒ク方ガ宜イ。之ハ再ビ返シテ燒クコトガ困難ダカラデアル

蒸焼室ノ溫度ハ攝氏三〇〇度以上デナイト焼色ガ良ク附カナイ

尙何レノ場合ニモ金網ヲ使用スル時ハ金網ガ熱クナツテカラ魚ヲ載セルコト、金串ヲ使用スル時ハ魚ガ焼上ツテカラ熱イ間ニ金串ヲ捻リ乍ラ抜クコト。魚ガ冷メルト金串ガ抜ケ難リナリ魚ノ形ヲ損スル

二、魚ノ照焼（テリヤキ）

材料　魚（鰤（ブリ）、鰡（ボラ）、鰹（カツヲ）等）、味淋（ミリン）、醤油（シヤウユ）、砂糖（サトウ）

調理法　魚ヲ三枚ニ卸シ一人前約（一一〇瓦乃至一五〇瓦）（一人前附ノ場合ハ其ノ儘）ニ切リ串ニ刺シ、火ニカケテ大方焼ケタ頃砂糖、醤油、味淋ヲ調合シテ煮詰メタ照（テ）リ汁ヲカケ四、五回繰返シテ焼上ゲ、串ヲ抜キ皿ニ盛リ適宜ノ附合セヲ添ヘテ溫イ間ニ供卓スル

〔注意〕

一、照焼ハ間接法、直接法何レノ方法デ焼イテモ、熱加減ハ鹽焼ノ場合ヨリモ弱目デ行ハナケレバ魚ノ表面ガ黒焦トナリ易イ。照焼ニ限ラズ砂糖、醤油、味淋、味噌ノ附イテ居ルモノヲ焼ク場合ハ直グ色ガ附クカラ注意ヲ要スル

二、照焼ハ醤油ト味淋ダケデモ、砂糖ト醤油ダケデモ差支ナク、照リ汁ニ水飴ヲ少量入レルト

一段ト味ガ良クナル

三、多人數ノ調理ヲスル場合ハ串燒ハ困難デアルカラ砂糖、醬油、味淋ヲ調合シタ汁ニ長時間漬ケ、魚ニ汁ガ泌ンデカラ金網又ハ蒸燒鍋（ロースパン）ニ竝ベ間接法ニ依リ蒸燒室デ燒キ燒上ル頃漬汁ヲ煮詰メテ「ドロリ」トサセ魚ニ塗ツテ燒上ゲ更ニ供卓ノ際照汁ヲカケテモ宜イ

三、魚ノ附燒（ツケヤキ）

材料　魚、味淋、醬油、砂糖

調理法　魚ノ洗ヒ方ヲ行ヒ一人前約一一〇瓦ニ切リ串ニ刺シ別ニ醬油、味淋若ハ煎酒ニ砂糖ヲ加ヘ沸騰サセテ置キ、魚ヲ燒キ乍ラ右ノ汁ヲ四、五回カケテ燒上ゲ適宜ノ附合ヲ添ヘテ供卓スル

〔注意〕

小鳥ヲ右ノ方法ニ依リ燒上ゲタモノヲ小鳥ノ附燒ト云フ

四、魚ノ雉子燒（キジヤキ）

材料　魚、味淋、醬油

調理法　洗ヒ方ヲ行ヒ前同樣ニ切ツタ魚ヲ味淋、醬油ヲ混合セタ汁ノ中ニ約五、六時間浸シタ後串ニ刺シ水氣ヲ拭ツテ强イ遠火（トホビ）ニカケテ燒上ゲル

五、魚ノ味噌漬燒（ミソヅケヤキ）

材　料　魚（鯛、甘鯛（アマ）、鰆（サワラ）、供鯛（トモダヒ）、鰤（ブリ）等、小鳥類モ可）、鹽、味噌、味淋（又ハ煎酒）

調理法　魚ヲ前同樣ニ調ヘ薄鹽ヲアテ約二十分ノ後サット洗ヒ水氣ヲ去リ、別ニ味噌ヲ味淋又ハ煎酒、水デ延バシ魚ヲ日本紙（白紙又ハ薄布）ニ包ミ、前ノ味噌ニ漬込ミ約五、六時間ノ後魚ヲ出シ包紙ヲ取去リ串ニ刺シ又ハ金網ニ載セ强イ遠火ニカケテ燒上ゲ、適宜ノ附合セヲ添ヘテ供卓スル

〔注　意〕

一、味噌ノ代リニ酒粕ヲ使フト粕漬トナル

二、味噌漬ハ野鳥、兎、野獸、牛、豚等ニモ行ハレ美味デアル

三、此ノ方法ニ依ル魚類ハ大抵水分ノ多イモノ又ハ特種ノ臭味ノ有ル魚ガ多ク使ハレルカラ、漬込ム時間ノ長短ハ魚ノ含ンデ居ル水分ト臭味、使用スル味噌ノ鹽加減等ニ依リ決定シナケレバナラナイ

四、多人數ノ調理ニハ直接味噌ニ漬込ミ、燒ク時ハ良ク味噌ヲ落シテ燒ケバ良イ。味噌ノ附イタ儘燒クト魚ノ內部ニ火ノ通ラナイ內ニ味噌ガ焦ゲテ燒クノニ困難トナル

六、魚ノ田樂（魚田）

材料　魚、味淋、砂糖、味噌、鷄卵、煮出汁

調理法　魚ヲ照燒ノ様ニ調ヘ串ニ刺シテ火ニカケ、燒上ル頃味噌ヲ魚ノ兩面ニ塗リ味噌ノ焦ゲナイ様ニ燒キ、串ヲ拔キ適宜ノ附合セヲ添ヘテ供卓スル

味噌ノ作リ方　味噌ヲ摺リ裏漉ニカケ煮出汁、味淋（砂糖ダケデモ可）ヲ加ヘテ混ゼ合セ火ニカケ煉上ゲ火カラ下シ冷メテカラ卵黄ヲ加ヘル。卵黄ヲ入レルト燒色良ク出來上ルカラデアル。尙山椒、木ノ芽、柚子ノ皮、生姜汁等ヲ加ヘルト風味良クナル。特ニ鰯、鯖等ニハ生姜汁ヲ使用スルト宜イ（煮出汁ノ製法ハ本節第三汁物類ノ部ニアリ以下皆同ジ）

〔注意〕

魚ノ代リニ豆腐、野菜、菌類ヲ使ッテ右ノ方法ニ依リ調理シタモノヲ○○ノ田樂ト稱セラレテ居ル。但シ芋類等ハ一度茹デ、カラ燒キ、蒟蒻等ハ茹デタヾケデ味噌ヲ塗ル。菌類等ハ茹デナイ方ガ宜シイ

七、鰻ノ蒲燒（附　鰻ノ卸方、たれノ作リ方）

材料　鰻、醬油、味淋（又ハ砂糖）

調理法　鰻ヲ背カラ割イテ頭、骨、臓物ヲ去リ串ニ刺シ、遠火デ肉ノ方カラ先ニ焼キ、皮ノ面ノ白ミヲ帯ビタ時返シテ皮ノ方ヲ焼キ、「たれ」ヲ四、五回カケテ焼上ゲ温イ内ニ供卓スル

〔注意〕

一、鰻ハ焼イテカラ適宜切ッテモ宜イガ多ク焼ク前ニ切ル。一串二切レトシテ通例一串四〇〇瓦位ヲ大串、二〇〇瓦位ヲ中串、一二〇瓦位ヲ小串ト云ハレテ居ル

二、鰻ヲ焼ク前ニ一旦蒸スコトガアルガ、之ハ肉質ヲ軟クスルタメト脱脂ノタメニ行ハレルガ養殖鰻ハ肉質モ軟カデ又軍隊ノ調理ニハ手數ヲカケテ脂肪ヲ捨テルトイフ様ナコトハ不合理デアルカラ蒸サナイ方ガ宜シイ

（附）鰻ノ卸シ方

俎ノ上ニ頭ヲ右手背ヲ手前ニ向ケテ置キ、頭ニ釘ヲ打込ンデカラ腮ノ下ヲ背骨ノ上マデ庖丁ヲ入レ、双ノ先デ腹ノ皮ヲ切ラヌ様ニ左手ノ人サシ指ト中指デ鰻ヲ挟ム様ニシテ中指ヲ庖丁ノ双先ノ背ニ、人サシ指ヲ同ジク庖丁ノ背ニ當テ、右手ニ持ッタ庖丁ノ双先ヲ背骨ニ食込マヌ様ニシ、餘リ力ヲ入レズ一息ニ尾迄切リ開クノデアル

次ニ背骨ヲ掬フ様ナ心持デ下ノ肉ニ切リ込マヌ様、又背骨ヲ中途デ切ラヌ様ニシテ輕ク切リ取

リ、内臓ヲ去リ頭尾ノ端ヲ切リ去リ適當ノ長サニ切リ、二切乃至三切ヲ竝ベテ竹串三本乃至四本ヲ使ッテ皮ト肉ノ間ニ刺ス

「たれ」ノ製法

鰻ノ頭、骨ニ醤油六分、味淋(又ハ砂糖)四分位ノ割合ニ加ヘ煮詰メテ製スル

「たれ」ハ古來永年持傳ヘラレ又ハ特ニ秘傳ガアル等云ヒ傳ヘラル、モ左様ナコトハ實際無イノデアル

八、燒　牛

材料　牛肉(ロース、ヒレ、ラン肉等)、味淋(又ハ砂糖)、醤油

調理法　牛ヲ厚サ一糎重サ一五〇瓦位ニ切リ、味淋又ハ砂糖醤油ヲ混合シタ汁ノ中ニ約二、三時間浸シ、串ニ刺シテ火デ燒上ゲ、小口カラ薄ク切ッテ皿ニ盛リ汁ヲカケ、青菜ノ浸シ等ヲ添ヘテ供卓スル

汁ハ前ノ漬汁ヲ煮詰メタモノデ、生姜ノ搾リ汁又ハ山椒ヲ加ヘルト一層風味ガ宜イ

〔注　意〕

此ノ料理ハ豚、鳥肉等ニモ行ハレ魚ニモ應用セラレル

九、玉子燒

材料　鷄卵、煮出汁、植物性油、鹽、醬油、味淋(砂糖)

調理法　鷄卵ニ煮出汁ヲ加ヘテ掻キ混ゼ、煎鍋ニ油ヲ薄ク塗リ火ニカケテ油ガ立ツテカラ箸デ掻キ混ゼ乍ラ柏餅ノ様ニ燒キ上ゲル

多人數ノ分ヲ一度ニ燒ク時ハ最初燒イタモノヲ芯ニスル様ニシテ卵ヲ掬入レテ燒キ、何回モ繰返シテ燒上ゲ、簾ニ取リ卷イテ輕ク締メテ置キ適宜ニ切ツテ供卓スル

一〇、茄子(ナス)ノしぎ燒

材料　茄子(ナス)、味噌(ミソ)、味淋(ミリン)(又ハ砂糖)、胡麻油(ゴマユ)、煮出汁(ダシ)

調理法　茄子ヲ縱、横何レカラデモ二糎位ニ切リ二本ノ串ニ刺シ、胡麻油ヲ塗リ乍ラ火ニカケテ燒キ、兩面ニ燒色ノ附ク頃味噌ヲ塗リ味噌ノ焦ゲナイ様ニ燒上ゲ溫イ内ニ供卓スル。味噌ハ味噌ヲ裏漉ニカケ鍋ニ入レ、味淋(又ハ砂糖)、煮出汁少量ヲ加ヘ火ニカケテ掻混ゼ乍ラ適當ニ煮詰メル

〔注　意〕

一、此ノ料理ハ茄子ノ出初メニ行ハナイト皮ガ硬クナル

二、多人數分ヲ調理スル時ハ、茄子ヲ適當ニ切リ鍋ニ胡麻油ヲ入レ煮立テ、茄子ヲ入レ、强火デ煤リ味噌、砂糖ヲ加ヘテ味ヲ調ヘ、少量ノ煮出汁(湯デモ可)ヲ加ヘ焦サヌ樣煮上ゲル

第二　煮物(モノ)類(ルイ)

一、煮物ノ一般的注意

煮物ハ獻立ノ種類、使用材料ニ依ツテ其ノ製法ガ違フモノデアル。故ニ汁ノ加減、火加減、煮熟時間等ニ注意ヲ要スル

煮物ハ其ノ材料ニ「味ヲ附ケル」コトニ重キヲ置カナケレバナラナイ。然シ材料本來ノ味ヲ無クセナイ樣寧ロ調味料ニ依ツテ引立タセナケレバナラナイ。煮物ニ對スル注意ハ基本調理法デ述ベタガ尙列記スルト

一、煮汁ハ多過ギテハナラナイ

二、形ヲ崩サナイ樣ニ心掛ケルコト(煮熟中ハ出來ルダケ攪廻サナイコト)

三、短時間デ煮エル材料ハ一旦煮立タラ文火ニシ味ヲ含マセル樣煮上ルコト

四、水飴(ミヅアメ)、澱粉(デンプン)、味噌(ミソ)等ヲ加ヘル料理ハ焦付カヌ樣ニ注意スルコト

五、種々ノ材料ヲ煮込ム場合ハ煮ヘ難イモノカラ先ニ入レルコト、又香リヲ必要トスル材料(葱

三葉ノ如キ）ハ最後ニ入レルコト

六、調味料ヲ初メカラ入レルト材料ニ依ルト硬クナルカラ半煮エニナッタ時ニ入レルカ又ハ軟ク煮エテカラ入レルコト

七、醤油バカリデ煮ルト色ノ附キ過ギル様ナ場合ニハ加減シテ鹽ヲ加ヘルコト

八、煮物中ハ鍋ニ蓋ヲセナイト煮エルノニ時間ガ長クカヽル

但シ臭味ヲ取ルトカ煮詰メル様ナ場合ハ別デアル

九、近頃ノ煮物ハ一般社會デハ味淋砂糖ヲ多量ニ用ヒ菓子ノ様ナ料理ガ作ラレテ居ルガ注意ヲ要スル

二、煮（ニ）附（ザカチ）

材料　魚、味淋（又ハ砂糖）、醤油

調理法　魚ヲ三枚ニ（小魚ハ下拵ヲシタ儘）卸シ一人前約一一〇瓦乃至一五〇瓦ニ切リ、味淋（又ハ砂糖）、醤油ト湯（又ハ水）デ調合シタ汁ヲ沸騰セシメタ中ニ入レテ煮上ゲル

〔注意〕

一、煮汁デ附合セノ野菜ヲ煮ル等煮汁ヲ經濟的ニ使用スルコト

二、水分ノ多イ魚ハ煮汁ノ調合ニ注意シテ湯ヲ加ヘナイ
又臭味ノ多イ魚ノ場合ハ生姜ヲ若干入レルト良イ

三、牛肉ノ玉子とじ（附　鰌（ドジヤウ）ノ柳川（ヤナガワ））

材料　牛肉、葱、鶏卵、醤油、味淋（砂糖）

調理法　軟質ノ牛肉ヲ薄ク切リ、別ニ鍋ニ味淋（砂糖）醤油ヲ調味シテ煮立テ、牛肉ヲ入レ半煮エトナツタ時葱ヲ斜切ニシテ入レ、混ゼテ平ニシ少シ煮テ別ノ器ニ鶏卵ヲ割リ良ク掻混ゼ之ヲ鍋ノ表面平均ニカケ、蓋ヲシテ一寸シテ火カラ下シ餘熱ヲ以テ鶏卵ヲ半熟程度トシテ供卓スル

〔注　意〕

此ノ料理ハ煮過ギナイコト

附　鰌、千切牛蒡ヲ主材料トシ右ノ方法ニ依リ調理シタモノヲ鰌ノ柳川ト云フ

四、魚ノ餡かけ

材料　魚、醤油、味淋、砂糖、葛粉、煮出汁、山葵（生姜）、鹽

調理法　魚ヲ三枚ニ卸シ一人前約一一〇瓦ニ切リ、三十分許薄鹽ヲアテテ置キ、一寸洗ヒ蒸鍋（蒸籠）ニ入レテ蒸シ、皿ニ盛リ餡汁ヲカケ擂リ山葵ヲ添ヘテ供卓スル

餡汁ハ煮出汁ヲ煮立テ味淋、醤油、砂糖デ加味シテ沸騰サセ、之ニ水ニ溶シタ葛粉ヲ加ヘ手早ク掻混ゼ「ドロドロ」ノ薄「しとじ」ニ仕上ゲル

〔注　意〕

此ノ料理ノ魚ハ切身ニ限ラヌガ、切身ノ魚ハ小骨ガ無クテ適當デアリ又火ヲ通シテ肉質ガ「バサバサ」スル魚ニ良ク行ハレル

五、豆腐（トウフ）ノ餡（アン）かけ

材　料　豆腐、醤油、味淋、砂糖、葛粉、煮出汁、山葵（生姜）、出昆布

調理法　豆腐ヲ適宜ノ大サニ切ツテ置キ、鍋ニ出昆布ヲ敷キ水ヲ加ヘテ火ニカケ、之ニ豆腐ヲ入レ豆腐ガ浮上ル頃掬ヒ揚ゲ水氣ヲ切ツテ器ニ盛リ、餡汁ヲカケ卸シ山葵ヲ添ヘテ供卓スル

餡汁ノ製法ハ前ト同ジ

〔注　意〕

豆腐ハ絹漉ガ美味デアル。薬味ハ卸シ生姜、揉ミ海苔モ宜イ

六、豚ノ角煮

材　料　豚肉（バラ肉）、鹽、味淋（砂糖）、醤油、辛子

調理法　豚肉ヲ大切ノ儘鹽揉ミニシ、半煮エニ(箸ノ通ル程度迄)湯煮シ、一人一片位ノ大サニ切リ、味ヲ良クスル爲メ酒少量加ヘテ弱火ニカケ軟カクナル迄煮テ味淋(又ハ砂糖)醤油デ加味シ、更ニ一時間位煮詰メテ皿ニ盛リ搔辛子ヲ添ヘテ供卓スル

〔注　意〕

「バラ」肉ガ良イノハ脂肪ガ多ク含マレテ居ルカラ長時間煮テモ美味デアルカラデアル。脂肪ガ少イ部分ヲ長ク煮ルト「パサパサ」ニナッテ不味デアル

七、豚ノ味噌煮

材　料　豚肉、大根、牛蒡(ゴバウ)、里芋(サトイモ)、蒟蒻(コンニャク)、生姜(シャウガ)、醤油(シャウユ)、甘味噌、味淋(砂糖)

調理法　豚肉ハ小切トシ蒟蒻ハ摘(ツマ)ミ切リトシ、大根、牛蒡、里芋ハ蒟蒻ト同ジ大キサニ廻シ切トシ、以上ノ野菜ヲザット湯煮シテ置キ、次ニ鍋ヲ火ニカケ熱シタラ豚肉ヲ入レテ煠メ、牛蒡蒟蒻ヲ入レテ共ニ煠メ、湯ヲ少量加ヘテ更ニ大根、里芋ヲ加ヘ、全部煮上ル少シ前裏漉シタ甘味噌ヲ加ヘ、味淋(砂糖)デ味ヲ調ヘ焦付カヌ様ニ軟ク煮込ミ、刻ミ生姜ヲ混ゼテ供食スル

八、鷄ノ甘煮(煠(イタ)め煮(ニ))

材　料　鷄肉(ケイニク)、蓮根(レンコン)、慈姑(クワキ)、人蔘(ニンジン)、里芋(サトイモ)、醤油、砂糖(味淋)、胡麻油

調理法　鶏肉ハ喰ベ良イ大キサニ切リ、蓮根、人蔘、里芋ハ廻シ切ニシ、慈姑ヲ四ツ割位トスル。別ニ鍋ニ胡麻油ヲ入レテ火ニカケ熱シテカラ鶏肉ヲ入レテ燥メ、次ニ人蔘、蓮根ヲ加ヘテ燥メ、更ニ里芋、慈姑ヲ入レ醤油、砂糖(味淋)デ調味シ汁氣少ク煮上ゲル

〔注　意〕

一、此ノ料理ハ烏賊(イカ)、牛、豚肉ニ應用シテモ宜シ、又地方ニ依リ豚肉ヲ使ツテ生姜ヲ加ヘテ調理シ筑前煮(チクゼンニ)ト云フ

二、使用スル野菜ハ一部ニ限ラレタモノデハナク季節ノモノ及乾物(豆類)ガ使用サレル

九、牛肉ト野菜ノ煮込

材料　牛肉、野菜類、醤油、砂糖

調理法　牛肉ハ細カニ切リ、野菜ハ一口ニ喰ベラレル位ニ切リ、別ニ牛肉ヲ鍋ニ入レ暫ク煮テ砂糖醤油ヲ加ヘテ味ヲ付ケ、沸騰セシメテ煮エ難イ野菜カラ入レ尚若干ノ湯ヲ入レテ煮込ム

〔注　意〕

一、此ノ方法ハ團體調理ニ多ク行ハレル

二、短時間ニ煮上ル場合ハ肉、野菜ガ煮エテカラ砂糖醤油デ加味スルコト、但シ味稍々淡白デ

アル

三、使用ノ野菜ハ季節ノモノヲ使用スル。又乾物類、罐詰野菜等モ利用サレル

一〇、煮染（ニシメ）

材料　野菜（季節ノ根菜類、がんもどき、油揚、焼豆腐、椎茸（シヒタケ）、干瓢（カンペウ）、氷豆腐（コホリドウフ）等）、砂糖、醤油、煮出汁

調理法　煮出汁ヲ火ニカケ醤油、砂糖デ薄味ヲ付ケ、材料ヲ入レテ軟クナツタ時砂糖、醤油ヲ加ヘ稍々「から目」ニ汁氣少ク煮上ゲル

一一、おでん（關東煮）

材料　がんもどき、竹輪麩（チクワブ）、蒟蒻（コンニヤク）、里芋、砂糖、醤油、芥子（カラシ）、煮出汁

調理法　がんもどきハ二ツ割、竹輪麩ハ三糎位ニ斜切ニ、蒟蒻ハ五糎位ノ三角形ニ（蒟蒻ハサツト茹デル）、里芋ハ三糎位ノ厚サニ切リ、別ニ鍋ニ煮出汁ヲ入レ火ニカケ醤油、砂糖デ加味シ、切ツテアル材料ヲ入レ弱火デ焦付カヌ様氣長ク煮上ゲ、搾辛子ヲ添ヘテ供卓スル

〔注意〕

一、鍋ノ底ニ出昆布ヲ敷クト一層美味デアル

二、外ニすじ、蒲鉾（カマボコ）、八ツ頭、焼豆腐、飯蛸（イイダコ）等ガ使用サレル

二二、牛肉ノ佃煮

材料　牛肉、牛蒡、生姜、人蔘、砂糖、醤油

調理法　牛肉ハ薄ク切リ生姜ハ微塵切リトシ牛蒡、人蔘ハ廻切リニシ、鍋ニ牛肉ヲ入レ肉ニ被ル位ノ水ヲ加ヘテ火ニカケ、牛肉ガ軟カニナル頃迄煮テ野菜ヲ加ヘテ煮付ケ、少シ「から目」ニ醤油、砂糖デ加味シ殆ンド煮汁無クナル様煮上ゲル

第三　汁物類

一、煮出汁ノ一般的注意

煮出汁ハ日本料理ニハ重要ナ調味料デアル。一口ニ煮出汁ヲ作ルトイフト簡單ナ様デアルガ、最モ經濟的ニ最モ美味ニ作ルトイフコトハ極メテ難シイモノデアル

材料ハ鰹節（カツヲブシ）、煮干鰯（ニボシイワシ）、昆布（コンブ）、煮干粉（ニボシコ）、削鰹（ケヅリガツヲ）、味ノ素（アヂモト）、鯖節（サバブシ）等多數アル。之等ノ材料ヲ煮出汁ノ用途ニ依リ適宜使ヒ分ケルノデアルガ、材料ノ選擇ニモ充分ナ注意ヲ要スル

一本ノ鰹節デモ其ノ部分ニ依リ味ガ異ル。鰹節ヲ削ルニハ生溫イ湯デ丁寧ニ洗ヒ、水ヲカケテ「ゆすぎ」水氣ヲ拭ツテ上皮ヲ削リ取リ、能ク切レル鉋デ薄ク削ツテ使用スルノデアル

鰹節ハ土佐節、伊豆節、駿遠節、志州、紀州、尾久、岩城、大島、薩摩地節、山川、沖繩、伊豫阿波、日向、常磐、三陸、臺灣節、南洋等地名ニ依リ産地ヲ表シテヰル。産地ニ依リ價格ハ異ルガ古來良質ドシテ有名ナモノハ土佐節デアリ、伊豆節、駿遠節等モ之ニ劣ラナイ

鰹節ニハ本節（ホンブシ）、雄節（カメブシ）ノ二種アッテ、本節ハ一尾ノ鰹ヲ三枚ニ卸シ血合（チアヒ）ヲ取ッテ四ツ割ニシテ作ラレ、雄節ハ三枚ニ卸シタ儘作ラレル

鰹節ハ一本二〇〇瓦―三〇〇瓦程度ノモノガ良質デ、四〇〇瓦以上ニナルト脂肪ガ多過ギ味モ稍々劣ル。良ク乾燥シテヰテ而モ重イモノハ上等デアル。鰹節ヲ削ッテ置クト味ガ惡クナル尙周到ナ注意ヲシテ作ッテモ煮出汁ノ濁ルコトガアルガ、之ハ水ノ加減ニモ依ルガ多クハ鰹節ノ粗惡ナ場合デアル

二、鰹節ノ煮出汁

材料　鰹節一〇〇瓦、出シ昆布一〇瓦、水二立、鹽少量

調理法　鍋ニ水ヲ入レテ火ニカケ、指先ヲ入レテ少シ熱イ位（攝氏六十度）ニナッタ時出シ昆布ヲ加ヘ、昆布ガ浮ビ煮立ツ直前（攝氏九十六、七度）ニ昆布ヲ取出シ、煮立ツタラ直グ鰹節ヲ入レ箸デ一寸手早ク掻混ゼ少量ノ鹽ヲ加ヘテ直グ火カラ下シ、浮泡（ウキアワ）ヲ除キ其ノ儘澄（スマ）シテ置キ漉（コ）

シテ使用スル

〔注　意〕

一、此ノ煮出汁ハ吸物（スヒモノ）ニハ稍々濃厚デアル

二、夏季煮出汁ヲ漉ス場合容器ニ水氣ガアルト短時間デ腐敗スルカラ必ズ熱湯ヲ通スカ乾シテ使用スルコト

三、此ノ方法ニ依リ漉シテ出タ鰹節（出シガラ）ニ更ニ水（二立）ヲ加ヘテ火ニカケ、出シ昆布ヲ同量加ヘ弱火デ一立半ニナル頃迄煮立テ漉シ使用出來ル。之ヲ「二番出シ」ト云ヒ味噌汁、煮物等ニ使用サレル

四、吸物ノ煮出汁ヲ取ル場合長時間煮出スト濁ツテ味モ落チルカラ絶對禁物デアル。但シ二番出シハ用途ガ異ルカラ別デアル

五、鰹節ヲ入レテ煮立ツタラ必ズ鹽ヲ加ヘルコト。之ハ一度煮出サレタ蛋白質ノ甘味ガ鹽ノタメ凝固スルカラデアル

六、浮泡ヲ充分取ラナイト澁味ノアル汁ニナル

三、吸物

材料　魚肉、絲菜、醬油、鹽、煮出汁

調理法

一、魚ヲ約二糎位ノ角（海老（エビ）、烏賊（イカ）、小魚等ハ別デアル）ニ切リ二、三十分薄鹽ヲアテ、置キサツト湯煮シテ置ク

二、絲菜ハ茹デ、水ニ冷シテ置キ、供卓スル時水氣ヲ切リ約三糎ノ長サニ切ル

三、煮出汁ヲ火ニカケ極少量ノ醬油ト鹽デ調味スル

四、碗ノ中ヘ魚ト絲菜ヲ入レ、煮出汁ヲ注ギ入レ蓋ヲシテ溫イ中ニ供卓スル

四、味噌汁

材料　味噌、煮出汁、野菜

調理法　煮出汁ヲ火ニカケ擂味噌（スリミソ）ヲ入レテ延バシ、沸騰セシメテ野菜ヲ適宜切ツテ入レ煮エタラバ供卓スル

〔注意〕

味噌汁ノ實ハ生野菜ニ限ラズ生獸魚肉、罐詰野菜、昆布類、豆腐類等様々ナモノガ使用サレル。尙海苔（ノリ）類（ルキ）、又ハ七色唐辛子（ナヽイロタウガラシ）、粉山椒（コナサンショ）等ノ香辛料（カウシンレウ）ヲ添ヘルノモ宜イ。味噌汁ハ日本人ニハ離

レラレナイ關係ニアル。味噌汁ヲ美味ニ作ルトイフコトハ簡單ナ樣デ難シイモノデアル

(イ) 味噌ノ種類ハ澤山アッテ鹽加減モ異ルカラ一概ニハ云ヘナイガ、一人分味噌六〇瓦ニ對シ水〇・三五立程度ガ適當デアル

(ロ) 汁ノ實ハ餘リ種類ガ多クナイ方ガヨク又煮エ易イモノガ宜イ。煮エ難イモノハ充分煮テカラ味噌ヲ入レルコト

(ハ) 味噌汁ハ煮詰メテハ不可デアル。味噌ト水ノ量ハ注意シテ途中濃淡ノ修正ヲシナイコト

(ニ) 豆腐、葉菜等ハサット煮ルヲ可トスル

(ホ) 汁物ハ何デモ溫イ間ニ供サナケレバ不味デアルガ、特ニ味噌汁ハ攝氏六〇度以上テ供卓スルコト。冷メタ味噌汁ハ零デアル

五、薩摩汁（サツマジル　カゴシマジル）（鹿兒島汁）

材料　牛肉（豚肉、鷄肉等）、野菜（牛蒡、大根、里芋、甘藷、燒豆腐、人蔘、葱等）、油揚、味噌、生姜

調理法　肉類ハ小口切（鷄肉ハ骨付ノ儘小切ニスル）トシ野菜ハ適宜ノ大サニ切リ、別ニ鍋ニ肉ト水ヲ入レテ煮出シ、擂リ味噌ヲ入レテ延バシ、煮エ難イ野菜カラ順ニ入レテ能ク煮込ミ、最

後ニ刻ミ生姜ヲ入レテ供卓スル

〔注　意〕

一、野菜ハ季節ノモノヲ使用スル。甘薯（薩摩芋）ヲ入レナケレバ薩摩汁デナイト云フコトハナイ

但シ葉菜類ハ青味ノ程度トシ多ク使ハナイコト

二、此ノ料理ハ汁物デアルガ、汁ト實ノ兩方ヲ食ベルノガ目的デアルカラ普通ノ汁ヨリ野菜ヲ多ク入レルコト

六、鯛ノうしを

材　料　鯛ノ頭、鹽、吸口（スヒクチ）（綠茶ノ茹デタモノ、柚子（ユズ）ノ皮、蕗（フキ）ノ薹（タウ）等）、昆布、煮酒

調理法　鯛ノ頭ヲ好ミノ大キサニ切リ約三十分薄鹽ヲアテ、笊ニ取リ、熱湯ニ入レ手早ク出シテ冷水ニ移シ、鱗ノ殘ラヌ樣ニ洗ヒ、鍋ニ入レ被ル位ノ水ヲ注ギ、火ニカケ昆布ヲ加ヘ、煮立ツタラ鹽ト煮酒デ調味シ、サツト煮立テ、碗ニ吸口ヲ入レ汁ヲ注イデ供卓スル

〔注　意〕

一、昆布、煮酒ハ使用セナクテモ差支ナイ

二、熱湯ニ入レルノハ生臭氣ヲ取ル爲デアルカラ熱湯ヲカケテモ差支ナイ

三、鱈ノ頭ヲ用ヒテモ宜イガ、何レモ新鮮ナモノヲ選ブコト

七、鯛麺（タイメン）

材料　鯛、素麺（ソウメン）、煮出汁、醤油、季節ノ野菜、柚子

調理法

一、沸騰シタ湯デ素麺ヲ茹デ水ニ冷シテ置ク

二、鯛ノ肉ヲ白燒シテ約二糎餘リニ切リ

三、野菜ハ適宜ニ切ツテ青味ノモノハサツト茹デル

四、煮出汁ヲ火ニカケ醤油デ調味シテ鯛、野菜ヲ入レテ煮立テ

五、素麺ヲ熱湯デ溫メ水氣ヲ去リ碗ニ盛リ鯛、野菜（茹デタ野菜共）ト柚子ノ皮ヲ細ク切ツタモノヲ入レ汁ヲ注イデ供卓スル

八、鯉（コヒ）こく

材料　鯉、甘味噌、牛蒡、生姜、粉山椒

調理法　鯉ハ鰓ト膽嚢（タンナウ）ヲ取去リ約二糎ノ筒切（ツツギリ）トスル

牛蒡ハサヽガキトシ暫ク水ニ浸シテ灰汁(アク)ヲ抜キ生姜(シャウガ)ハ微塵(ミヂン)ニ切ル

鍋ニ湯ヲ入レテ煮立テ牛蒡ヲ入レ、更ニ擂味噌ヲ加ヘテ淡白ニ溶キ、沸騰シタラ鯉、生姜ヲ入レテ文火デ氣永ク煮込ミ、碗ニ盛リ粉山椒ヲ振ツテ供卓スル

〔注　意〕

一、鯉こくハ特種ノ味噌汁ニ過ギナイガ、濃厚デアルカラ朝ノ副食ニハ不適デアル

二、鯉ノ膽嚢ハ必ラズ潰サヌ様ニ取去ラナイト苦味ガ付イテ喰ベラレナイカラ注意ヲ要スル

膽嚢ヲ除クニハ頭ヲ切リ落シ内臓ニ指ヲ入レ指ノ先ヲ少シ折リ扛ゲテ引クト、青色(暗絲色)ノ膽嚢ガ出テ來ル。之ヲ破ラナイ様ニ摘ミ出ス。膽嚢ハ鰓ノ部分ヨリ鱗ノ三枚目カラ四枚目ノ間ニアルモノデアル

九、けんちん汁

材　料　豆腐、野菜(季節モノ)、胡麻油、醤油、煮出汁、椎茸

調理法　豆腐ハ木枘子デ潰シテ水ヲ切リ、椎茸、野菜ハ適當ニ切ツテ置ク

次ニ鍋ニ胡麻油ヲ入レ火ニカケテ煮立テ、野菜ヲ入レテ煽リ付ケ、煮出汁ヲ加ヘテ軟カクナツタラ豆腐、椎茸ヲ入レテ煮立テ、醤油デ調味シテ熱イ儘供卓スル

第四　生物類

一、刺身

材料　鮮魚、野菜

調理法　下拵ヘシタ魚ヲ清潔ナ俎ノ上デ水氣ヲ拭ヒ、三枚ニ卸シ血合、小骨、皮ヲ去リ刺身庖丁デ行儀ヨク作ツテ皿ニ盛リ、「ツマ」「薬味」ヲ添ヘ更ニ別ノ器ニ醤油ヲ添ヘテ供卓スル

刺身庖丁ノ使ヒ方、切リ方、盛付等ハ實地ニ於テ熟練ノコト

〔注　意〕

一、鯖ヲ約三十分鹽ト酢ノ液ニ浸シテ後、皮ヲ剝イデ刺身ノ様ニ切リ、三杯酢ヲ添ヘテ供スルノヲ締鯖ト云フ

二、魚ハ鮪、鰹、鰤等ノ赤身ノモノト鯛、鮃、鰈、鱸等ノ白身ノモノガ用ヒラレ、白身ノモノハ味ハ稍々淡白デアル

三、刺身ニ附合セラレル野菜類ヲ「ツマ」ト云ヒ、大根、人蔘、獨活、胡瓜、芽ジソ、防風、菊花、海草等ヲ季節ニ應ジテ配合スル

薬味ニハ山葵、生姜、卸シ大根、辛子等ガ用ヒラレル

四、吾人ハ平素生物類ヲ好ミ又消化吸收モ良イノデアルガ、注意スベキコトハ材料ノ選擇ト其ノ旬（シュン）及新鮮ノ程度、寄生蟲ノ有無等ノ顧慮ト、調理スル者ノ衞生ニ對スル責任觀念デアル

二、洗（アラ）ひ

材料　魚（鯛、黑鯛、鱸、鯉、こち）、野菜

調理法　刺身ト同樣デアルガ、刺身ヨリモ分厚（ブアツ）ニ且狹ク薄平タクソギ切リトシテ冷水ヲ四、五回カケ、魚肉ガ縮ツタラ刺身ト同樣ニ供卓スル

〔注意〕

魚ハ活魚カ若ハ極メテ新鮮ナモノデナケレバ冷水ヲカケテモ肉ガ縮マラズ、又不味デアル

河魚ハ稍々臭味ガアルカラ心持チ熱イ湯デ手早ク縮マラセテ冷水デ冷シテ供スル

第五　酢ノ物類

一、魚ノ酢ノ物

材料　魚、野菜（わけぎ、葱等）、鹽、酢、味淋（砂糖）

調理法　魚ヲ刺身ト同ジク切リ、酢ニ鹽ヲ加ヘタ液ニ約三十分浸シザット絞リ上ゲ、野菜ノ細ク切ツタモノト共ニ鹽、酢、味淋ヲ調合シタ液ノ中ニ入レテ能ク混ゼ合セル

〔注意〕

一、魚ハ鱚（キス）、さより、こはだ、鯛（タヒ）、鮃（ヒラメ）、鯖（サバ）、鰯（イワシ）、鮹（タコ）等ガ使用セラレ、又赤貝（アカガヒ）、蠣（カキ）、鮑（アハビ）、貝柱（カヒハシラ）等ノ貝類モ使用サレル

二、酢蛸（スダコ）（附　三杯酢）

材料　鮹、鹽、三杯酢、生姜

調理法　鮹ヲ鹽デヨク揉ミ水洗ヒシ、沸騰シタ湯ニ鹽少々加ヘタ中デ湯煮シ、冷シタ後薄ク切リ器ニ盛リ三杯酢ヲカケ生姜ノ繊切（センギリ）ヲ載セテ供卓スル

（附）三杯酢ハ酢ノ中ヘ砂糖、醤油ヲ入レ攪混ゼ味ヲ調ヘタモノデ、砂糖ヲ入レナイモノヲ二杯酢ト云フ

三、膾（ナマス）

材料　大根、人蔘、魚、酢、鹽、三杯酢

調理法　野菜ハ繊切リニシテ鹽揉ミシ、水洗シテ魚肉ヲ鹽ト酢ニ暫ク浸シテザット絞リ上ゲ、此ノ二品ヲ三杯酢ニ浸シテ置キ供卓スル。魚ハ鹽鮭ヲ使フノモ宜イ

第六　和物（アエモノ）類（ルヰ）

一、ぬ　た

材料　魚、若布（ワカメ）、葱、擂味噌、鹽、砂糖、酢、辛子粉

調理法

(一)　魚ヲ刺身ト同ジニ切リ、鹽デ調味シタ酢ノ中ニ浸シテ置キ

(二)　若布ヲ水ニ浸シテ軟カクシ、硬イ筋ノ部分ヲ去リ約三糎ニ切リ、次ニ葱ヲ約三糎ニ切リサツト茹デル

(三)　辛子粉ハ水デ練リ布ニ包ミ熱湯ノ中ニ約三十分浸シ

(四)　辛子ヲ擂鉢ニ入レテ擂リ味噌ヲ少シ加ヘ、魚ヲ浸シテアル酢ヲ加ヘテ調味シ、次ニ若布、葱ヲ搾ツテ入レ更ニ魚ヲ加ヘ和ヘテ供卓スル

〔注意〕

一、和物ハ刺身同様調理スル者ハ衞生ニ留意スルコト

二、魚ハ烏賊、鮪、鯖、鰯、鰺、野菜類ハ胡瓜、トマト、モヤシ、芋莖、麩、豆麵等季節ニ應ジ選ブコト

二、烏賊（イカ）ノ木（コ）ノ芽（メ）和（アヘ）

材料　烏賊、木ノ芽、甘味噌、砂糖(味淋)

調理法　烏賊ノ臓物ヲ去リ水洗シ、沸騰シタ湯ニ鹽ヲ少シ加ヘテ湯煮シ、刺身位ノ大サニ切リ次ニ木ノ芽ヲ絞ツテ之ニ砂糖(又ハ味淋)、甘味噌ヲ加ヘテ「ドロドロ」ニ延バシ、烏賊ヲ合セテ皿ニ盛リ供卓スル

三、白和(シラアヘ)

材料　蒟蒻、人蔘、醤油、豆腐、白胡麻、煮出汁、白味噌、砂糖、鹽

調理法　蒟蒻ハ薄イ短冊ニ切リ、人蔘モ同形ニ切リ、何レモサツト茹デ、豆腐ハ茹デテ布巾ニ包ミ水氣ヲキツテ置ク

先ヅ鍋ニ煮出汁ヲ入レ醤油、砂糖デ薄味ヲ付ケ、煮立テ、夫レニ人蔘ヲ入レテ下煮ヲシ、人蔘ヲ上ゲテ更ニ蒟蒻ヲ入レテ下煮ヲシテ置キ、次ニ白胡麻ヲ能ク燥リ擂鉢(スリバチ)ニ入レテ能ク擂リ潰シ其ノ中ニ白味噌及豆腐ヲ加ヘテ擂リ、砂糖、鹽デ調味シ、更ニ下煮シテアル人蔘、蒟蒻ヲ加ヘ共ニ和ヘテ供卓スル

第七　浸(シタ)シ物類

一、菜浸シ(附　煮浸シ)

材料　菜、鰹節、醤油、鹽

根ヲ去リ綺麗ニ洗ツタ菜ヲ能ク水ヲ切リ、鍋ニ湯ヲ煮立テ鹽ヲ少量加ヘテ煮立テ、菜ヲ入レ強火デ上下返シ乍ラ鍋ニ蓋ヲシナイデ茹デ、手早ク冷水ニ上ゲテ冷シテ置キ、次ニ鍋ニ少量ノ湯ヲ入レ鰹節ヲ削ツテ入レテ煮立テ、湯ト同量程度ノ醤油ヲ入レテ煮立テ、火カラ下シ冷ヘテカラ冷シテアル菜ヲ絞ツテ適宜ニ切リ汁デ和エル

〔注意〕

一、材料ハ葉菜類ハ何デモ適スル

二、胡麻ヲ擂ツテ和エルノモ宜イ

三、野菜ヲ茹デタダケデ花鰹ヲ振リカケ、醤油ヲ添ヘテ供スルノモ宜イ

（附）鍋ニ煮出汁ヲ入レ砂糖、醤油、味淋デ調味シサット煮立テ、之ニ茹デタ野菜ヲ切ツテ入レ和ヘテ出スノモ宜イ。之ヲ煮浸シト云ヒ多人數ノ調理ニ屢々行ハレル

第八　蒸物（ムシモノ）類（ルヰ）

一、茶碗蒸（チャワンムシ）（附　小田巻蒸）

材料　魚肉、鷄卵、蒲鉾（カマボコ）、海老（エビ）、鷄肉、醤油、味淋、砂糖、栗、椎茸（シヒタケ）、銀杏（ギンナン）、春菊（シユンギク）、慈姑（クワヰ）等

煮出汁（昆布、鰹節）

調理法

(一) 煮出汁ヲ作リ冷シテ置ク

(二) 魚肉ハ骨ヲ除キ約一糎半ノ角ニ切リ白焼トスル

(三) 海老、鶏肉ハ味淋、砂糖、醤油ヲ調合シタ汁デザット煮上ゲル

(四) 椎茸ハ水ニ浸シ柔ニシテ莖ヲ去リ水氣ヲ切ツテ(三)ノ汁デ味ヲ付ケ、春菊等ハサット茹デル

(五) 銀杏ノ上皮ヲ去リ焼クカ又ハ茹デル

(六) 煮出汁〇・四五立ニ鶏卵二個ノ割合デ攪拌シ醤油デ加味シタ汁ヲ作ル。(二)カラ(五)迄ノ品ヲ茶碗ニ體裁ヨク盛リ(六)ノ汁ヲ八分目注入シテ蒸シ、溫イ中ニ供卓スル

〔注意〕

一、蒸物ハ凡テ湯ガ能ク沸騰シテカラ入レテ蒸スコト。殊ニ夏季ハ沸騰シテカラ入レナイト材料ガ腐敗スル虞ガアル

然シ乍ラ蒸氣デ蒸ス場合餘リ蒸氣ガ強過ギルト「ブツブツ」ノ穴ガ出來テ見苦シクナル

二、種物（タネモノ）ハ此ノ外色々ナ季節ノモノガ用ヒラレルガ、ナルベク下煮シテカラ蒸スコト

（附）種物ノ中ニ饂飩ヲ入レルノヲ小田巻蒸ト云フ。製法ハ茶碗蒸ト同様デ、乾饂飩ナラバ一旦茹デテ用ヒル

二、小鯛ノけんちん蒸

材料　小鯛、砂糖、醤油、味噌、鶏卵、味淋、胡麻油、野菜（人蔘、椎茸、蓮根、木耳（キクラゲ）、豆腐、麻ノ實等）

調理法

（一）鯛ハ鱗、鰓ヲ取去リ背開キニシ、背骨ヲ去リ背カラ内臓ヲ出シ、洗ツテ水氣ヲ拭ヒ醤油、味淋ニ浸シテ置ク

（二）豆腐ヲ茹デテ水ヲ搾ツテ置キ、人蔘、蓮根ハ細ク切ツテ茹デ、木耳、椎茸ハ水ニ浸シ軟クシテ繊切ニシテ置キ、麻ノ實ハ洗フ

鍋ニ胡麻油ヲ入レテ煮立テ、椎茸、木耳、人蔘、蓮根、麻ノ實ヲ入レテ能ク燥メ、豆腐ヲ加ヘ燥メテカラ醤油、味淋、砂糖デ味ヲ付ケ、少シ冷メテカラ（鶏卵ノ固マラナイ程度ニ）鶏卵ヲ入レテ掻混ゼ、之ヲ鯛ノ背カラ詰メ、油ヲ塗ツタ蒸籠デ蒸シ、充分蒸シテカラ皿ニ盛リ、煮出汁ニ味淋醤油デ加味シ、煮立テタ汁ヲカケテ供卓スル

〔注意〕

麻ノ實ハ香リヲ尊ブモノデアッテ嗜好ニ依リ使用スル

第九　揚物類（アゲモノルヰ）

一、天婦羅（テンプラ）

材料　魚、大根、煮出汁、醤油、味淋(砂糖)、麥粉、胡麻油、鷄卵、鹽

調理法

(一)　魚ヲ水洗シテ三枚ニ卸シ、小骨ヲ去リ鹽ヲ少シ振ッテ置ク（海老ハ皮ヲ去リ大キナモノハ背開キトシ、小サナモノハ四、五尾一緒ニシテ鹽ヲシテ置ク）

(二)　煮出汁ヲ火ニカケ稍々濃ク醤油、味淋デ加味シテ置ク

(三)　大根ヲ卸シテ置ク

(四)　裏漉シタ麥粉ヲ水デ「ドロドロ」ニ延バシ、少量ノ鹽ト鷄卵ヲ入レ足ヲ出サナイ様ニサット掻廻シテ置ク（之ヲ衣ト云フ）。鍋ニ胡麻油ヲ入レ火ニカケテ煮立テ、魚ヲ衣ノ中ニ浸シ附ケテ鍋ノ縁カラ滑リ込マス様ニシテ入レ、強火デ「カラリ」ト揚ゲ油氣ヲ切ッテ(二)ノ汁ト(三)ノ卸シヲ添ヘテ供卓スル

〔注　意〕

一、野菜類ノ天婦羅モ風味ガアツテ宜イ。之ヲ精進揚（シャウジンアゲ）ト云フ

二、火加減ニ注意ヲ要スル。又材料ヲ一度ニ澤山鍋ニ入レルト油ノ溫度ガ急ニ降ルカラ注意ヲ要スル

二、龍田揚（タツタアゲ）

材料　魚（切身）、醬油、大根、胡麻油

調理法　（一）切身ノ魚ヲ醬油ニ浸シテ置ク

（二）大根ヲ卸シテ置ク

鍋ニ胡麻油ヲ入レテ火ニカケテ煮立テ（一）ノ魚ヲ能ク醬油ヲ切ツテ天婦羅ト同ジク「カラリ」ト揚ゲテ油氣ヲ切リ、大根卸シ及適宜ノ附合セヲ添ヘテ熱イ内ニ供卓スル

第十　煎物（イリモノ）類（ルヰ）

一、煎玉子（イリタマゴ）

材料　鷄卵、煮出汁、砂糖、醬油、三葉、胡麻油

調理法　器ノ中ヘ鷄卵（一人前二個位）ヲ割リ込ミ掻キ混ゼ、更ニ煮出汁ヲ入レ醬油、砂糖デ

加味シ、三葉ヲ細ク切ツテ入レテ掻混ゼ、煎鍋ニ薄ク胡麻油ヲ敷イテ火ニカケ、油ガ燒ケテカラ卵ヲ入レ絶ヘズ掻混ゼ乍ラ半熟ノ「ボロボロ」ニ煎ツテ熱イ内ニ供卓スル

〔注意〕

半熟ニナツテカラ火カラ下スト餘熱ノタメ煮エテ仕舞フカラ、早メニ火カラ下スコト

二、煎豆腐（イリドウフ）

材料　豆腐、人蔘、牛蒡、椎茸、木耳、蓮根、鷄卵、葱、砂糖（味淋）、醬油、胡麻油、麻ノ實、煮出汁

調理法

(一)　豆腐ヲ茹デ、布デ堅ク絞リ摺鉢デ摺ツテ置ク

(二)　人蔘、牛蒡、蓮根ノ上皮ヲ剝ギ水洗ヒシテ細ク切リ、牛蒡ハ更ニ茹デ、灰汁（アク）ヲ去リ置ク

(三)　椎茸、木耳ハ水ニ浸シテ軟クシ細ク切ル

(一)(二)(三)ノ野菜ヲ味噌、醬油、砂糖デ加味シタ煮出汁デ煮上ゲテ置キ、別ニ煎鍋ニ胡麻油ヲ薄ク敷イテ油ガ燒ケタラ（一）ノ豆腐ヲ入レテ能ク煎リ、其ノ中ヘ煮上ゲテアル野菜ヲ入レ、尙煮出汁ヲ少シ加ヘテ豆腐ニ味ヲ附ケ、次ニ細切リノ葱ヲ混ゼ、最後ニ攪拌シタ鷄卵ヲ入レテ

混ゼ合セタ後火カラ下シテ供卓スル

三、牛蒡ノきんぴら

材料　牛蒡、人蔘、胡麻油、砂糖、醤油、唐辛子

調理法　野菜ヲ千切リ又ハ笹掻キトシ、鍋ニ胡麻油ヲ入レテ煮立テ、野菜ヲ入レテ能ク煎リ、火ガ通ツタラ醤油、砂糖、唐辛子ヲ入レテ加味シ、煮汁ハナルベク少ク煮詰メル

〔注意〕

一、唐辛子ハ稍々強目ガ宜イ

二、人蔘ハ甘味ガアリ其ノ軟ラカサデ口當リヲ良クスルタメ使フノデアツテ、入レナクテモ差支ナイ

三、蒟蒻ヲ主材料トシテモ美味デアル

第十一　飯物類

一、強飯（コワメシ）（附　小豆飯（アヅキメシ））

材料　糯米（モチゴメ）、鹽、小豆、胡麻

調理法

(一) 糯米ヲ水洗シテ水（小豆ノ茹汁ヲ加ヘタ）ニ浸シ約七時間置キ

(二) 小豆ハ水洗シ稍々硬目（コハメ）ニ茹（ユ）デ、笊（ザル）ニ上ゲ茹汁ヲトツテ置ク（煮立ツテ居ル間ニ二三回水ヲ加ヘ弱火デ茹デルコト、煮過ギルト皮ガ切レルカラ注意ノコト）

(三) 鹽ト胡麻ヲ火ニカケテ別々ニ煎リ混合セテ置ク。之ヲ胡麻鹽ト云フ

糯米ト小豆ヲ混ゼ合セ、蒸籠ニ入レテ途中米ヲ浸シタ水ヲ二、三度カケ乍ラ蒸上ゲテ胡麻鹽ヲ添ヘテ供卓スル

〔注意〕

一、若干着色（赤色）スルモ可

二、夏季茹デタ小豆ガ腐敗セヌ様ニ注意ノコト

三、若干ノ白米ヲ混ゼテモ差支ナイ

（附）白米ト小豆ヲ炊イテ小豆飯（又ハ赤飯）ト云フ。祝祭日等ニ行ハレル

二、筍（タケノコ）飯（メシ）

材料　筍、米、米糠（コメヌカ）、醤油、鹽、味淋、煮出汁、昆布

調理法　筍ハ皮ノ儘昆布（「エゴ味」ヲトル為メ）ヲ加ヘテ茹デ、冷水ニ移シ皮ヲ脱イデ適宜薄ク

切リ、鍋ニ煮出汁ト共ニ入レ醤油、味淋デ加味シ、味ノ浸込ム迄煮テ笊ニ上ゲ、其ノ煮汁ヲ釜ニ入レ熱湯ヲ加ヘ鹽デ味ヲ調ヘテ沸騰サセ、洗ツテ置イタ米ヲ入レテ炊上ゲ、筍ヲ混ゼテ能ク「ムラシ」テ供卓スル

〔注　意〕

季節ノ野菜、茸類何デモ應用シテ〇〇飯ト名付ケラレル。例ヘバ茶飯、豆飯、茸飯、干瓢飯、蒟蒻飯、ひじき飯、蠣飯、肉飯、鮪飯、田麩飯、等々際限ガナイ

三、天麩羅丼（テンプラドンブリ）（天丼（テンドン））

材　料　天麩羅（魚）、白米、煮出汁、醤油、味淋

調理法　飯ヲ炊キ別ニ煮出汁ヲ醤油、味淋デ調味シテ沸騰サセ、薄したじヲ作リ、其ノ中デ天麩羅ヲ「ベトベト」ニ柔クナラナイ様ニザット煮テ前ノ飯ノ上ニ載セ、したじヲ少シカケ香ノ物ヲ添ヘテ供スル

〔注　意〕

一、天麩羅ノ魚ハ何デモ差支ナイガ、あなご、海老、烏賊等ガ一般ニ用ヒラレル

二、此ノ方法ヲ應用シテ「カツ」丼、親子丼、鰻丼、鐵火丼、開化丼、木ノ葉丼、卵丼、舞子丼等ガアル

四、巻（マキ）　鮨（ズシ）（附　細巻（ホソマキ）、鐵火巻（テッカマキ）、新香巻（シンカウマキ）、伊達巻（ダテマキ））

材料　上等白米、淺草海苔、酢、鹽、砂糖、醤油、味淋、椎茸、干瓢、青菜類、煮出汁

調理法

（一）上等ノ白米ヲ能ク洗ヒ飯ニ炊キ、之ヲ平桶若ハ板ノ上ニ取リ出ス際酢、鹽、砂糖ヲ調合シタモノヲ飯ニカケ團扇デ煽ギ乍ラ能ク掻キ混ゼテ冷ス

（割合　米二立、酢〇・三立、鹽〇・〇六立、砂糖二〇瓦、但シ砂糖ハ嗜好ニ依リ加減シ又ハ入レナクテモヨイ）

（二）椎茸ヲ下拵ヘシタモノト干瓢ヲ濕シテ鹽揉ミシ、水洗シテ茹デタモノトヲ煮出汁ニ醤油、砂糖、味淋デ加味シタ汁デ汁ノ浸ミ込ム迄煮込ミ後汁ヲ切ツテ冷マス

（三）青菜ヲ茹デテ冷水ニ浸シテ置ク

（四）淺草海苔ノ表面ヲザット火取（アブ）ル

（五）簾（ス）ノ上ヘ（四）ノ海苔ヲ置キ、其ノ上ヘ前ノ飯ヲ向フ三糎位アケテ平ニ敷キ、中央ヘ横一文字ニ（二）（三）ノ材料ヲ置キ、手前カラ巻イテ後一本ヲ八ツ切位トスル

（附）右ヲ應用シテ細巻、鐵火巻、新香巻、伊達巻等ガアツテ、鮨ハ色々ノ種類ノモノヲ取リ

混ゼ山椒、紅生姜、酢漬ノ生姜等ヲ添ヘテ供卓スル方ガ宜イ

（イ）細巻

巻鮨ノ製法ト同様デアルガ、細巻ノ名ノ如ク淺草海苔ヲ半分ニ切リ中ニ巻込ム火藥ハ干瓢ダケデ一本ヲ三ツ切位トスル

（ロ）鐵火巻

細巻ト同様デアルガ、中ニ巻込ム干瓢ノ代リニ鮪ヲ入レ卸山葵ヲ添ヘル

（ハ）新香巻

鐵火巻ト同様デアルガ中ニ巻込ム鮪ノ代リニ漬物（澤庵、白菜漬、紅生姜等）ヲ入レル

（ニ）伊達巻

厚燒ニスル材料ヲ薄ク燒キ淺草海苔ヨリ稍々大キク切リ、其ノ上ヘ巻鮨ニ使フ飯ヲ平ニ置キ、中央ヘ細目ノ巻鮨ヲ載セ兩方カラ巻イテ一本八ツ切位トスル

厚燒ノ製法

魚ヲ三枚ニ卸シ肉ヲ庖丁デ「コソゲ」取リ擂鉢デ能ク摺リ、砂糖鹽デ加味シテ更ニ擂リ、之ニ鷄卵ヲ一個ヅツ加ヘテ擂リ混ゼ「ドロドロ」ニシ、厚燒鍋（又ハ蒸燒鍋）ニ胡麻油ヲ

敷キ約一・三糎ノ厚サニ流シ込ミ蒸焼スル

五、握鮨（ニギリズシ）

巻鮨ト同様ニ飯ヲ準備シテ適宜ノ大キサニ握リ、新鮮ナ魚（海老、鮪、烏賊、こはだ等）ヲ薄ク切ツタモノヲ上ニ握リ付ケ、醤油、卸シ山葵、酢漬生姜等ヲ添ヘル

〔注意〕

酢ニ浸シタ魚肉、魚ノ「オボロ」等ヲ握リ付ケルノモ宜イ

六、枠鮨（ワクズシ）（押鮨（オシズシ））

椎茸、干瓢ノ煮タモノ、厚焼、酢ニ浸シタ魚肉、魚ノ「オボロ」等ヲ、型箱ニ體裁ヨク竝ベタ上ニ巻鮨ト同様ノ飯ヲ箱ニ一杯詰メ、上ニ薄鹽ヲシテ後酢ニ濕シタ竹ノ皮ヲ置キ、蓋ヲシテ五時間許リ壓シヲシテ後、火藥ノ付イタ方ヲ上ニシテ適宜ニ切ツテ供スル

（附）鯖ヲ主材トシテ此ノ方法ニ依リ作ツタモノヲ鯖鮨ト云フ

七、五目鮨（ゴモクズシ）（ちらし）（附　五目飯、混ゼ飯、肉飯）

材料　上等白米、酢、砂糖、醤油、味淋、煮出汁、魚肉（海老、蒲鉾類モ宜イ）、蓮根、椎茸、干瓢、木耳、簾麩、鶏卵、淺草海苔、紅生姜、青豆（グリンピース）

調理法

(一) 飯ヲ炊キ巻鮨ノ飯ト同様ニ作ル

(二) 椎茸、木耳ハ水ニ浸シ柔クシテ細ク切リ、干瓢ハ鹽揉ミシ水洗シテ茹デ、細ク切リ、簾麩ハ其ノ儘細ク切リ、以上ヲ煮出汁ニ砂糖、醤油、味淋デ加味シタ汁デ味ノヨク浸ミ込ム迄煮テ汁ヲ切ッテ置ク

(三) 鶏卵ヲ薄ク焼イテ約一糎半ノ長サニ切ル

(四) 魚肉ニ薄鹽ヲアテテ三十分許ノ後酢ニ浸シ、酢ガ浸ンデカラ取出シ小サナ角切リニスル

(五) 蓮根ノ皮ヲ脫ギ細ク切リ、酢ヲ少シ加ヘタ湯デ茹デタ上酢、砂糖、鹽ヲ調合シタ汁デ煮上ゲル

(六) 浅草海苔ヲ火取リ細ニ揉ム

(七) 紅生姜ヲ繊ニ切ル

(一)乃至(五)ノ品々ヲ混ゼ合セ更ニ青豆ヲ少シ振リ込ミ、皿ニ盛リ浅草海苔ヲ振リカケ紅生姜ヲ少シ添ヘテ供卓スル

〔注　意〕

季節ニ應ジタ野菜類ヲ使フノモ宜イ

（附）五目鮨ト同ジ様ナ方法デ作ルモノニ五目飯、混ゼ飯、肉飯等ガアルガ、之等ハ酢ヲ用ヒナイコトト野菜類（具）ヲ煮付ケタ汁ヲ加ヘテ飯ヲ炊キ込ムコトガ五目鮨ト異ル點デアツテ、様々ナ名ガ付ケラレテヰル

第十二　甘味類

一、汁粉

材料　小豆、砂糖、鹽、白玉粉（餅、麥粉）

調理法　小豆ヲ軟ク茹デ之ヲ漉シテ餡ヲ取リ、別ニ鍋ニ湯ヲ沸騰サセテ右ノ餡ヲ入レ、砂糖、少量ノ鹽ヲ加ヘテ味ヲ調ヘ、煮立テ、之ニ白玉粉ヲ水デ捏ネ適宜ノ大サノ團子ニ丸メテ入レ碗ニ盛リ供卓スル

〔注意〕

一、小豆ノ代リニ餡ヲ用ヒテモ差支ナイガ、湯ニ砂糖ヲ入レテ一旦沸騰サセテカラ入レナイト日向臭イ香リガ拔ケナイ

二、多人數ノ場合ニハ小豆ヲ漉ス手數ヲ省クコトガ多ク、之ヲ田舍汁粉ト云ヒ、漉餡ヲ用ヒタ

モノヲ御膳汁粉ト云フ

三、白玉ノ團子ハ鍋ニ入レルト一旦沈ムガ煮ヘルト浮ンデ來ル

二、御萩（オハギ）

材料　糯米、白米、小豆、砂糖、鹽、黄名粉（キナコ）

調理法　糯米、白米ヲ等量一緒ニ飯ニ炊キ、之ヲ搗擂シテ適宜ノ大キサ（一人前三個乃至五個）ニ丸メ、別ニ小豆ヲ煮テ裏漉シ餡ヲ取リ砂糖、少量ノ鹽ヲ加ヘテ煮乍ラ練上ゲテ冷マシ、又一方ニ黄名粉ト砂糖ト少量ノ鹽ヲ混合セテ置キ、前ノ丸メタ飯ニ別々ニ附ケテ供卓スル

〔注　意〕

一、餡ハ晒餡ヲ用ヒテモ差支ナイガ臭味ニ注意スルコト

二、青海苔、胡桃、胡麻等ヲ用ヒ取リ混ゼテ供スルノモ宜イ

三、粳米ト糯米ノ分量ハ必ラズシモ等量デナクトモ差支ナイ

三、羊羹（ヨウカン）（十人前）

材料　小豆餡一瓩、砂糖一・五瓩、寒天四本、水一立

調理法　小豆ヲ汁粉ノ場合ト同様ニ軟ク煮テ漉シ餡ヲ作リ、別ニ寒天（カンテン）ヲ水ニ入レ湯煮シテ漉シ

タ中へ砂糖ヲ入レ、能ク掻キ混ゼテカラ餡ヲ入レ、弱火デ氣長ニ煮テ掬ツテ見テ「ネバ」ル迄煮詰メテカラ型箱ニ流シ込ミ、固マツテカラ適宜ニ切ツテ供卓スル。又隱元豆、白小豆等ノ餡デ白色ノ羊羹ニ拵ヘルノモ宜イ

（附）羊羹ハ色々ノ材料ヲ應用シテ種々ノ名前ガアリ、製法モ大同小異デアル。芋羊羹、蒸羊羹等ガアリ、果實羊羹等ハ各々材料ノ名ヲ冠シ際限ガ無イ

四、泡雪羊羹（アワユキヨウカン）（十人前）

材料　寒天五本、砂糖〇・五瓩、鷄卵一瓩、水二立

調理法　寒天ヲ水ニ入レテ火ニカケ糸ヲ引ク位ニ煮詰メテカラ漉シ、砂糖ヲ入レテ溶カシ冷シテ置キ、別ニ鷄卵ノ白身ダケヲ能ク細ク泡立テテ前ノ寒天ノ中ニ入レ、手早ク掻廻シテ型箱ニ流シ固マツテカラ適宜切ツテ供卓スル

又卵ノ黄身ヲ用ヒテ白黄二段ニスルノモ宜イ

五、きんとん

材料　白隱元豆、白砂糖、鹽、（豆一〇〇瓦ニ對シ砂糖七〇瓦ノ割合鹽少量）

調理法

(一) 白隠元ハ前夜カラ水ニ浸シテ置キ、之ヲ鍋ニ入レ被ル位ノ水ヲ加ヘ煮立テ、充分軟カクナツク時三分ノ一ヲ取ツテ置キ、殘リニ砂糖、鹽ノ半分ヲ加ヘ味ガ良ク浸ミ込ム迄煮ル

(二) 別ニシタ豆ハ能ク擂潰シテ鍋ニ入レ殘リノ砂糖、鹽ヲ加ヘテ煮上ゲ之ニ(一)ノ豆ヲ加ヘテ混ゼル

〔注意〕

一、豆ノ半熟ナノニ調味料ヲ加ヘルト以後軟ニ煮ヘ難クナル

二、きんとんニハ色々種類ガアツテ栗、慈姑(クワヰ)、馬鈴薯(バレイショ)、甘藷、鶉豆、青豌豆等ガアリ、栗、慈姑、馬鈴薯ノきんとんニハ甘藷ヲ併用スル方ガ宜イ

第十三　漬物(ツケモノ)

一、大阪漬(オホサカヅケ)(切リ漬)

材料　蕪(カブ)(又ハ大根)、鹽、生姜

漬ケ方　蕪ヲヨク洗ヒ短冊ニ切リ、葉莖(ヤウケイ)共ニ刻(キザ)ンデ鹽デ揉ミ青イ汁ヲ除キ、鹽ヲ入レ刻ミ生姜ト共ニ漬込ミ強ク壓シヲシ、數時間經テザツト洗ヒ醬油ヲカケテ供卓スル

二、京菜漬(キヤウナヅケ)

材料　京菜、鹽、昆布

京菜ノ根ヲ切リ庖丁目ヲ入レテ能ク洗ヒ、甘鹽ニシテ菜ノ間ニ昆布ヲ挟ンデ漬込ム

三、茄子ノ鹽漬（鹽壓ト云フ）（附　野菜鹽漬ニ對スル一般的注意）

材料　小茄子、鹽

漬ケ方　小茄子ノ「ヘタ」ヲ切リ水洗シテ水ヲ切リ、別ニ鍋ニ水ト鹽ヲ入レ煮立テ、冷シ、樽ニ茄子ヲ入レ冷シタ鹽水ヲ注ギ、壓蓋ヲシテ漬込ム。又一度漬ケテカラ水ヲ捨テ一日位天日ニ乾シテ更ニ漬込ムト長ク保存出來ル

茄子ノ色ヲ良クスル爲燒明礬、古釘等ガ使用サレル

胡瓜ノ鹽漬モ此ノ方法ニ依ル

（附）野菜ノ鹽漬ニ對スル一般的注意

（一）漬物特ニ新漬ハ吾々日本人ニハ重要ナ副食物デアルガ、鹽加減ハ嗜好ニ依リ一概ニハ決シ兼ネルケレドモ、一般ニ行ハレル分量ハ野菜四瓩ニ對シ次ノ如ク鹽ヲ入レテ加減スル

最甘口　七〇瓦

並口　一三〇瓦

甘　口　二〇〇瓦
稍々カラ口　二八〇瓦
カ　ラ　口　四二〇瓦
最カラ口　七〇〇瓦

(二)鹽ハヨク乾燥シテ使用スルコト
(三)鹽昆布ヲ入レテ漬込ムト美味デアル
(四)壓石ハ重過ギテモ風味ヲ惡クスル
又材料ノ硬軟、鹽加減ニ依リ一樣ニハ云ヘナイガ、普通漬ケラレル材料ト同量程度ガ適當デアル
(五)熱帶地デハ酸敗シ易イカラ、鹽ヲ少シ多ク用ヒナケレバナラナイ
又材料ハ努メテ能ク洗フカ消毒シテ漬込マナケレバ非衞生デアル。鹽漬ハ漬込ンデカラ一日カラ三日位デ殆ンド食ベラレルガ、野菜ニ附着シタ病原菌ガ漬ケテカラ死滅スル迄ニハ一週間カヽル

四、糠味噌漬（ヌカミソヅケ）

材料　糠、鹽、白水、野菜

漬ケ方　醬油樽ニ漬込ムモノトシ、先ヅ極ク古イ糠二〇立ヲ炮烙デ炒リ、鹽二立ヲ一旦水デ沸騰サセテ入レ、白水(米ノ研ギ汁)ヲ煮立テ、一夜冷シテ置イタモノヲ糠ニ混ゼテ能ク掻廻シナガラ糠ノ臭味ガ無クナリ良イ香リガ出テカラ野菜ヲ漬込ム

〔注意〕

一、糠味噌ハ時々攪拌シナイト不味ニナル。之ハ攪拌シナイト内部ガ空氣ニ觸レズ嫌氣性細菌(ケンキセイサイキン)ガ繁殖(ハンショク)シテ味ノ惡イ物質ヲ生ズルガ爲デアル

二、野菜ノ色ヲ良クスルニハ漬込ム前輕ク鹽揉ミスルト宜イ。又茄子ノ色ヲ良クスルニハ燒明(ヤキミョウ)礬(バン)、古釘(フルクギ)ヲ入レルト宜イ

三、味ヲ良クスルニハ魚ノ骨、頭等ヲ狐色ニ燒イテ細ク潰シテ入レルカ、鹽鮭ノ類、煮干、煎子等ヲ入レルモ良ク、又酒ノ粕、殘リ酒等ヲ入レルノモ宜イ

但シ一度ニ多量入レルト「酢パク」ナルカラ少量宛入レルコト

四、糠味噌漬ハ夏季ハ一晩位、冬季ハ一晝夜位デ食ベラレル。又幾度モ糠味噌ハ使ヘルガ古クナルト水氣ガ多クナルカラ、水取笊デ水ヲ取リ更ニ新シイ糠ト鹽ヲ加ヘルコト

五、糠味噌漬ハ比較的酸度ガ強イノデ「チブス」菌等ハ六時間乃至二日間デ死滅スルカラ、鹽漬ヨリハ危險ハ少イケレドモ、材料ハ新鮮ナモノヲ良ク洗ツテ漬込ムコト

五、茄子（ナス）ノ辛子漬（カラシヅケ）

材料　小茄子、鹽、酢、麹、芥子

漬ケ方　秋ノ小茄子ノ蔕（ヘタ）ヲ取リ、別ニ鹽〇・一六立ニ酢〇・四立ヲ混ゼ沸騰サセタ後冷シテ茄子ニ立ヲ入レ、強イ壓シヲカケテ漬ケ、一晝夜ノ後之ニ麹〇・八立ト芥子〇・二立ヲ加ヘテ混ゼ合セテ四、五週間目頃カラ使用スル

六、大根（ダイコン）ノ粕漬（カスヅケ）

材料　酒粕、大根、鹽、味淋

漬ケ方　細メノ大根ヲ洗ツテ熱湯ニ四、五分間浸シタ後約二日間乾シ、酒粕四瓩ニ鹽〇・四立ヲ混ゼテ大根ヲ漬込ミ、三週間デ別ナ前同様ノ酒粕ニ漬替ヘ、更ニ一回漬替ヘ、最後ニ味淋ヲ加ヘタ酒粕（鹽）ニ漬ケ三ケ月位デ使用スル

七、蕪（カブ）ノ早麹漬（ハヤコウジヅケ）

材料　蕪四瓩、麹二立、鹽〇・六立

漬ケ方　蕪ヲ約一糎ノ厚サニ輪切リトシ、別ニ桶ニ麹ト鹽ヲ混ゼテ振リ込ミ之ニ蕪ヲ竝ベ其ノ上ニ麹ヲ振リ又蕪ヲ竝ベ、之ヲ繰返シ、最後ニ多ク麹ヲ振ツテ蓋ヲシテ漬込ミ一週間位デ使用スル

八、切干大根（キリボシダイコン）ノ甘酢漬（アマスヅケ）（はりはり漬）

材　料　切干大根、三七五瓦、砂糖五六瓦、水〇・〇六立、醤油〇・一立、酢〇・〇六立

漬ケ方　切干大根ヲ水洗シ水氣ヲ搾ツテ適宜ニ切リ、別ニ鍋ニ砂糖ト水ヲ入レテ火ニカケ、沸騰サセテカラ酢、醤油ヲ入レ直グ鍋ヲ下シテ冷マシ、前ノ大根ヲ瓶ニ入レ冷メタ汁ヲ入レテ蓋ヲ固クシ四、五日後使用スル

第三節　西洋料理

第一　「スープ」類（羹汁）

「スープ」ニハ清（スマシ）、濃（コイ）、濁（ニゴリ）ノ三種類ガアル

食事ノ始メ「スープ」ヲ吸フハ胃（タダ）ニ榮養物ヲ得ルバカリデナク、先ヅ胃ニ活動力ヲ與ヘ食慾（ショクヨク）ヲ增進サセルニ効ガアル。此ノ様ニ食慾ヲ進マセル目的デ出スノデアルカラ、「クセ」ノ無イ甘味デナクテハナラナイガ、餘リニ味ガ濃厚（ノウコウ）デアツテハナラナイ

一、「ビーフ・スープ」（牛肉羹汁）

材料　牛肉（屑肉（クズニク）、筋肉（スヂニク）及脛部（ケイブ））、人蔘、玉葱、「セロリ」、鹽、胡椒

調理法、「スープ」ニ用フル牛肉ハ屑肉、筋肉及脛部デアル。右ノ內脛部ハ安價デアツテ最モ良イ美味ナ「スープ」ヲ得ルコトガ出來ル。何レノ肉ヲ用ヒテモ二寸四方位ノ大キサニ切リ、之ヲ深イ面積ノ狹イ鍋ニ入レ、肉六〇〇瓦ニ一立乃至二立位ノ割デ水ヲ入レ、時々混ゼナガラ浮上ツテ來ル泡ヲ良ク取ツテ良ク澄ンデ來タ頃人蔘、玉葱、「セロリ」等ノ屑ノ部分ヲ加ヘ、鹽少量ト好ミニ依ツテ粒胡椒等ヲ入レ弱火ニシテ充分味ノ出ル迄煮テ布巾デ漉ス。之ガ卽チ清羹汁

デアル。之ヲ供卓スルニハ再ビ火ニカケ上部ニ浮イタ油ヲ日本紙又ハ新聞紙ノ様ナモノデ吸ヒ取ラセ、鹽、胡椒デ風味シ少量ノ實ヲ入レ皿ニ盛ツテ供卓スル。實ノ種類及作リ方ハ次ニ說明スル

〔注　意〕

「スープ」ヲ煮出ストキ人蔘、玉葱、「セロリ」等ヲ入レルノハ香ヲ付ケルト同時ニ「スープ」ノ味ヲヨクスル爲デアル。煮沸中ニ生ジタ泡ヲ能ク取ラナイト「スープ」ハ濁リ且不味トナル。若シ「スープ」ガ濁ツタトキハ漉シタ後卵ノ白味及殻ヲ入レテ能ク攪拌シテ火ニカケ沸騰サセ、再ビ漉ストキハ淸麗透明（セイレイトウメイ）ナ「スープ」ガ出來ル

（附）「スープ」ノ實ノ種類

玉葱ハ二ツ割ト爲シ小口カラ薄ク切リ、一人前五、六切ヲ入レル。「パセリ」及「セルリ」ハ極細末ニ切ツテ少量ヲ用ヒル。「グリーン・ピース」（靑豆）ハ一人前十個ヅツ用ヒル。「セーゴ」「パーテ」「タピオカ」「マカロニー」「ヴアーミセリ」モ亦用ヒラレル。人蔘ハ極小サイ賽（サイ）ノ目（メ）形（ガタ）或ハ極ク細イ纖切（センギリ）ニ切ツタモノヲ一寸茹デテ用ヒル

馬鈴薯ノ極ク小サイ賽ノ目或ハ纖切ニ切ツタモノ、又ハ麵麭（パン）ノ堅イ皮ヲ去ツテ賽ノ目形ニ切

ツタモノヲ用ヒルトキハ「フライパン」ニ「ヘツド」ヲ沸騰サセテ狐色ニナル迄揚ゲ、新聞紙ノ上ニ載セテ油ヲ切ツテ一人前十個位ヲ用ユル。此ノ揚ゲタモノハ「スープ」皿ニ盛リ供卓スルトキニ入レ、其ノ他ハ皿ニ盛ル十分位前ニ入レ一度沸騰サセテ後供卓スル

二、「チキン・スープ」（鶏肉羹汁）

材料　鶏骨、鶏肉、人蔘、玉葱、粒胡椒、「セルリ」、「ルリー」、鹽

調理法　鶏ノ骨、脚部及少量ノ正肉ヲ用ヒル。骨及肉ハ二寸位ニ切リ、脚ハ沸騰シテ居ル湯ニ一寸浸シ上皮、爪等ヲ除去シテ鍋ニ入レ、水ヲ入レ人蔘、玉葱、粒胡椒、「セルリ」、「ルリー」ノ葉二枚程入レテ第一ノ例ニ依ツテ調理ヲスル

正肉ハ煮沸ノ中途ニ取出シテ小サイ賽ノ目ニ切リ、尚「セルリ」ヲ小口切リトシタモノヲ實トシテ供卓スル

鳥ノ「スープ」ハ臭氣ガアルカラ必ズ胡椒ノ實、「セルリ」、「ルリー」ノ葉等ヲ入レテ臭氣ヲ止メル

三、「トマト・スープ」（赤茄子濁羹汁）

材料　牛肉（屑肉、筋肉、脛部）、人蔘、玉葱、トマト、バター、鹽、胡椒、トマトソース、麺麭

調理法　第一ノ例ニ基イテ「スープ」ヲ煮出ストキニ生「トマト」ヲ入レ、煮沸シテ別ニ汁鍋ニ「バター」少量ヲ入レ之ニ玉葱ヲ薄ク切ツタモノヲ入レ、尚麥粉少量ヲ加ヘ色ノ著カナイ様ニ煎リ、ソレニ「トマト・ソース」ヲ加ヘ前ニ煮出シテ置イタ「スープ」ヲ徐々ニ加ヘテ延バシ充分ニ混合シテ布又ハ裏漉(ウラコシ)デ無理耶理ニ漉シテ滑ラカニシテ之ヲ再ビ火ニカケ、鹽、胡椒デ風味シ、實トシテ麺麭ノ揚ゲタモノヲ入レテ供卓スル

四、「マンハツタン・クラーム・チヤウダー」（蛤羹汁）

材料　蛤剝身(ハマグリムキミ)、「クラツカー」、「ベーコン」、玉葱、「トマト」、馬鈴薯、「バター」、「パセリ」、「クリーム」、鹽、胡椒、「ナツメク」

調理法　剝身ハ水洗シテ置ク。「ベーコン」玉葱ハ細カク切ル。「トマト」ハ皮ヲ剝ギ種子ヲ取リ細カク切ル。馬鈴薯ハ皮ヲ剝ギ薄ク細カク切ル

鍋ニ「バター」ヲ溶カシ其ノ中ニ玉葱ヲ入レ色ノ附カヌ様ニ燥メ熱湯二立ヲ加ヘテ煮立テ、其ノ中ニ「ベーコン」、剝身、馬鈴薯ヲ加ヘ充分軟カク煮、鹽、胡椒、「ナツメク」デ味ヲ調ヘ、「トマト」ヲ加ヘテ煮立テ、供スル時ニ潰シテアル「クラツカー」ト「クリーム」ヲ加ヘテ混ゼ刻ミ「パセリ」ヲ振ツテ供卓スル

五、「フイツシユ・スープ」（魚肉羹汁）

材料　生魚（白身）、「セルリ」、「パセリ」、「生レモン」、「バター」、玉葱、麥粉、生牛乳、鹽、胡椒

調理法　魚ノ頭、骨、皮等ヲ充分ニ洗ヒ汁鍋ニ入レ、尙「セルリ」、「パセリ」各二本「レモン」ノ實ヲ薄切リトシタモノ二枚トヲ入レテ水ヲ加ヘ、第一ノ例ニ依リ魚ノ羹汁ヲ作リ、別ニ汁鍋ニ「バター」少量ヲ入レ、之ニ玉葱ヲ薄切リニシタモノヲ入レ、麥粉少量ヲ加ヘ色ノ著カナイ樣ニ煎リ、前ノ羹汁ヲ徐々ニ加ヘ延シテ之ヲ布デ漉シタモノニ二十五人前ニ〇・二立ノ割デ生牛乳ヲ加ヘテ沸騰サセ、鹽、胡椒デ風味シテ實ヲ入レテ供卓スル

六、「ヴエジテーブル・ポタージユ」（野菜濁羹汁）

材料　人蔘、馬鈴薯、玉葱、茄子、「セルリ」、牛乳、鹽、胡椒

調理法　玉葱、馬鈴薯、人蔘ハ各々皮ヲ剝ギ適宜ニ切リ、茄子、「セルリ」モ同ジク適當ニ切リ全部水洗ヒシ水ヲ切ツテ置ク。別ニ汁鍋ニ「バタ」ヲ溶カシ其ノ中ニ全部ノ野菜ヲ入レテ色ノ附カヌ樣ニ煠リ、湯ヲ入レテ弱火デ軟クナル迄煮、煮エタナラバ、裏漉ニ掛ケテ鍋ノ中ニ湯ヲ入レテ薄メ、再ビ火ニカケテ煮立テ、牛乳ヲ加ヘ鹽、胡椒ヲ入レ味ノ素少量ヲ加ヘ調味シテ供卓

スル

〔注意〕

湯ヲ入レズ牛肉デ「スープ」ヲ作ツテ入ルレバ味ノ素ハ入レナクテモ差支ナイ。又裏漉ヲスルコトノ出來ナイ時ニハ野菜ヲ極ク少サク切リ、溶ケル様ニ煮テ擂鉢デスリ潰シテ作ル

第二　燒物類

一、「ビーフステーキ」（牛肉燥燒）

材料　牛肉、馬鈴薯、玉葱、鹽、胡椒

調理法　牛肉ノ上等ノ部即チ「ロース」或ハ「ヒレ」肉ヲ一人前一一〇瓦乃至一三〇瓦位ノ横目ニ切リ、筋ガアルトキハ庖丁デ筋ヲ切リ去リ一面ニ鹽、胡椒ヲ爲シ之ヲ重ネ鹽味ヲ平均ニシ次ニ「フライパン」ニ「ヘツト」少量ヲ入レ沸騰サセ前ノ肉ヲ入レ强火ニカケ、表六分裏三分位ノ割ニ表面狐色ヲ度トシテ燒ク。附合セトシテ「ボイルド・ポテート」或ハ玉葱ヲ「ヘツト」デ煎リ鹽、胡椒デ風味シタモノヲ添ヘル

〔注意〕

「ビーフステーキ」ヲ燒ク爲ニ餘リ多ク「ヘツト」ヲ用ヒルト、油揚ノ様ナ氣味トナツテ表裏面

トモ硬ク不味トナル。又焼クトキニ焼ケタカ否カヲ驗スル爲ニ箸ヲ肉ニ刺スト、肉中ニ含ンデ居ル「ジユース」(焼汁)ガ出テ榮養物ヲ減ジ又不味トナル

焼キ乍ラ幾回モ表裏ヲ返シテハナラナイ。表面ガ六分焼ケタ時返シ裏ヲ焼クコトヲ心得ネバナラヌ。「ビーフステーキ」「ロースト・ビーフ」ノ様ナモノハ焼上ツタモノヲ切ツテ桃色ノ汁ガ出ル位ガ適度デアル。焼キ過ギタモノハ硬ク不味デアル。右ノ「ビーフステーキ」ヲ一層美味ニスルニハ玉葱ヲ二ツ割ニシテ小口切ニシ、人蔘ヲ薄ク短冊ニ切リ之ニ「セージ」「タイム」「ルリー」ノ葉等ヲ混ゼ、「ロースパン」ノ様ナモノニ薄ク敷イテ其ノ上ニ味ヲ付ケタ牛肉ヲ載セ「シエリー」酒及「オリフ」油ヲ少量カケ、其ノ上ニ前ノ混合野菜ヲ薄クカケ一時間位漬ケタ後焼ク。「ビーフステーキ」ニ用フル肉ガ硬イトキハ空瓶又ハ棒ノ様ナモノデ敲イテモヨイガ「ロース」又ハ「ヒレ」肉ノ様ナ上等肉ハ敲イテハナラヌ

(附)「ボイルド・ポテート」

馬鈴薯ノ大キイモノハ三ツ割、小サイモノハ二ツ割ト爲シ皮ヲ剝ギ面ヲ取ツテ茹デル。茹デ上ツタトキハ水ヲ切リ其ノ鍋ニ移シ鹽、胡椒ヲシテ數回振ツテ回轉スレバ馬鈴薯ニ白イ粉ガ出來ル。之ヲ三、四個付ケテ供卓スル

二、ハンバクステーキ

材料　挽肉、生麵麭、鷄卵、鹽、胡椒、「ハム」、乾葡萄、「ヘツト」、馬鈴薯

調理法　麵麭ヲ水ニ浸シテ水氣ヲ充分搾ツタモノト鷄卵、玉葱、「ハム」、乾葡萄等ヲ微塵ニ切ツタモノヲ挽肉ノ中ニ加ヘテ全部ヲヨク混ゼ合セ、鹽、胡椒デ味ヲ調ヘ團子（一五〇瓦位）ニ丸メ押シテ平ニシテ「ヘツト」デ兩面ヲ狐色ニ燒キ上ゲ「フライ・ポテート」ヲ附合トスル

〔注意〕

挽肉、生「パン」外混合ノ割合（十人前）

挽肉（七五〇瓦）、生パン（一八〇瓦）、鷄卵（三個）、王葱（大一個）、ハム（少々）、乾葡萄（少々）

（附）フライポテート

馬鈴薯ノ皮ヲ去リ、三日月、又ハ拍子木型ニ切リ、形ノクヅレヌ樣ニ「ボイル」シテ水ヲ切リ、「ヘツト」又ハ「ラード」デ狐色ニナル迄揚ゲル。揚ツタモノハ新聞紙ノ上ニ載セ、薄ク鹽ヲ振リ一人前四、五個ヲ供卓スル

三、「ミヨンド・ビーフ」（牛纖肉酪揚）

材料　牛肉、麵麭、「パセリ」、「ヘツト」、「サラダ」、「サラダ油」、「ベネガー」

調理法　「ロース」又ハ「ヒレ」肉ヲ一人前一一〇瓦乃至一三〇瓦位ニ横目ニ切リ、鹽、胡椒ヲ爲シ重ネテ置キ、前日ノ古麵麭ヲ手デ揉ミ麵麭粉ヲ作リ、之ニ「パセリ」ヲ極ク細末ニ切リ麵麭粉ニ混和シ、前ノ肉ノ兩面ニ付ケ、燒ク時離レナイ樣ニ手デ押付ケ「ビーフステーキ」ト同一方法デ燒ク。附合トシテ「ボイルド・ポテート」或ハ「サラダ」ヲ添ヘル

（附）「サラダ」

「サラダ」ノ硬イ葉及莖ヲ取リ水デ能ク洗ヒ清水ニ浸シテ置ク。別ニ瀨戸物或ハ瀨戸引器ニ鹽少量ト「サラダ」油ト「ベネガー」トヲ等分ニ入レテ充分混和シ、前ノ「サラダ」ヲ水カラ揚ゲ乾イタ布デ輕ク包ンデ數回振ツテ水ヲ切リ、前ニ混和シタ酢、油ノ中ニ入レ攪拌シ一人前七、八枚乃至十枚位ヲ添ヘル

〔注　意〕

凡テ酢ノ料理ヲスルトキハ瀨戸物或ハ瀨戸引器ノ外直接金物類ニ接スル器ヲ使用シテハナラナイ。又箸モ同樣デアル。酢ノ物ヲ直接金屬ニ觸レサセルト、化學作用ニ依ツテ中毒ヲ起スコトガアル。又夫レ迄ニナラナイデモ味ヲ變ズル

四、「ポーク・チャツプ」（豚背肉牛酪燒）

材料　豚肉、鹽、胡椒

調理法　豚ノ背「ロース」ニ肋骨ヲ約一寸五分位附ケ一人前一五〇瓦乃至一七〇瓦位ニ切リ鹽、胡椒デ風味シ後「ビーフステーキ」ト同様ニ燒キ、附合セモ同様ノモノヲ添ヘル

豚肉ノ骨ヲ去リ前法ニ依ツテ調理シタモノヲ「ポークステーキ」ト云フ

五、「チキン・チャップ」（鷄肉牛酪燒）

材料　鷄肉、鹽、胡椒

調理法　最初鷄ヲ五枚ニ卸シテ肉ヲ切リ開キ骨ヲ少シ附ケ平ニシテ鹽、胡椒ヲ振リ調理スル。附合トシテ「サラダ」或ハ「ロース・ポテート」等ヲ用ヒル

（附）「ロース・ポテート」

馬鈴薯ヲ大キナモノハ四ツ割又ハ二ツ割ニシテ面ヲ取ツテ鹽、胡椒ヲシテ「バタ」ヲ載セ蒸燒ニスル

六、「ポワソン・アラ・ムニエール」（魚肉牛酪燒）

材料　魚肉、鹽、胡椒、「バター」、「アンチョビソース」、麥粉、牛乳、「生レモン」、「パセリ」、「ケツパ」

調理法　大キナ魚ハ一人前一五〇瓦乃至一七〇瓦ニ切リ、小サイモノハ一人一尾附ケ位ノモノハ能ク掃除ヲシテ鹽、胡椒デ風味シ、燒ク少シ前ニ牛乳ニ浸ス。別ニ「ケツパ」、「パセリ」ハ微塵ニ切ツテ置ク

「フライパン」ニ「バター」ヲ溶シ少シ「バター」ノ色ガ狐色ニナツタ時、魚肉ニ麥粉ヲ被シ附ケ兩面良イ色ニナシ、表面ニナル方ニ「アンチヨビソース」ト「レモン」汁ヲ振リ掛ケ蒸燒室ニ入レテ燒キ上ゲ、熱イ皿ニ盛ル。「フライパン」ニアル燒油ニ「バター」ヲ加ヘ刻ミ「パセリ」及「ケツパ」ヲ入レ、一度煮立テテ魚ノ上ニ掛ケテ熱ク供スル

〔注　意〕

此ノ料理ハ一般ニ大魚ヨリ小魚ニ行ハレル

西洋料理中一番簡單デ魚ノ本質ヲ失ハナイ良イ料理デアル

七、小鯛蟹詰牛酪燒

材　料　小鯛、鹽、胡椒、蟹、牛乳、「バター」、麥粉、「チーズ」、「パセリ」、馬鈴薯、「トマトソース」

調理法　小鯛ノ鱗ヲ取リ丁寧ニ背カラ中骨ト內臟ヲ取リ去リ、水洗ヒシテ鹽ヲ振ツテ置ク

別ニ蟹ヲ茹デテ甲羅ヲ取リ、串デ身ヲ引キ出シ、鍋ニ入レテ火ニ掛ケ水分ヲ取リ、其ノ中ニ「ソースベシヤメール」ヲ加ヘテ混ゼ合セ、鹽、胡椒デ味ヲ調ヘ、ヨク煮詰メテ「チーズ」ノ卸シタモノヲ加ヘ、混ゼテ天「パン」ニ取ツテ冷シ、ソレニ「パセリ」ノ微塵切リヲ加ヘテ小鯛ノ背カラ詰メ込ム。詰メタ小鯛ヲ麥粉ニマブシ「バター」デ狐色ニ燒キ、「ボイルポテート」ヲ添ヘテ「トマトソース」ヲ掛ケテ供卓スル

(附)「ソースベシヤメール」ノ製法

「バタ」ヲ鍋ニ入レテ溶シ、麥粉ヲ入レ色ノ附カヌ樣ニ少シ燥リ、牛乳ノ煮立ツテ居ルモノヲ加ヘテ適宜ノ濃サニ作ル

八、「オムレツト」(洋風卵燒)

材料　鷄卵、牛肉、玉葱、鹽、胡椒、「ヘツト」

調理法　玉葱ヲ細末ニ切リ「フライパン」ニ「ヘツト」ヲ少シ入レテ沸騰シタトキ之ヲ入レテ煎リ、ソレニ挽肉ヲ加ヘテ煎ツテ置ク。別器ニ一人前鷄卵二個ノ割デ割リ能ク攪拌シテ前ノ材料ヲ混ゼテ鹽、胡椒デ風味シ、之ヲ「フライパン」ニ「ヘツト」少量ヲ沸騰サセタ中ニ入レテ木ノ葉形ニ燒ク。此ノ料理ハ單ニ卵ノミヲ用ヒテ作ル場合、之ニ玉葱ノミヲ入レル場合、肉ノ

ミヲ入レル場合、玉葱「ハム」ヲ入レル場合、「ハム」ノミヲ入レル場合等何レモ「オムレツト」ト云フ

九、「ハムエツグス」（俗ニ目玉）

材料　鶏卵、「ハム」、「ヘット」

調理法　「ハム」ヲ薄ク切リ「フライパン」ニ少量ノ「ヘット」ヲ入レ「ハム」ヲ敷キ、其ノ上ニ鶏卵ノ黄身ヲ破ラナイ様ニ注意シテ一人前二個ヲ割リ落シ、鹽、胡椒ヲシテ暫ク蓋ヲシテ焼ク。ソウスルト白身ハ「ハム」ノ上ニ擴ガリ、黄身ハ月ガ出タ様ニ出來上ル。之ヲ皿ニ移ストキハ「エツグタナー」ヲ下ニ差シ入レテ靜ニ黄身ノ破レナイ様ニ注意スル

〔注　意〕

「オムレツト」「ハムエツグス」共卵ハ半熟ニ焼クノガ適度デアル。又卵ヲ割ルトキハ靜ニ殻ヲ少シ割ツテ其ノ割目ニ親指ノ尖ヲ一寸差シテ見テ、其ノ際白身ノ色ガ青色トナツテ居ルトキハ腐敗ニ近イ。又白身ト同時ニ黄身ガ破レテヰルモノ又ハ臭氣ノアルモノハ腐敗シテヰルモノデアルカラ、多數ヲ同一器ニ割ルトキハ右ノ方法ヲ行フコトニ注意シナケレバナラナイ

第三　蒸焼類

一、「ロースド・ビーフ」（牛肉蒸燒）

材料　牛肉、馬鈴薯、「ヘット」、鹽、胡椒

調理法　牛肉ヲ大切ノ儘外面ノ筋ヲ取リ鹽、胡椒デ味ヲ付ケ蒸燒鍋ニ入レ、其ノ上ニ「ヘット」ヲ所々ニ載セ蒸燒ニスル。蒸燒中時々肉ヲ出シテ肉カラ出ル「ジユース」（燒汁）ヲカケル。其ノ燒加減ヲ驗スルニハ指デ押シテ彈力ガアレバ燒ケテヰルノデアル。尙不審ナ時ハ細イ金串ノ様ナモノヲ刺シテ試シ血ガ出ルノハ未熟デアル。桃色ノ「ジユース」ノ出ルノガ適度デアル。「ジユース」ノ出ナイ様ニナツタモノハ燒キ過ギタモノデ、燒ケ過ギタノハ不味デアルカラ最モ注意ヲ要スル。出來上ツタナラバ小口カラ厚サ二分位ニ切リ一人前二枚ヲ附ケ「ロースド・ポテート」ヲ添ヘル

此ノ料理ハ暖カニシテ供卓スル場合ト、冷タイ料理即チ「コールミート」トシテ供卓スル場合トアル。「コールミート」トシテ供卓スルトキハ大皿ニ盛ツテ「マヨネーズ・サラダ」ヲ其ノ周圍ニ飾リ多人數ノ接待等ニ供卓スルモノデアル

「マヨネーズ・サラダ」ハ「サラダ」ノ作リ方デ說明スル

〔注　意〕

此ノ場合ノ「ローストポテート」ハ肉ヲ「ロース」トスルトキ其ノ傍ニ入レテ鹽、胡椒ヲシテ肉ト共ニ時々「ジユース」ヲカケテ蒸燒ニスル。ソウスルト肉ガ燒ケ上ル迄ニ出來上ルノデアル。之ヲ一人前四、五個ヲ添ヘテ供卓スル

二、「ローストド・ポーク」（豚肉蒸燒）

材料　豚肉、其ノ他ハ「ローストド・ビーフ」ト同ジ

調理法　豚ノ背「ロース」或ハ豚肉ヲ「ローストド・ビーフ」ノ製法ト同一ニ調理スル

三、「ローストド・チキン」（若鷄丸蒸燒）

材料　若鷄、鹽、胡椒、「ヘット」

調理法　鷄ノ羽毛ヲ去ツタ儘首ノ下ノ皮ヲ切リ、餌袋（エブクロ）ヲ切リ去ル。次ニ指ヲ差シ入レテ內臟（ナイザウ）ヲ下方ニ押シヤリ、肛門ノ周圍ノ皮ヲ切ツテ之カラ指ヲ入レテ內臟ヲ引出シ、蒸燒中ニ足ガ延ビナイ樣ニ下腹部ニ小サイ穴ヲアケテ足ノ端ヲ差ス。之ニ鹽、胡椒ヲシテ「ローストド・ビーフ」ノ通リ蒸燒ニスル。出來上ツタナラバ一羽ヲ骨付ノ儘五枚ニ卸シテ形ヲ整ヘテ一枚宛皿ニ盛付ケテ「ロースト・ポテート」ヲ添ヘテ供卓スル

（附）雉子（キジ）、山鳥（ヤマドリ）、家鴨（アヒル）、鳩類（ハトルヰ）、「うづら」、「しぎ」其ノ他ノ小鳥類及七面鳥モ此ノ方法デ調理

スル。用ヒル鳥ニヨツテ料理ノ名稱ヲ異ニスル

七面鳥ヲ用ヒル場合ハ餌袋ヲ取リ去ツタ處ニ挽肉、前日ノ古麵麭、玉葱、「パセリ」、「セルリー」等ノ混合物ヲ詰メ、切リ目ヲ絲デ縫ヒ合セテ「ロースト」スル。附合セハ其ノ詰メタ混合物ト「サラダ」等デアル。此ノ料理ハ多數客ノ場合ニ用ヒル

四、「ロースド・フイツシユ」（鮮魚蒸燒）

材料　生魚、玉葱、人蔘、「ルリー」、「バター」、鹽、胡椒

調理法　此ノ料理ハ肉ノ白イ魚ナラバ凡テ用ヒルコトガ出來ル。赤身ノ魚ハ鮭、「ます」ノ樣ナモノバカリ用ヒラレル

魚ヲ一人前一五〇瓦乃至一七〇瓦位ニ切ツテ用ヒル場合ト、一尾ノ儘調理スル場合トアルガ、調理ノ方法ハ略ボ同一デアル。大キナ儘調理スルノハ多人數ノ客ニ供スル場合デアツテ、主ニ料理ヲ冷シテ種々ノ飾ヲツケテ供卓スルモノデアル。普通ノ場合ハ一人一尾附ケ位ノ魚或ハ切身ヲ用ヒル

最初魚ヲ充分ニ掃除シテ鹽、胡椒ヲ爲シ、蒸燒鍋ニ小口切ニシタ玉葱、細長イ短冊ニ切ツタ人蔘、「ルリー」ノ葉等ヲ薄ク敷イテ其ノ上ニ魚ヲ載セ所々ニ「バター」ヲ載セ、其ノ上ニ前ノ野

菜類ヲ薄クカケテ蒸焼ニスル。暖イ料理ニハ暖イ「ソース」即チ「ホワイト・ソース」「アンチヨビ・ソース」等ヲカクルカ又ハ其ノ儘「レモン」ノ實ノ八ツ割一個或ハ橙ノ八ツ割一個、時トシテハ蜜柑ノ輪切等ヲ附ケ、冷エタ料理ニハ「マヨネース・ソース」ヲカケタ儘或ハ其ノ上ニ「ゼリー」ヲカケ艶ヲ出シタ上供卓スル。大キナ儘ノ料理ハ大皿ニ盛リ廻リニ「サラダ」或ハ「アメリカン・サラダ」又ハ「ビーツ」「ラレシ」等デ適宜飾ヲツケタガヨイ

「マヨネース・ソース」及「アメリカン・サラダ」ノ作リ方ハ「サラダ」ノ作リ方デ說明スル

右ノ料理ヲ上等ニスルニハ、生牛乳ニ「シエリー」酒ヲ入レテ「ルリー」ノ葉ヲ四五枚入レタモノニ二三時間浸シテ調理スル。其ノ牛乳及「シエリー」酒ノ混合物ハ「ソース」ニ使用スル

(附)「ビーツ」ノ茹方

「ビーツ」ハ葉付ノ儘賣ツテ居ルカラ、葉ヲ一寸位付ケタ儘手デ捻ヂ切ル。庖丁デ切ルト「ビーツ」ノ中ニ含ンダ赤イ汁ガ出テ茹デ上ツタ時薄赤色トナツテ不體裁デアル。次ニ之ヲ能ク洗ヒ約一時間位株ノ柔クナル迄茹デタ後、皮ヲ取ツテ薄ク切リ、附合トシテヨリモ寧ロ飾ト云ウ方ガ適當ナ樣ニ附ケテ供卓スル

(附)「ホワイト・ソース」

蒸鍋ニ魚ノ骨、皮其ノ他ノ屑ヲ能ク洗ツテ入レ、之ニ水ヲ加ヘテ魚「スープ」ヲ作ツテ置ク別ノ蒸鍋ニ「バター」ヲ小匙一、二杯入レタ上麥粉ヲ入レ、色ノ著カヌ様ニ煎ツテ前ノ魚「スープ」ヲ徐々ニ加ヘ「トロロ」位ニ延バシ、十五人前ニ約〇・二立ノ割デ牛乳ヲ加ヘ、鹽、胡椒デ味ヲ付ケテ布デ漉ス

「アンチヨビ・ソース」

「ホワイト・ソース」ヲ作リ之ニ「アンチヨビ・ソース」（瓶詰）ヲ加ヘテ混合シタモノデアル。「アンチヨビ・ソース」ハ鹹イカラ鹽デ味ヲ付ケルトキ注意ヲ要スル

五、「フーカデン・ビーフ」（牛挽肉洋酒燔燒）

材料　牛肉、麵麭、玉葱、鹽、胡椒、鷄卵、馬鈴薯

二等以下ノ牛肉ヲ三回位挽肉器ニカケテ挽肉ニシ、之ニ前日ノ古麵麭ヲ水ニ浸シタ後硬イ所ヲ去ツテ水ヲ搾ツタモノト、玉葱ヲ極ク細末ニ切ツタモノト混ゼ、更ニ一回挽肉器ニカケテ、鹽胡椒デ味ヲ付ケ、十五人分ニ對シテ二個位ノ割デ鷄卵ヲ入レ充分ニ練ツテ適宜ノ厚サニ四角ニ延バス。別ニ鷄卵ヲ茹デ皮ヲ去ツテ兩端ヲ切ツタモノカ、片半分ニ割ツタモノカ、或ハ四ツ割ニシタモノヲ前ノ肉ノ中央ニ一列ニ竝ベテ之ヲ包ミ、海鼠形（クラゲガタ）ニ作ツテ肉ノ合セ目ヲ充分密着サ

セ、「ロースド・ビーフ」ノ様ニ蒸焼ニスル。出來上ツタナラバ二、三分位ノ厚サニ切ツテ一枚或ハ二枚ヲ皿ニ盛リ「ロースト・ポテート」ヲ添ヘテ供卓スル

六、「チキンガランデン」（若鷄肉詰燔焼）

材料　鷄ヒナ、「シエリー」酒、鹽、胡椒、麵麭、玉葱、鷄卵

調理法　鷄ノ羽毛ヲ去リ毛焼キシタ後頸部（ケイブ）カラ背部（セブ）ニカケテ切リ開キ、頸部カラ順次骨ト肉トノ間ニ庖丁ノ尖ヲ入レ、先ヅ翅（シヽク）足等ノ關節（クヮンセツ）ヲ離シ臀部（デンブ）ニ至ル。臀部ノ方ハ骨ト皮ト附着シテ居ルカラ、特ニ外皮ヲ破ラナイ様ニ注意ヲ要スル。ソウシテ肉ト骨ト全ク離シタトキ、鳥肉ノ内部ニ少量ノ「セリー」酒ヲカケテ置ク

別ニ「フーカデン」ノ肉ト同様ナ海鼠形肉ヲ作リ、之ヲ右ノ鳥肉デ包ミ鳥肉ノ兩端ヲ閉ヂ木綿絲デ縫ヒ合セ、「フーカデン」ト同ジニ蒸焼ニスル。出來上ツタナラバ一寸重壓（オモシ）ヲシタ後縫絲ヲ抜キ取リ小口カラ切リ、「サラダ」或ハ「ロースト・ポテート」ヲ添ヘテ供卓スル

「フーカデン」、「ガランデン」トモ「ドミグラス・ソース」ヲ少シカクレバ一層良イ

（附）「ドミグラス・ソース」

材料　「バター」（又ハヘット）、麥粉、「スープ」、鹽、胡椒、「トマトソース」人蔘、玉葱

調理法　汁鍋ニ「バター」或ハ「ヘット」ヲ入レ麥粉ヲ入レ狐色ニナル迄煎リ（焦シテハナラヌ注意ヲ要スル）之ニ「スープ」ヲ徐々ニ加ヘテ薄ク「トロロ」位ニ延バシ、鹽、胡椒デ味ヲ付ケテ作ル。尚之ニ「トマト・ソース」ヲ加ヘレバ一層美味トナル

凡テ「ソース」ハ使用スル前ニ卽時ニ作ルヨリモ、前以テ作リ弱火ニカケテ充分煮込ムノガ最モ良イ。故ニ常ニ鍋一個ヲ定メテ置キ前ノ「ソース」ヲ作リ、其ノ中ニ牛肉ノ屑、或ハ人蔘、玉葱ノ屑、「セルリ」、「セージ」、「タイム」、「ルリー」ノ葉等ヲ入レ、焦ゲ付カナイ樣ニ注意シテ煮込ンデ置イテ、使用ノ都度漉シテ用ヒ、其ノ上ニ新シイモノヲ加ヘ、常ニ必要量ヲ作ツテ置ク。此ノ樣ニスレバ、何時デモ良イ「ソース」ヲ用ヒルコトガ出來ル

七、「チーズ・マカロニ」

材料　「マカロニ」、「チーズ」、「ホワイト・ソース」

調理法　「マカロニ」ヲ一寸位ニ折ツテ水ニ浸シテ置イテ茹デテ水ヲ切リ、別ニ「ホワイト・ソース」ヲ作リ、前ノ「マカロニ」ヲ「パイ」皿ニ移シ其ノ上ニ「ソース」ヲカケ、「チーズ」ヲ卸シ金デ卸シ平均ニカケ、一寸色ノ著ク迄蒸燒ニシ、匙ノ樣ナモノデ皿ニ盛ル

（附）若茄薪ニ「レモン」ヲ薄ク切ツタモノヲ二枚位入レテ茹デ、前ノ調理法デ料理シタモノ

ヲ「チーズ・カリフラワー」ト云フ

又「アスパラガス」ハ生ノモノハ茹デ、罐詰ナラバ「ロースト」シテ暖メ、一人前五、六本ヲ皿ニ盛リ「ホワイト・ソース」ヲ約中央カラ穂先ニカケテ供卓スルト「ソース・アスパラカス」ト云フ

八、「チキン・コキール」

材料　若鶏、「チーズ」、パン粉、「パセリ」、「バター」、麥粉、鶏卵、牛乳、「ハム」、「オリブ」實、鹽、胡椒、「シャンピニョン」

調理法　鶏ハ内臓ヲ出シテ水洗シ、足ヲ竹串デ止メ、水ニ浸シテ血液ヲ流シ去ル。「ハム」ハ薄ク切ル。「オリブ」ハ細カク切リ、「シャンピニョン」ハ薄ク切ル

鍋ニ鶏ヲ入レテ水ヲ被ル位入レ、火ニ掛ケテ玉葱、人蔘ノ薄切リヲ少量入レ鹽、胡椒ヲ加ヘテ茹デ上ゲ、其ノ茹汁ヲ布巾デ漉シテ煮詰メテ置キ、次ニ鍋ニ「バター」ヲ溶シ、麥粉ヲ入レ色ノ附カヌ様ニ燥リ、煮詰メタ茹汁ヲ入レテ「ホワイト・ソース」ヲ作リ、十分間位煮テ牛乳ヲ混ゼタ卵黄ヲ加ヘ、鹽、胡椒デ味ヲ附ケテ煮立テ火カラ下シテ置ク

次ニ茹デタ鶏ノ骨ヲ取ツテ細カク切ツテ鍋ニ入レ、其ノ中ニ「ハム」、「シャンピニョン」、「オ

リブ」等ノ切ツタノヲ加ヘテ混ゼ、「ホワイト・ソース」ヲ加ヘテ、之ヲ「バター」ヲ塗ツタ「コキール」ノ中ニ入レ、表面ニ卸シ「チーズ」、「パン」粉、溶シ「バター」ヲ掛ケテ蒸焼ニシ、強火デ良イ狐色ガ表面ニ付クマデ焼キ、熱イ内ニ「パセリ」ヲ振ツテ供卓スル

九、花玉菜ノ「グラタン」

材料　「カリフラワー」、「チーズ」、「パン」粉、「バター」、「ホワイトソース」

調理法　「カリフラワー」ヲ柔ク茹デ水氣ヲ切ツテ置ク。蒸焼鍋ニ「バター」ヲ敷キ「ホワイトソース」ヲ入レ「カリフラワー」ノ根ヲ切ツタモノヲ入レ、卸シ「チーズ」ヲ振リ掛ケル別ノ「ホワイト・ソース」ノ中ニ卸シ「チーズ」ヲ加ヘテ混ゼタモノヲ、「カリフラワー」ノ上カラ掛ケ、卸シ「チーズ」ノ殘リト生「パン」粉ヲ上カラ振リ撒キ、少量ノ「バター」ヲ乘セテ蒸焼ニシ、表面ヲ狐色ニ燒上ゲ熱イ中ニ供卓スル

第四　煮込物類（ニコミモノルヰ）

一、「シチユー」（煮込）

材料　牛肉、鹽、胡椒、「ヘット」、麥粉、「スープ」、「ルリー」等ノ香料、馬鈴薯、人蔘、玉葱、「トマトソース」、「シエリー」酒

調理法　牛肉(「バラ」肉)ヲ一個四〇瓦ニ切リ(若シ鳥ヲ用ヒルトキハ五枚ニ卸シ骨付ノ儘四〇瓦位ニ切ル)鹽、胡椒ヲシ、煎鍋ニ「ヘツト」少量ヲ沸騰サセタ中ニ入レ强火ニカケテ一寸煎リ、肉ヲ出シ、其ノ煎鍋ニ少シ「ヘツト」ヲ加ヘ麥粉ヲ入レ、焦ゲナイ樣ニ攪拌シ狐色ニナル迄煎ツタ後「スープ」ヲ徐々ニ加ヘ敏活ニ混ゼ、「ドミグラス・ソース」ヲ作リ、蒸鍋ニ移シ前ノ肉及香料トシテ「ルリー」ノ葉「セージ」、「タイム」等各二本位ヲ縛ツテ入レ煮込ンデ置ク

次ニ馬鈴薯、人蔘ノ皮ヲ去リ形ヲ整ヘ(海鼠形)、又成ルベク小サイ玉葱ノ上皮ヲ取リ凡テ能ク洗ヒ、前ノ肉ノ中ニ入レ充分ニ煮込ム。出來上ツテ供卓スル前ニ鹽、胡椒デ味ヲ付ケ、皿ニ肉二個、馬鈴薯、人蔘三個、玉葱一個ヲ盛リ「ソース」ヲカケテ供卓スル

此ノ料理ヲ一層美味ニスルニハ「トマト・ソース」ヲ入レ「シエリー」酒或ハ「プドー」酒少量ヲ加ヘルト最モヨイ

此ノ料理ニ肉ヲ用ヒタノヲ「ビーフ・シチユー」、鳥ヲ用ヒタノヲ「チキン・シチユー」、「ホワイト・ソース」デ前ノ材料ヲ煮込ンダノヲ「ホワイト・シチユー」ト云フ

二、「ロール・キヤベツ」

材料　牛肉、麺麭、茄子、玉葱、鶏卵

調理法　茄子ノ葉ヲ一枚々々剝ガシ中央ノ莖ヲ削リ、一寸茄デタ上一旦水ニ浸シ冷エタトキ水カラ上ゲテ水ヲ切ツテ置ク。別ニ挽肉ヲ作リ之ニ前日ノ古麺麭ヲ水ニ浸シ搾ツタモノト玉葱ヲ極ク細ク切ツタモノ竝ニ鶏卵ヲ加ヘテ充分ニ練リ、混合シテ一個七五瓦位ニ丸メ、之ヲ前ノ茄子ノ葉デ包ミ蒸鍋又ハ「ローストパン」ニ入レ「ドミグラス・ソース」又ハ「トマト・ソース」ヲカケ「ルリー」ノ葉二枚位ヲ入レ（尚美味ニスルニハ「シエリー」酒少量ヲ入レ）充分ニ煮込ム。供卓スルトキハ一人二個位皿ニ盛リ「ソース」ヲ注グ

三、「セルリ」ノ「スープ」ノ煮込

材料　「セルリ」「スープ」、鹽、胡椒

調理法　汁鍋ニ湯ヲ沸騰サセ少量ノ鹽ヲ入レ、葉付ノ儘充分能ク洗ツタ「セルリ」ヲ入レテ茹デ、之ヲ冷水ニ浸シタ後充分ニ水ヲ搾リ、別ノ汁鍋ニ入レ良イ「スープ」ヲ注イデ煮込ミ、鹽胡椒デ味ヲ付ケ一人前二葉位ヲ皿ニ盛リ汁ヲ注イデ供卓スル

此ノ料理ハ安價デ調理ハ簡單デ又榮養分ニ富ミ美味デアル

四、「キユーカンバー・シチユー」（胡瓜挽肉詰）

材料　胡瓜、豚肉、「スープ」、鹽、胡椒、鷄卵、「ホワイト・ソース」

調理法　胡瓜ノ兩端ヲ切リ落シ、中ノ種子ヲ芯抜キデ去リ、サツト茹デ、冷水ニ浸シテ冷シ水ヲ切ル。脂ノ少ナイ豚ノ挽肉ノ中ヘ鹽、胡椒、鷄卵ヲ加ヘテ良ク混ゼ、前ノ胡瓜ノ中ニ詰メテ「パラピン」紙デ包ミ、鍋ニ竝ベテ「スープ」デ軟カク煮上ゲ、皿ニ盛リ「ホワイト・ソース」ヲ注ケ熱イ内ニ供卓スル

〔注意〕

詰肉ハ鷄、牛、魚等好ミノモノヲ用ヒルモヨク、「ホワイト・ソース」又ハ「ドミグラス・ソース」デモ良イ

第五　揚物（アゲモノ）類（ルキ）

一、「ビーフ・カツレツ」（牛肉脂揚）

材料　牛肉、鹽、胡椒、麥粉、鷄卵、麵麭粉、「ヘツト」、馬鈴薯

調理法　「ロース」肉或ハ腿肉ヲ一人前九五瓦乃至一一〇瓦位ニ「ビーフステーキ」ヨリ少シ薄ク切リ、鹽、胡椒ヲ片面ニ振リ積ミ重ネ、次ニ麥粉ヲ付ケ、別器ニ卵ヲ割リ（十五人分ニ二個位）能ク掻キ廻シ卵ト同量位ノ水ヲ混ジ、麥粉ヲ付ケタ肉ニ之ヲ付ケ、其ノ上ニ麵麭粉ヲ付ケ

テ手デ押シ付ケテ置ク

別ニ「フライパン」ニ「ヘツト」ヲ半分位入レ沸騰サセタ中ニ入レ、狐色ヲ度合トシテ天麩羅ノ様ニ揚ゲル。供卓スルニハ「マーシ・ポテート」ヲ添ヘル

〔注意〕

麺麭粉ヲ付ケ手デ押シツケルノハ、揚ゲルトキ外皮ノ剝ゲナイ爲デアル。又油ガ沸騰シナイノニ肉ヲ入レルト、外皮ハ忽チ離脫シテ肉ガ現ハレ不體裁トナル

油ガ沸騰シタカ否カヲ驗スルニハ、青物或ハ鹽ヲ少量入レテ試ス。充分沸騰シタトキハ「ジーン」ト音ヲ發シ、沸騰シナイトキハ音モナク泡ガ出ル。其ノ時ハ暫ク火ニカケ沸騰サセテカラ揚ゲル。又餘リ强火ナラバ外面ノミ揚リ、内部ニ火ノ透ツテ居ナイコトガアルカラ火加減ニ注意ヲ要スル。斯ウシテ出來上ツタトキハ新聞紙ヲ敷イテ其ノ上ニ載セテ油ヲ切ル

凡テ油揚ヲスルトキハ油ニ火ガ移ルコトガアルカラ、火ニカケル前ニ青物ノ屑或ハ鹽二三合ヲ用意シテ置ク。若シ油ニ火ガ移ツタトキハ決シテ狼狽セズ逸早ク前ニ用意シテアル青物或ハ鹽ヲ投入レル。ソウスルト容易ニ消火スルコトガ出來ル。油ノ火ハ水デハ消ヘナイ。若シ水ヲ掛ケルト却ツテ大事ニナル。最モ注意ヲ要スル

（附）「マーシ・ポテート」

馬鈴薯ノ皮ヲ去リテ茹デ裏漉ニ掛ケ、汁鍋ニ「バター」少量ヲ入レ、前ノ馬鈴薯ヲ入レ、卵ノ黄身ノミヲ十人ニ二個位ノ割合デ入レ、弱火ニカケテ充分ニ練リ鹽、胡椒デ風味シタモノデアル

他ノ「カツレツ」竝ニ「フライ」

「ビーフ・カツレツ」ト同一方法デ鷄肉ヲ調理シタモノヲ「チキン・カツレツ」ト云ヒ、豚肉ヲ調理シタモノヲ「ポーク・カツレツ」ト云フ。又魚肉及貝ノ柱ヲ調理シタモノハ「フイッシユ・フライ」ト云フ。魚類ノ料理ハ同一デアルガ「カツレツ」トハ云ハズ「フライ」ト云フ

伊勢海老ヲ調理シタモノハ「ロブスター・フライ」、牡蠣ヲ調理シタモノハ「オイスター・フライ」（牡蠣ハ水氣ガ多イカラ麥粉ヲ附ケル前ニ良ク水分ヲ布巾デ取ツテ置カヌト、揚ゲル際衣ガ剝ゲル。又強ク沸騰シタ油デ早ク揚ゲル）ト云フ

二、「ポテート・コロツケ」（漉馬鈴薯脂揚）

材料　牛肉、「ヘット」、生牛乳、麥粉、馬鈴薯、鹽、胡椒、鷄卵、麵麭粉

調理法　挽肉又ハ「ロースト」シタ肉ヲ極細末ニ切ツタモノヲ混ジ、煎鍋ニ少量ノ「ヘツト」ヲ溶カシタ後生牛乳ヲ加ヘ、尚麥粉少量ヲ加ヘテ煎リ、鹽、胡椒デ味ヲ付ケ火カラ下シテ冷シ、一個七五瓦ニ丸メテ之ヲ「マーシ・ポテート」デ包ミ楕圓形ニ作リ、「カツレツ」ト同ジ方法デ麥粉ヲ付ケ鷄卵ヲ付ケ尚麵麭粉ヲ付ケテ「カツレツ」ト同様ニ揚ゲ一人前二個ヲ盛ツテ供卓スル

（附）「ミンチ・コロツケ」

此ノ料理ヲ「マーシ・ポテート」ニ包マズ肉、玉葱ヲ煎ルトキニ少シ餘分ニ麥粉ヲ加ヘ堅イ加減ニ煎リ、之ヲ丸メテ前法ニ依リ揚ゲタモノヲ「ミンチ・コロツケ」ト云フ。附合セトシテ「マーシ・ポテート」ヲ添ヘル

三、「ベンゲード・ポワソン」（鮮魚浮衣脂揚）

材料　生魚、鹽、胡椒、鷄卵、麥粉、「ヘツト」、馬鈴薯、人蔘、西洋酢、「サラダ」油

調理法　魚一人前一三〇瓦位ニ切リ、鹽、胡椒ヲ振リ味ヲ付ケ、別ニ卵ヲ割リ泡ヲ立テ、之ニ麥粉ヲ徐々ニ加ヘ泡ヲ消サナイ樣ニ攪拌シテ天麩羅ノ衣ノ樣ニ揚ゲル。附合トシテ「マーシ・ポテート」或ハ馬鈴薯、人蔘ヲ賽ノ目ニ切ツテ茹デテ冷シ、「ベネガー」ト「サラダ」油ヲ等分ニ混和シタ「ソース」デ和エタモノヲ添ヘル

第六　茹物（ユデモノ）類（ルヰ）

一、「ボイルド・フイツシユ」（魚肉湯煮）

材料　魚肉、鹽、胡椒

調理法　此ノ料理ハ魚ヲ茹ル點ガ「ロースト・フイツシユ」ト異ルノミデ、供卓ノ方法及附合セモ同ジデアル

二、「ボイルド・エツグス」（茹卵子）

材料　鷄卵、鹽

調理法　熱湯ニ入レテカラ壞レナイ様ニ、初メ卵ヲ微溫湯ニ入レ殻ヲ溫メル。別ニ汁鍋ニ湯ヲ沸騰サセタ中ニ注意シテ入レ、再ビ沸騰シタトキ火カラ下シ、蓋ヲシテ約五分位シテ取出スト最モ良イ半熟トナル。尙沸騰シタトキハ其ノ儘五、六分間煮沸スルト完全ニ茹デ終ル。茹卵ヲ供卓スルニハ半熟卵ヲ皿ニ盛ツテ鹽ヲ添ヘル。全熟ノモノハ料理ノ材料或ハ旅行ニ際シ携帯用ニ用ヒルモノデアツテ、水ニ浸シテ皮ヲ去ル

三、「ウーフ・ポツセ」

材料　鷄卵、酢

調理法　鍋ニ湯ヲ一立入レ、其ノ中ニ鹽十瓦、酢「スープ」匙二杯位ヲ加ヘ、煮立ツタラ其ノ中ニ別ナ茶碗等ニ一個宛割ツテ置イタ新ラシイ鷄卵ヲ滑リ込マセ、再ビ湯ガ靜ニ煮立チ始メテカラ三分間位タツテ、白身ガ乳白色ニ變ツテ黄身ヲ包ンダ所デ湯カラ掬ヒ上ゲル

第七　飯物類（メシモノルイ）

一、「カレーライス」

材料　牛肉（又ハ鷄肉）、馬鈴薯、人蔘、玉葱、「バター」、麥粉、「カレー」粉、鹽、胡椒、白米、「スープ」

調理法　蒸鍋ニ「バター」ヲ入レ「カレー」粉及麥粉ヲ加ヘテ焦ゲ付カヌ様ニ良ク煎リ、「スープ」ヲ徐々ニ加ヘ薄イ「トロロ」位ニ延バシ、牛肉或ハ鷄肉ヲ一分位ノ細切リニシタモノヲ入レテ煮込ミ、更ニ馬鈴薯、人蔘、玉葱ヲ極ク小サイ賽ノ目ニ切ツタモノヲ入レ充分ニ煮込ム。供卓スル前ニ鹽、胡椒デ味ヲ付ケ、別ニ硬目ニ飯ヲ炊イテ皿ニ盛リ、其ノ脇ニ「カレー」汁ヲカケテ供卓スル

（附）牛肉、鷄肉ノ外ニ小蝦、淺利等モ良ク用ヒラレル。「カレー」ノ中ニ林檎、「マイナップル」、「チヤツネー」等ヲ加ヘルト一層味ヲ良クスル

二、「チキン・ライス」

材料　鶏肉、玉葱、人蔘、「サフラン」、白米、鹽、胡椒、「トマト・ソース」、麥粉、「バター」「スープ」

調理法　二分角ニ切ツタ鶏肉、極ク細カイ賽ノ目ニ切ツタ玉葱、人蔘及少量ノ「サフラン」ト洗ツタ白米ト「バター」ヲ蒸鍋ニ入レテ一寸煎リ、之ニ「スープ」ヲ加ヘテ少シ硬イ位ノ飯ニ炊キ上ゲ、皿ニ盛リ「ドミグラス・ソース」ヲ少シカケテ供卓スル

又飯ニ鶏肉ヲ入レズニ炊イテ、別ニ鶏肉ハ五枚ニ卸シテ形ヲ整ヘ、「ドミグラス・ソース」デ煮込ミ置キ、飯ヲ皿ニ盛ツテ其ノ脇ニ肉一切ト「ソース」トヲ添ヘテ供卓スルコトモアル

（附）「ハム・ライス」

右ノ調理ト同一方法デ鶏肉ヲ用ヒズ「ハム」ヲ小サク切ツテ入レ「カレンズ」又ハ「レーズン」ヲ少量加ヘテ炊ク。供卓法ハ前法ト同ジデアル。又他ノ料理ノ附合セニ用ヒルコトモアル

三、「ハヤシライス」

材料　牛肉、玉葱、筍、「トマトソース」、麥粉、「バター」、鹽、胡椒、「グリンピース」、

「スープ」

調理法　牛肉ハ薄ク切リ、玉葱ハ三分位ノ厚サニ、筍ハ薄ク切ル

鍋ニ「バター」ヲ溶カシ其ノ中ニ「メリケン」粉ヲ加ヘテ狐色ニ燥リ、更ニ「スープ」ヲ入レ掻キマゼ「トロロ」位ノ堅サニ延バシ「トマトソース」ヲ加ヘ、鹽デ味ヲ付ケ良ク混ゼテ煮立テ切ツテアル牛肉ヲ加ヘ、充分軟クナル迄煮込ミ、玉葱及筍ヲ加ヘ玉葱ノ充分軟クナル迄煮込ミ胡椒ヲ加ヘテ混ゼ飯ノ脇ニ盛リ「グリンピース」ヲ振ツテ供卓スル

〔注意〕

牛肉ヲ強火デ「サット」マワリノ硬クナラナイ様ニ燥ツテ加ヘルト、「ソース」ノ色モ味モ良クナル。玉葱モ強火デ狐色ニ燥ツテ加ヘルト尚美味トナル。筍ハ茹デテ用ヒル

第八　「サラダ」類

一、「ハム・サラダ」

材料　「ハム」、「サラダ」、「ビーフ」、鶏卵、「オリフ」油、「ベネガー」、洋辛子、鹽

調理法　「ハム」ヲ大ノ儘茹デ、一人前五五瓦位ヲ二枚或ハ八枚ニ切リ、「サラダ」ノ硬イ莖ヲ去リ能ク洗ヒ、其ノ葉ヲ手デ三ツ位ニ切リ、之ヲ皿ニ盛ツテ「ハム」ヲ體裁良ク付ケ、ソレニ「ビ

ーフ」ヲ茹デテ薄ク切ツタモノヲ所々ニ飾トシ「マヨネーズ・ソース」ヲ添ヘテ供卓スル。又「サラダ」ト「ビーツ」トヲ別々ニ「ソース」デ和ヘテ皿ニ盛リ、前方ニ「ハム」ヲ付ケテ供卓スルノモ宜シイ

（附）「マヨネーズ・ソース」

卵ノ黄身二個、「オリフ油」〇・二立、「ベネガー」食卓匙一杯、鹽少量、洋辛子紅茶匙一杯ヲ材料トスル

先ヅ黄身ノミヲ瀬戸物或ハ瀬戸引器ニ入レ、洋辛子及鹽少量ヲ加ヘ、泡立デ攪拌シ、「オリフ油」五、六滴ヅツ加ヘテ攪拌ヲ續ケルト暫ラクデ硬クナル。之ニ「ベネガー」ヲ「オリフ」油ト同様ニ加ヘナガラ尚充分掻キ廻シテ混合スル。ソウスルト極ク滑カナ糊ノ様ニナル。之ガ「マヨネーズ・ソース」デアル

「ベネガー」ハ普通ノ酢デモ良ク、好ミニヨリ砂糖ヲ少シ入レテ味ヲ付ケルコトモアル

「オリフ」油、「ベネガー」ヲ一度ニ澤山入レルト、「オリフ」油ト「ベネガー」ガ良ク混合セズ不出來トナル場合ガアルカラ注意ヲ要スル。若シモ不出來トナツタ場合ハ、「ベネガー」ヲ沸騰サセテ其ノ中ニ入レテ攪拌スルト、「オリフ」油、「ベネガー」ト別々ニ別カレテヰタモノガ混

合サレテ出來上ル

二、「ロブスター・サラド」

材　料　伊勢海老、「マヨネーズ・ソース」、茹玉子三個、「パセリ」

調理法　伊勢海老ヲ水ニ浸シテ殺シ、砂ヲ良ク洗ヒ落シテ置ク。鍋ニ湯ヲ煮立テ、鹽ヲ加ヘ其ノ中ニ伊勢海老ヲ入レ、煮立テテカラ十八分間茹デ冷水ニ移シテ冷ス。全ク冷エタナラ良ク洗ヒ、水ヲキツテカラ頭カラ二ツ割ニシテ砂袋ト腸ヲ取リ去リ、其ノ穴ニ「マヨネーズ・ソース」ヲ詰メ、茹玉子ノ裏漉シタモノヲ振リ、其ノ上ニ刻ミ「パセリ」ヲ振ツテ、「マヨネーズ・ソース」ヲ添ヘテ供卓スル

三、「チキン・サラド」

材　料　鷄肉、馬鈴薯、玉葱、人蔘、「トマト」、「サラド」、「グリンピース」、「マヨネーズ・ソース」、鹽、胡椒

調理法　鷄ヲ「ロースド・チキン」ノ様ニ燒キ、冷マシテ薄ク切ツテ置ク。人蔘ハ皮ノ儘茹デ冷メタラ皮ヲ剝ギ縦二ツニ割リ、小口カラ厚サ三分位ノ大キサニ切ル。玉葱ハ纖ニ薄ク切リ鹽デ揉ミ搾ツテ置キ、「トマト」ハ熱湯ニ浸シテ皮ヲ剝ギ種子ヲ抜キ鷄肉程ノ大キサニ切ル。以上

ノモノヲ共ニ器ニ入レ鹽、胡椒ヲ振リ「マヨネーズ・ソース」デ和ヘ、「サラダ」ヲ敷イタ皿ニ盛リ上カラ「グリンピース」ヲ振リ掛ケテ供卓スル

四、「ヴエジテーブル・サラド」（野菜サラド）

材料　馬鈴薯、人蔘、玉葱、「グリンピース」、鹽、胡椒、「マヨネーズ・ソース」、酢

調理法　馬鈴薯、人蔘ハ皮ノ儘茹デ、溫イ内ニ皮ヲ剝グ。玉葱ハ皮ヲ剝キ繊切ニシ、鹽モミニシテ置ク

皮ヲ剝イダ馬鈴薯ハ二ツ割又ハ四ツ割ニシ二分位ノ厚サニ切ル。人蔘ハ皮ヲ剝キ馬鈴薯ト同ジ大キサニシテ馬鈴薯ヨリ薄ク切ル。兩種共器ニ入レテ置キ其ノ中ニ鹽モミニシタ玉葱ヲ加ヘ、鹽ヲ振リ少量ノ酢ヲ振リ掛ケ、軟ク混ゼ酢ヲ馬鈴薯ニ吸込マセテ置キ、其ノ中ニ「マヨネーズソース」ヲ加ヘテ輕ク和ヘ、「グリンピース」ヲ加ヘ使用スル

〔注意〕

「サラド」ヲ和ヘル「マヨネーズ・ソース」ハ味ガ付ク程度ニ出來得ルダケ少量ノ方ガ良イ

四、「フルーツ・サラド」

材料　色取リ良イ季節ノ果物數種類、濃イ「マヨネーズ・ソース」、鹽、生「クリーム」

調理法　果物ハ酸味ノ強イモノハ小サク、酸味ノ少ナイモノハ大キク（然シ調和良ク）又色ノ濃厚ナモノハ切方ニ注意シテ、其ノ中ノ少ナイ色ヲ目立ツ様ニ切ラネバナラナイ。「マヨネーズソース」ノ中ニ生「クリーム」ヲ加ヘテ混ゼ、其ノ中ニ切ツテアル果物ヲ和ヘル

〔注　意〕

果物類ハ皮ヲ剝イタラ色ガ變ツタリ、汁ガ出タリスルカラ、直ニ「ソース」ニ和ヘテ供サナケレバナラナイ。又果物ヲ切ツテカラ決シテ水洗ヒシテハナラナイ

此ノ「フルーツ・サラド」ハ野鳥ノ「ロースト」ニ添ヘラレル「サラド」デアル。其ノ場合ハ酸味ノ幾分強イ甘味ノ有ル方ガ良イ様デアル。然シ現在デハ一般ニ一品ノ料理トシテ季節ヲカマワズ作ラレテヰルノデアルカラ、ドンナ果物デモ適宜ニ使用スレバ良イ

第九　雜　類

一、「サンドウヰツチ」

材　料　麵麭、「バター」、洋辛子、「ハム」、牛肉、鷄卵、胡瓜、「サラダ」葉、鹽、胡椒

調理法　麵麭六〇〇瓦ヲ十二枚ニ切リ、二枚ヲ一組トシテ兩面ヲ開キ、內面ニ「バター」ト洋辛子ト混合シタモノヲ薄ク塗リ、「ハム」ヲ薄ク切ツタモノヲ挾ンデ麵麭ヲ合セ、次ノ二枚ヲ前ノ

様ニ開イテ「バター」ヲ塗リ「ロースト・ビーフ」ヲ挟ミ、次モ同一ニシテ鶏卵ヲ茹デテ薄ク切ツタモノヲ挟ミ、次ノモノニハ胡瓜ヲ挟ミ、次ノモノニハ「サラダ」菜ヲ挟ム等ノ様ニシテ之ヲ重ネ、麺麭ノ堅イ所ヲ切リ落シ、尚之ヲ中央カラ縦ニ切リ、横ニ三ツ或ハ四ツ位ニ切リ、麺麭六〇〇瓦分ノ量ナラバ三人分ニ盛リ供卓スル

麺麭ノ中ニ挟ムモノハ好ミニ依リ「ジヤム」、「サーデン」其ノ他種々ナモノヲ用ヒル

此ノ料理ハ立食、辨當等ニ用フ

二、「オートミール」（燕麥粥）

材料　「オートミール」、牛乳、砂糖

調理法　「オートミール」ヲ蒸鍋ニ入レ湯ヲ加ヘテ攪拌シナガラ約三四十分煮ル。煮ヘタトキハ「ロースパン」ニ湯ヲ入レ、其ノ中ニ此ノ汁鍋ヲ入レテ溫メテ置キ、供卓スルトキハ「スープ」皿ニ盛リ、溫イ牛乳ト砂糖トヲ添ヘテ出ス。此ノ料理ハ朝食又ハ患者ノ食事ニ供スル

三、「コーンフリスタ」

材料　玉蜀黍（トウモロコシ）、麥粉、「バター」、鹽、胡椒、鶏卵、「パセリ」、「ラード」

調理法　玉蜀黍ノ罐ヲアケ、汁氣ヲ切ツテ器ニ入レ、麥粉ヲ入レ、鶏卵ヲ割ツテ入レ、鹽、胡

椒デ味ヲ付ケ輕ク混ゼ合セテ置ク。「フライ」鍋ヲ火ニカケ「ラード」ヲ少々入レテ煮立タセ、前ノ「コーン」ヲ「スープ」匙ニ一杯ホド掬ツテ入レテ燒キ、兩面ガ狐色ニナル迄燒キ上ゲル生ノ玉蜀黍ヲ用ヒル時ハ茹デタ上デ叩キツブシテ用ヒル

此ノ料理ハ夜食ニ供スル

混合ノ割合ハ玉蜀黍一罐、麥粉「スープ」匙一杯ノ割合

四、「ウースター・ソース」（香味醬油）

材料　二立ノ出來上リ

玉葱四〇〇瓦、人蔘四〇〇瓦、生姜一一〇瓦、唐辛子六本、「ニンニク」五〇瓦、鹽二〇〇瓦、黄双四〇〇瓦、醬油三坋、酢三坋、粉胡椒八瓦、桂皮末一〇瓦、「チョージ」末四瓦、「ニクズキ」二瓦、「セージ」、「タイム」、「ルリー」三種デ四〇瓦

製法　玉葱、人蔘、生姜ハ薄ク切リ、唐辛子ハ細カク刻ミ、此ノ四種ノ材料ヲ鍋ニ入レ水二・四立ヲ入レ靜ニ煮、野菜ガ溶ケル樣ニナツタラ笊デ漉シ、其ノ汁ヲ鍋ニ入レ其ノ中ニ砂糖鹽、醬油、摺リ卸シタ「ニンニク」、胡椒、桂皮末、「チョージ」末、「ニクヅク」、「セージ」、「タイム」、「ルリー」ヲ入レ、煮立テテ酢ヲ加ヘ火カラ下シ、其ノ儘蓋ヲシテ二十四時間位置

キ布巾デ漉ス

「ウースター・ソース」ハ一般ニ藥味トシテ用ヒラルル爲、料理ヲ知ラナイモノハ「ソース」ト云ヘバ之ノミヲ指ス樣ニ思ツテヰルケレドモ誤リデアツテ、料理上「ソース」ハ其ノ種類極メテ多イコトハ既ニ述ベタ所デ明デアル

第十　茶ノ出シ方

一、紅茶（コウチャ）

材料　紅茶、生牛乳、角砂糖

出シ方　湯ヲ沸騰サセテ置キ、紅茶瓶ニ紅茶ヲ入レ沸騰シタ湯ヲ注ギ約五分間蓋ヲシテ置キ、之ヲ紅茶碗ニ注ギ、別ニ溫メタ生牛乳ヲ牛乳壺ニ入レ、角砂糖ヲ砂糖壺ニ入レテ供卓スル

嗜好ニ應ジ適宜牛乳、砂糖ヲ加ヘテ飲ムノデアル。若シ濃イ茶ヲ欲スルナラバ、紅茶袋ニ入レテ沸騰シタ湯ノ中ニ入レ約五分間煮ル。餘リ長ク煮ルト茶ガ澁クナリ茶ノ味ヲ損ズル。又供卓スル前ニ生牛乳、砂糖ヲ混入シタモノヲ茶碗ニ注ギ出スコトモアル

二、珈琲（コーヒー）

材料　珈琲、角砂糖、生牛乳

出シ方　湯ヲ沸騰サセテ置キ、漉器（コシキ）ニ成ル可ク厚イ「フランネル」ヲ敷キ、珈琲粉一人前小匙一杯宛ヲ入レ、其ノ上ニ沸騰シタ湯ヲ注ギ、之ヲ珈琲碗ニ注ギ、前法ノ様ニ牛乳、角砂糖ヲ添ヘテ供卓スル

又湯ノ沸騰シタ所ヘ珈琲粉ヲ袋ニ入レタモノヲ投ジテ約五分間沸騰サセテ牛乳、砂糖ヲ加ヘテ供卓スル場合モアル

三、「チヨコレート」

材料　「チヨコレート」、生牛乳、角砂糖

出シ方　生牛乳〇・八立ニ「チヨコレート」（二本）ヲ卸シタモノヲ小匙ニ四杯入レ、泡立器（アワタテキ）デ充分攪拌シ乍ラ沸騰サセ、之ヲ紅茶碗ニ注ギ角砂糖ヲ添ヘテ供卓スル

四、「ココア」

材料　「ココア」、生牛乳、角砂糖

出シ方　生牛乳〇・八立ニ「ココア」ヲ小匙四杯入レ、攪拌シ乍ラ沸騰サセ、之ヲ珈琲碗ニ注ギ角砂糖ヲ添ヘテ供卓スル

〔注　意〕

右ノ二ツヲ安價ニスルニハ生牛乳ト湯トヲ等分ニスルモ宜シイ

第十一　菓子（カシ）類（ルヰ）

一、「パンプリン」（十人前）

材料　生麺麭三〇〇瓦、牛乳一立、鷄卵四〇〇瓦、砂糖三〇〇瓦、「レモン」油

製法　先ヅ生麺麭ノ硬イ處ヲ切リ去ツテ長サ六糎、幅三糎、厚サ七、八糎ニ切ツテ置ク。菓子型ノ内側ニ「バター」ヲ塗リ、前ノ切ツテアル麺麭ヲ菓子型ニ入レル。之ニ牛乳、鷄卵、砂糖ヲ良ク混合シタモノヲ注ギ、牛乳ガ充分浸ンダ頃「レモン」油少量ヲ加ヘテ蒸燒ニスル。出來上ツタ時一人前宛ニ切リ匙デ皿ニ盛リ供卓スル。又「カスターソース」ヲ掛ケテ出スモ良イ

（附）「カスター・ソース」

生牛乳〇・二立ニ對シ卵ノ黄身三個、白砂糖若干及少量ノ「コンフラワー」ヲ混合シ、湯煎ニシテ之ヲ攪拌シナガラ煮ルト、暫ラクデ薄イ滑カナ糊狀トナル。其ノ時少量ノ「レモン」油或ハ「ワララ」油ヲ加ヘル

二、「カスター・プリン」（十人前）

林料　鷄卵〇・四瓩、牛乳〇・八立、砂糖三〇〇瓦、香料（レモン油、ワララ油）

製法　白砂糖ヲ煎鍋デ焦シ（餘リ焦シ過グレバ苦味ガ出ルカラ注意ヲ要スル）少量ノ湯ヲ入レ「カリメラ」ヲ作リ、菓子型ノ内側ニ「バター」ヲ塗ツタ中ニ入レ冷シテ置ク。他ノ鍋ニ鶏卵ヲ割ツテ砂糖及牛乳ヲ入レ良ク混ゼ合セテ布巾デ漉シ、其ノ中ニ香料ヲ入レテカラ前ノ型ニ注ギ入レ、蒸燒鍋ニ湯ヲ少シ入レ其ノ中ニ菓子型ヲ並ベテ蒸燒トスル。上面ニ少シ焦色ガ附キ燒キ上ツタナラバ、型カラ拔イテ皿ニ盛リ供卓スル

三、「ライス・プリン」（十人前）

材料　白米〇・二瓩、生牛乳〇・五五、鶏卵〇・二瓩、砂糖三瓩

製法　先ヅ白米デ軟カイ飯ヲ炊イテ器ニ移シ、生牛乳、砂糖ヲ加ヘ良ク攪拌シテ冷シテ置ク鶏卵ハ前ノ器ノ中ニ入レテ混ゼ、白味ハ泡ヲ立テ、入レ、最後ニ香料ヲ混ゼ、菓子型ニ入レ蒸燒トシ、燒上ツタラ一人前宛皿ニ盛リ、其ノ上ニ「カスターソース」ヲ掛ケテ供卓スル

四、「セイゴ・プリン」（十人前）

材料　セイゴ一五〇瓦、砂糖一五〇瓦、生牛乳〇・五立、鶏卵一五〇瓦、香料

製法　「セイゴ」ヲ良ク洗ヒ、生牛乳及砂糖ノ良ク沸騰シタ中ニ入レ、軟カクナツタ時鶏卵ノ黄身ヲ入レ前ニ白味ノ泡立シタモノヲ混ゼ合セ、菓子型ニ入レ蒸燒鍋デ湯煮スル。出來上ツタ

ナラバ型カラ出シ皿ニ盛ツテ供卓スル

五、「タピオカ・プリン」

前法ニ同ジ

六、「ドーナツ・ケーキ」（十人前）

材料　麥粉〇・二瓩、砂糖〇・二瓩、鷄卵一個、生牛乳〇・二立、「ベーキング・パウダー」八瓦、胡麻油一立

製法　先ヅ麥粉ヲ篩（フルイ）ニカケテ漉（コ）シ、其ノ中ニ「ベーキング・パウダー」ヲ合セテ置ク。前ノ器ニ鷄卵ト生牛乳、砂糖百瓦ヲ混ゼ合セ、砂糖ガ溶ケタ時前ノ麥粉ヲ入レ杓子デ混ゼ、臺ノ上ニ取出シ棒デ五、六糎位ニ伸シ、ソレヲ「ドーナツ」型デ抜キ油ノ沸騰シタ中デ揚ゲ、直グニ砂糖ヲ「マブ」シテ一人前二個位ヲ皿ニ盛ツテ供卓スル。又砂糖ヲ「マブ」ス代リニ肉桂粉ヲ「マブ」スモ宜シイ

七、「シュークリーム」（十人前）

材料　生牛乳〇・二立、「バター」九〇瓦、麥粉一五〇瓦、鷄卵一五〇瓦、粉砂糖

製法　汁鍋ニ水ヨリ「バター」ヲ入レ沸騰サセ麥粉ヲ入レテ手早ク掻キ混ゼ、手ニ附カヌ様

ニナツタ時弱火ノ處デ五、六分混ゼ冷マシテ其ノ中ニ鷄卵ヲ一個ヅツ割リ込ミ乍ラ充分ニ練ル固サハ枸子デ掬ツテ下ニ向ケテモ離レ落チナイ程度ニシ、搾出袋（シボリダシブクロ）ニ入レ蛇行ノ様ニ「バター」ヲ薄ク塗ツタ蒸燒鍋ニ搾リ出シ蒸燒ニスル。燒キ上ツタラ上部ヲ少シ庖丁デ切リ中ヲ出ス。之ガ「シユー」デアル。「シユー」ノ中ニ「クリーム」ヲ搾リ込ンデ詰メ、其ノ上ニ粉砂糖ヲ掛ケル

（附）「クリーム」（十人前）

材料　生牛乳〇・二立、鷄卵一五〇瓦、砂糖一五〇瓦、「コンフラワー」、香料

製法　生牛乳ノ中ニ砂糖ヲ入レ、沸騰シタ中ニ「コンフラワー」ノ水ニ溶イタモノヲ入レ、能ク掻キ混ゼ乍ラ鷄卵ノ黄身ヲ入レ、火カラ卸シ絞袋デ漉シ、香料ヲ入レ硬イ「トロロ」位ニ作ル

八、「フルーツ・ジエリー」（十人前）

材料　「ゼラチン」一〇枚、水〇・六立、砂糖〇・三瓩、果物一五〇瓦

製法　先ヅ「ゼラチン」ヲ水デ洗ヒ、水ト一所ニ鍋ニ入レ、溶ケタ時砂糖ヲ入レ裏漉ニスル。果物ハ洗ヒ適宜ノ形ニ切ツテ置ク。「チエリー」、「苺」等ハ切ラナクテモヨイ「ゼラチン」ノ裏漉シタモノヲ菓子型ニ流シ込ミ、其ノ中ニ果物ヲ入レ、氷デ冷シ凝結サセル。

「ゼラチン」ノ中ニ着色スル爲食紅、青粉等ヲ使用スルモヨイ

〔注　意〕

「ジエリー」ガ半固マリニ成ツタ時ニ果物ヲ入レテ注ギ入レナイト、型カラ抜ク時ニ剝シ悪クナル。又果物ヲ一度ニ入レルト底ニ沈ンデ見悪ククナル。中ニ加ヘル果物ハ酸味ノ強イモノヤ硬イモノハ砂糖デ煮テ置クト良イ。「ジエリー」ニ加ヘル砂糖ノ分量ハ中ニ入レラレル果物ノ酸味ニ依ツテ加減スル

「ジエリー」ト云フ菓子ハ出來得ルダケ軟イモノガ良イノデアル。果物ハ色取リ良ク加ヘナケレバナラナイ。色ノ濃厚ナモノハ細カク切リ、アツサリシテ半ル色ノモノハ、少シ大キク切ル方ガ良イ。酸味ノ強イ果物モ小サク切リ少シ加ヘル

（附）　此ノ料理ハ「ジエリー」中ニ加ヘル材料ニ依リ名稱ヲ異ニスル。卽チ櫻ノ實ノ砂糖漬ヲ入レラ冷シタモノヲ「チエリー・ジエリー」、「パインアツプル」ノ汁及實ヲ入レタモノヲ「パインアツプル・ジエリー」、蜜柑ヲ入レテ寄セタモノヲ「マンダリン・ジエリー」、「コンフラワー」ヲ入レテ寄セタモノヲ「コンフラワー・ジエリー」、林檎ヲ入レテ寄セタモノヲ「アツプル・ジエリー」、「ジエリー」ヲ泡ヲ立テテ寄セタモノヲ「スノー・ジエリー」等ト云フ

九、「ババロウ」

材料　生牛乳〇・七立、「ジエラチン」八枚、「クリーム」〇・二立、鶏卵七個、香料、氷

製法　「ジエラチン」ヲ水ニ浸シ軟クシテ水氣ヲキツテ置ク。生牛乳ニ砂糖ヲ加ヘ煮立テテ置ク（焦ゲ附カヌ様ニ木杓子デ底ヲ掻キ混ゼナガラ）。鍋ニ卵黄ヲ入レ其ノ中ニ軟クシタ「ジエラチン」ヲ入レテ良ク掻キ混ゼ、煮立テテアル牛乳ヲ少シヅツ加ヘ、手早ク混ゼ、全部ヲ加ヘタナラ弱火ニ掛ケテ木杓子デ底ヲ掻キ混ゼナガラ「ジエラチン」ヲ良ク溶シ、同時ニ卵黄ノ臭味ヲ取リ去リ適當ニ煮ル。之ヲ一度漉シテ水デ冷シ、全ク冷ヘタ時ニ「クリーム」ノ泡立テヲ加ヘ、同時ニ香料ヲ加ヘ輕ク混ゼ型ニ注ギ入レ、氷水デ寄セ固メ一時間置イテ型カラ抜ク

〔注意〕

生「クリーム」ノ無イ場合ハ使用シナクトモ良イ。又之ニ卵白ノ泡ヲ加ヘテモ良イ

黄身ヲ牛乳ト煮ル時ハ煮立テルト卵黄ガヨルカラ煮立テテハイケナイ。木杓子デ掬ツテ少シ濃度ニ成レバ良イ

此ノ菓子ノ中ニ「チヨコレート」、挽茶、果物等種々ナモノガ加ヘラレル

一〇、「スポンヂ・ケーキ」（十人前）

材料　鶏卵一二〇瓦、砂糖一二〇瓦、麥粉一〇〇瓦、香料

製法　先ヅ鶏卵ヲ割リ砂糖ヲ入レ充分ニ泡ヲ立テ（泡立ヲ取ルト泡ガ角立チ居ル位迄）之ニ麥粉ヲ裏漉デ漉シ、固マリノナイモノヲ徐々ニ加ヘテ靜ニ練ラヌ様ニ掻キ廻シ、能ク混合シタ後、蒸燒鍋ニ油ヲ敷キ其ノ上ニ新聞紙ヲ敷イタモノニ入レテ蒸燒トスル。燒ケタカ何フカハ細イ竹串ヲ刺シテ見ル。ソレニ粘ツタ汁ガ着カナイ様ニナツタ時ハ燒キ上ツタ時デアル。燒キ上ツタラ俎（マナイタ）ノ上ニ取出シ、新聞紙ノ上ヲ漏レタ布巾デ濕シテ新聞紙ヲ取リ去リ、横三糎、縦五糎位ニ切ツテ供卓スル。香料トシテ「レモン」、「ワニラ」油ヲ入ルルモ良イ

一一、「ジヤムロール・スポンヂ・ケーキ」（十人前）

材料　鶏卵一二〇瓦、砂糖一二〇瓦、麥粉八〇瓦、「ジヤム」、香料

製法　「スポンヂ・ケーキ」ノ製法ト同ジニシテ「スポンヂ・ケーキ」ヲ薄ク燒キ、燒キ上ツタラ新聞紙ニ砂糖ヲ一面ニ擴ゲタモノノ上ニ取リ出シ、表面ニ「ジヤム」ヲ裏漉ニシタモノヲ薄ク一面ニ塗リ、之ヲ渦巻型（ウヅマキガタ）ニ巻イテ暫ラク置キ、小口カラ一糎半位ニ切ツテ一人前二切トシテ供卓スル

一二、「ビスケット」（十人前）

材料　「バター」三〇瓦、生牛乳〇・二立、砂糖一五〇瓦、麥粉三〇〇瓦、「ベーキング・パウダー」

製法　先ヅ生牛乳、砂糖、「バター」、「ベーキング・パウダー」ヲ混ゼ合セ、良ク溶ケタ時麥粉ヲ入レ杓子デ掻キ混ゼ俎ノ上ニ出シ、厚サ一糎位ニ延シ、「パイ」切器或ハ抜器デ適宜ノ型ニ切リ、蒸焼鍋ニ「バター」ヲ敷イタ上ニ列ベテ蒸焼トスル

一三、「ホツト・ビスケツト」（十人前）

材料　麥粉六〇〇瓦、「バター」六〇瓦、「ベーキング・パウダー」一〇瓦、砂糖六〇瓦、水〇・三立

製法　先ヅ「バター」、砂糖ヲ練リ、其ノ中ニ麥粉ノ漉シタモノ及「ベーキング・パウダー」ヲ入レ、杓子デ混ゼ合セ手ニ附カナイ程度ニ練リ、俎ノ上デ二糎乃至三糎位ニ延シ、丸イ打型デ抜キ、前ノ「ビスケツト」ノ様ニシテ焼ク。此ノ「ビスケツト」ハ艦船等デ生麵麭ヲ得ラレナイ場合等ニ利用サルルコトガ多イ

一四、「アイスクリーム」（乳酪製氷菓）（二十人前）

材料　生牛乳二立、鶏卵一二、三個、砂糖六〇〇瓦、香料

製法　生牛乳ノ中ニ鶏卵、砂糖ヲ入レ、靜ニ混合シ乍ラ弱火ニアテテ沸騰ニ近イ迄溫メル（沸騰サセテハナラヌ）。其ノ溫ムル度合ハ飯杓子ヲ差シ立テテ上ゲルト其ノ汁ガ薄ク杓子ニ附ク

位ガ最適度デアル。其ノ時火カラ下シテ冷却スル（此ノ汁ヲ溫ムルノハ牛乳、鷄卵ノ臭氣ヲ去ル爲ト、「アイスクリーム」ヲ滑カニスル爲デアルカラ、早過ギタリ沸騰サセルノハ宜シクナイ。最モ溫メ方ニ注意ヲ要スル）。全ク冷却シタ時「アイスクーム」器ニ移シ、「ワニラ」油或ハ「レモン」油少量ヲ入レ蓋ヲシ、其ノ周圍ニ氷ヲ詰メソレニ鹽ヲ混ゼ間斷ナク回轉スルト、暫クシテ回轉ガ困難トナツタ時ハ內ニ入レタ汁液ガ凝結シテ出來上ツタノデアル。之ヲ皿又ハ「カツプ」ニ盛リ「ウエハース」二片ヲ添ヘテ供卓スル

右ノ製法デ珈琲ヲ入レタモノヲ珈琲「アイスクリーム」ト云ヒ、「ココア」ヲ入レタモノヲ「ココア・アイスクリーム」ト云フ。尙茶ヲ入レタモノ、「チヨコレート」ヲ入レタモノ、果物ヲ入レタモノ等ガアル

果物ハ桃、櫻ノ實、「パインアツプル」、苺、林檎、蜜柑、梨等ガ用ヒラレル。果物ヲ入ルルニハ前ノ汁ニ果物ノ汁ヲ搾リ入レ、別ニ果物ヲ賽ノ目ニ切リ「クリーム」ガ八分位凝結シタトキ之ヲ入レ、再ビ回轉シ充分ニ凝結サセル。但シ苺ハ氷水ニ漬ケ充分冷エタモノヲ「クリーム」ヲ盛ツタ「カツプ」或ハ皿ニ盛ル

〔注　意〕

「アイスクリーム」ヲ凝結サセル爲ニ用ヒル氷ニハ必ズ鹽ヲ混ゼナイト凝結シナイ

一五、アップル・パンケーキ（十人前）

材料　麥粉二〇〇瓦、牛乳〇・四立、砂糖四〇瓦、卵黄六個、鹽少量、「バター」少量、粉砂糖、林檎六個、「チョーヂ」、生「レモン」

製法　林檎ハ水洗シ四ツ割ニシテ芯ヲ取リ皮ヲ剝キ、小口カラ三粍位ノ厚サニ切リ、鍋ニ入レテ砂糖ト「チョーヂ」二個ト生「レモン」皮少量ヲ入レテ火ニ掛ケ、焦付カヌ様ニ充分軟ク水分ノ無クナル様ニ煮、火カラ下ロシ、生「レモン」ノ皮ヲ取リ出シテ溫メテ置ク

鍋ニ篩ニ掛ケタ麥粉ヲ入レテ置キ、次ニ別器ニ鹽、砂糖二〇瓦ト卵黄ヲ入レ、其ノ中ニ冷タイ牛乳ヲ入レ良ク掻キ混ゼ、之ヲ前ニ濾シテアル麥粉ノ中ニ入レテ輕ク混ゼ、次ニ「フライパン」ニ少量ノ「バター」ヲ塗リ付ケ、熱クナツタ時ニ此ノ混合シタ粉ヲ入レ、薄ク擴ゲテ兩面ニ良イ燒色ヲ付ケテ燒上ゲ、最初ニ燒色ヲ付ケタ方ヲ表面トシテ、溫メテアル林檎ヲ詰メテ卷キ、熱イ内ニ粉ヲ振リ掛ケテ供スル

〔注意〕

「パンケーキ」ヲ燒クノニ燒キ馴レナイ内ハ「サラド」油デ燒ク方ガ焦ゲナイデ良イ。然シ上手

ニナツタラ「バター」デ焼カナケレバイケナイ
林檎ノ種類ハ紅玉ガ潰レナクテ良イ様デアル

第十二　「カクテル」飲物類

一、「フルーツ・コクテール」

材料　白「ブドー」酒、「キウラソー」酒、「シロップ」、林檎、蜜柑、「パイナップル」、「マラスクイン」、「チエリー」、「メロン」

製法　林檎ハ四ツ割ニシ芯（シン）ト皮ヲ剝キ細ク切ル。「パイナップル」、「メロン」モ同様ニ切ル。蜜柑モ皮ヲ剝キ袋ヲハガシ、全部ノ材料ヲ器ニ入レ其ノ中ニ白「ブドー」酒、「キウラソー」酒ト「シロップ」ヲ加ヘテ混ゼ、氷デ冷シテ供スル

〔注意〕
冬季ハ氷デ冷サナクトモ良イ

二、白「ブドー」酒「パンチ」（「ポンチ」トモ云フ）

材料　白「ブドー」酒一本、「キウラソー」少量、「レモン」汁及皮、「シロップ」、氷

製法　器ノ中ニ白「ブドー」酒、「キウラソー」、「シロップ」、氷ヲ入レテ混合シ、其ノ中ニ

「レモン」汁(漉ス)及皮ヲ入レテ混ゼ「シャンパングラス」ニ注イデ冷タイ中ニ供スル

〔注　意〕

供スル時季節ノ果物ヲ入レル時モアル

三、「シャンパン・コクテール」

材　料　「アンゴスチユラビター」五、六滴、角砂糖一個、「シャンパン」酒「シャンパンコップ」七分目(一人前)

製　法　「シャンパンコップ」ヘ角砂糖ヲ入レ、「アンゴスチユラビター」ヲ入レ、其ノ上カラ冷シテアル「シャンパン」ヲ徐々ニ注ギ入レ、角砂糖ヲ良ク溶カシテカラ供スル

四、「ホット・プランデー」

材　料　「ナツメク」少量、「アンゴスチユラビター」二滴、角砂糖一個、「チョージ」二個、(グローブス)「レモン」輪切リ一片、「ブランデー」酒一杯(リキユーグラス)

製　法　水「グラス」ノ中ニ角砂糖、「ナツメク」「ビター」ヲ入レ、其ノ中ニ「ブランデー」酒ヲ注イデ攪拌シ、ソレニ「チョーヂ」ヲ入レ熱湯ヲ八分目位迄注ギ入レ、「レモン」輪切一片ヲ浮カセテ供スル

此ノ場合「ブランデー」酒ノ代リニ「ウヰスキー」酒ヲ入レルト「ホットウヰスキー」ト云フ

五、「フレッシュ・レモネード」

材料　「レモン」汁半個分、砂糖、紅茶珈琲匙二杯、「レモン」輪切一片、マラスキンチエリー」（赤潰櫻實）一個、炭酸水一本（一人分）

製法　薄切「レモン」、「マラスキンチエリー」ヲ除ク他ノ材料全部ヲ混合器ニ入レ、少量ノ氷ヲ入レテ良ク攪拌シ、「ビール　水　グラス」ニ注ギ入レ、冷シテアル炭酸水ヲ注ギ、「マラスキンチエリー」ト薄切リ「レモン」ヲ入レテ供スル

第四節　支那料理

第一　特種材料香料及調味料

一、材料

一、燕巣（ツバメス）　燕ノ巣（日本ニ住ム燕ト種類ヲ異ニシ海岸ニ住ム）
二、魚翅（ユイツー）　鱶ノ鰭（フカノヒレ）
三、海参（ハイセイン）　海鼠（ナマコ）ノ干シタモノ（「キンコ」トモ云フ）
四、蝦子（シャツ）　蝦（エビ）ノ腹子（ハラゴ）
五、龍腸（ロンジャウ）　魚ノ筋
六、群邊（チョンペン）　「スツポン」ノ甲
七、竹笋（ツースン）　一種ノ菌
八、銀耳（ニンアル）　白「キクラゲ」
九、木耳（モアル）　「キクラゲ」

二、香料

一、花椒（ホワジョ）　山椒（サンショ）
二、花椒麵（ホウシャウメン）　粉山椒（コナサンショ）
三、花椒鹽（ホウショウクエン）　花椒麵ニ鹽ヲ加ヘタモノ
四、桂皮（グエイピー）　肉桂（ニクケイ）ノ皮
五、胡麻油

三、調味料

一、醬油、鹽、砂糖、酢等
二、支那酒（老酒（ロウチユウ）ト云フ）
三、スープ

第二　麵類（メンルヰ）、飯類（メシルヰ）

一、五色炒麵（ウーシーチヨーメン）

材料　支那餛飩（シナウドン）、豚肉（トンニク）、筍（タケノコ）、椎茸（シイタケ）、罐詰（カンヅメ）、蟹（カニ）、「スープ」、醬油（シャウユ）、鹽（シホ）、支那酒（シナシユ）、片栗粉（カタクリコ）、「ラード」、「グリンピース」

準備　豚肉ハ絲切（イトキ）リトシ、筍ハ短冊切（タンザクキ）リトシ、椎茸ハ水ニ浸シテ後石付（イシヅキ）ヲ去リ短冊切（タンザクキ）リトシ

蟹ハ筋ヲ抜イテ良クホグシテ置ク

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ入レテ熱シタラ中火トシ、餛飩ヲホグシテ少シ宛入レ、薄色ノ付ク位ニ揚ゲテ、油氣ヲ斷ツテ置ク

次ニ別ノ鍋ニ油ヲ少量入レ、熱シタトコロニ豚肉ヲ入レ、手早ク混ゼテ他ノ材料ヲ全部入レ、サツト煎ツテ「スープ」ヲ入レ、支那酒少量、醬油、鹽デ調味シ、最後ニ片栗粉ヲ溶キ入レテ薄イ餡ヲ掛ケテ火ヲ止メ、前ノ燒餛飩ヲ器ニ盛ツタ上カラ煮上ゲタ材料ヲ掬ヒ掛ケ、「グリンピース」ヲ振リカケテ供卓スル

二、蝦仁麵

材料　支那餛飩、芝蝦、燒豚、筍、椎茸、「スープ」、莢豆、片栗粉、鹽、胡麻油、支那酒、醬油

準備　餛飩ハ熱湯ニ入レテ茹デテ置キ、燒豚ハ一分厚身ノ小口切リトシ、筍ハ短冊切リ、椎茸ハ水ニ浸シテ軟カニ成ツタモノヲヘギ切リトシテ置キ、芝蝦ハ皮ヲ剝イデ腸ヲ拔キ洗ヒ上ゲテ置ク。莢豆ハ絲切リトシテ置ク

調理法　鍋ニ胡麻油少量ヲ入レ熱シタトキ、蝦ト野菜ヲ入レテ煎リ、「スープ」ヲ注ギ、鹽、支

那酒、砂糖デ調味シ、汁ガ半分位ニ煮詰マルト、片栗粉ヲ水溶シテ流シ入レ、混ゼ合セテ火カラオロス。次ニ「スープ」ヲ別ノ鍋ニ沸(ワカ)シ、醤油、鹽デ味ヲ付ケ、前ノ餡鈍ヲ器ニ盛リ「スープ」ヲ充分カケタ上ニ煮込ンデアル材料ヲ配合(ハイゴウ)ヨク載セテ熱イ中ニ供卓スル

三、五色蛋炒飯(ウーシータンチャオハン)

材料　固イ目ノ飯、鶏卵、干蝦(ホシエビ)、葱(ネギ)、「ハム」、「グリンピース」、「ラード」、鹽、支那酒、醤油

準備　干蝦ハ暫ク水ニツケ軟カニ成ツタモノヲ細ニ切リ、「ハム」ハ一分四角ニ切リ、葱ハ縦四ツ割ニシテ小口カラ一分位ノ長サニ切リ、卵ハ割ツテ鹽ヲ少シ加ヘテ良ク混ゼ合セテ鍋ニ「ラード」ヲ塗リ熱シタ中ニ入レ、煎玉子ヲ作ツテ置ク

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ少量入レテ熱シテ「ハム」、蝦、葱ヲ入レ、サツト煠(イタ)メテ飯ヲ入レ、充分溫ニルマデ煠メタ後、鹽デ味ヲ付ケ、「グリンピース」ヲ振リカケ熱イ内ニ供卓スル

四、支那餡鈍

材料　麥粉一瓩二〇〇瓦、水〇・四立、灰汁三〇瓦

製法　水ヲ沸騰サセテ灰汁ヲ入レ充分溶ケタ時、麥粉ヲ入レテ、普通ノ餡鈍ト同ジ様ニ充分

捏(コ)ネ、棒デ厚サ約三糎位迄延バシ出來ルダケ小サク切リ、別ニ湯ヲ沸騰サセテアル中デ茹デテ直ニ水ニ冷シ、適宜ノ大キサノ玉ヲ作ル

（此ノ餡鈍ハ灰汁デ作ルカラ切レル處(オソレ)ガナク、長サ一米餘(アマリ)ノ立派(リッパ)ナモノヲ作ルコトガ出來ル）

第三　汁物類

一、干貝湯(カンベイタン)（干貝柱ノ吸物）

材料　貝干柱(ホシカイバシラ)、白身ノ魚、菠薐草(ハウレンサウ)、筍(タケノコ)、鷄肉、「スープ」、鷄卵、鹽、支那酒、片栗粉、

準備　干貝柱ハヨク洗ッテカラ水ニ浸ケ、少シ軟カニ成ッタ所ヲ浸ケ汁ト共ニ鍋ニ入レテ茹デ、バラ〳〵ニホグシテ置ク。魚ハ刺身(サシミ)ノ様ニ切リ、鹽少シト片栗粉、卵白ヲ混ゼ合セテ熱湯デ茹デ掬ヒ上ゲテ置ク。菠薐草ハ茹デテ三糎位ノ長サニ切リ、筍ト椎茸ハ繊切(センギリ)トシ、鷄肉ト茹デテ絲切リトスル

調理法　「スープ」ヲ鍋ニ入レテ沸シタ中ニ諸材料ヲ入レ、煮立テテ鹽、支那酒デ味ヲ付ケル

二、湯牛片(タンニウピエン)（肉汁）

材料　牛肉、筍、椎茸、蓼、「スープ」、片栗粉、鷄卵、白菜

準備　牛肉ヲ刺身ノ様ニ切リ、少量ノ鹽ト醤油デ加味シ、之ニ少量ノ片栗粉及ニ、三個ノ鷄

卵ヲ割リ込ミ掻キ混ゼテ沸騰シタ湯デ「ボイル」シテ冷水デ洗ツテ置ク。白菜、葱ハ三糎位ノ長サニ切ツテ茹デ、椎茸ハ水ニ浸シテ石付ヲ取リ四ツ切リトシ、筍ハ三糎位ニ切リ笊ニ入レテ置ク

調理法　鍋ニ「スープ」ヲ入レテ野菜、肉ノ順序ニ入レテ煮込ミ混ゼ合セ、煮立ツタ時ニ醤油デ味ヲ付ケ汁碗デ供卓スル

三、川丸子湯（ワンスータン）（挽肉野菜ノ吸物）

材料　豚挽肉、筍、椎茸、葱、「スープ」、鹽、醤油、支那酒

準備　椎茸ハ水ニ浸ケテ石付ヲ取リ、筍ト共ニ繊切リトスル。葱ハ斜メニ薄ク切リ、挽肉ハ小サク丸メテ茹デテ置ク

調理法　鍋ニ「スープ」ヲ入レ煮立テテ肉、野菜ヲ入レ、尚煮立テテ醤油、鹽、支那酒デ調味スル

四、魚丸湯（ユウワンタン）（魚ノ潰シ玉汁）

材料　白身ノ魚、葱、椎茸、筍、「スープ」、片栗粉、鹽、醤油

準備　魚ハ叩キ潰（ツブ）シテ擂鉢（スリバチ）デヨク擂（ス）リ、水ヲ少シヅツ徐々ニ入レテ擂リ延バシ、鹽デ加味シ、

更ニ摺リ合セテ片栗粉ヲ振リ入レ小サク丸メテ置ク。葱ハ三糎位ニ切リソレヲ絲切リトシ、椎茸ハ水ニ浸ケテ石付ヲ取リ繊切リトシ、筍ハ短冊形ニ切ツテ置ク

調理法　鍋ニ「スープ」ヲ沸シテ魚玉ヲ入レ、沸騰シテ椎茸、葱ヲ入レ、尚一ト沸シテ醤油、鹽デ調味スル

五、川鶏絲湯（ツアンチースータン）（鳥ノ絲切リ汁）

材料　鶏ノ白身、椎茸、「セリ」、片栗粉、支那酒、醤油、鹽、「スープ」

準備　鶏肉ハ絲切リトシテ、支那酒、醤油ヲ合セタ中ニ暫ク浸ケ置ク。椎茸ハ水ニ浸シテ石付ヲ取リ繊切リトシ、「セリ」ハ洗ツテ三糎ノ長サニ切ツテ置ク

調理法　鍋ニ「スープ」ヲ煮立テ、鶏肉ノ汁氣ヲ切ツテ片栗粉ヲマブシ付ケテバラ〳〵ニシタノヲ入レ、一ト沸シテ椎茸ヲ加ヘ、鹽デ味ヲ付ケ最後ニ「セリ」ヲ入レテ熱イ内ニ供卓スル

第四　煮物類

一、撞（ポン）

蝦（シヤ）（揚ゲ蝦（エビヤ）野菜甘酢煮（サイアマスニ））

材料　芝蝦（シバエビ）、椎茸、筍、葱、胡瓜、奈良漬、生姜、酢、「スープ」、砂糖、醤油、鹽、支那酒、胡麻油

準備　蝦ハ皮ヲ剝イデ洗ヒ、布巾デ水氣ヲ拭キ取リ、胡麻油ノ熱シタ中デカラリト揚ゲテ置ク。胡瓜ハ小口切リトシ、生姜ハ薄切リ、筍ト奈良漬ハ三糎位ノ短冊切リトシ、椎茸ハ水ニ浸ケテ石付ヲ取リ繊切リトシ、葱ハ小口切リトスル

調理法　鍋ニ胡麻油ヲ少シ入レ火ニ掛ケテ熱シ、葱、生姜ヲ入レテイタメ、「スープ」及調味料ヲ入レ味加減ヲシ、筍、胡瓜、奈良漬、椎茸ヲ入レテ混ゼ合セテ最後ニ揚ゲ蝦ヲ入レ、サット煮テ火カラ下ス

二、鷄片燒海參（チーペンショウハイセン）（鳥ト「キンコ」ノ煮物）

材料　「キンコ」、鷄卵、鳥、「スープ」、筍、片栗粉、鹽、葱、「ラード」

準備　鳥肉ハ薄切リトシ、鹽少量ニ片栗粉、卵白ヲ加ヘテ混ゼ合セ、「ラード」デ焦ゲ色ノ付カヌ程度ニ揚ゲテ油氣ヲ斷ツテ置ク。「キンコ」ハ六糎位ノ長サニ切リ、ソレヲ縦ニ三ツ位ニヘギ切リトシテ置キ、葱ハ六糎位ニ切リ熱シタ油デサット揚ゲテ置ク

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ少シ入レ、ヨク熱シテ、筍、「キンコ」、葱ヲ入レ一寸イタメテ「スープ」ヲ注ギ、支那酒、醬油、鹽デ調味シ、火力ヲ弱メテ五分間程煮込ミ、前ノ鳥ヲ入レ、片栗粉ヲ水溶キシテ流シ入レ混ゼ合セテ火ヲ止メル

（此ノ料理ハ薄味デ色モ薄ク仕上ゲルガヨイ）

三、紅燒干貝（ホンショウガンベイ）（貝柱鳥野菜煮）

材料　貝柱、椎茸、鳥白身、青豆、筍、葱、生姜、「スープ」、醤油、片栗粉、鹽、「ラード」

準備　鳥肉ヲ長サ二糎位ノ絲切リトシ、片栗粉、鹽少量、卵白ヲ混ゼ合セ、鍋ニ油ヲ少シ入レ火ニ掛ケル。少シ熱シタラ鳥肉ヲ入レ箸デホグシ、火ガ通ツタラ掬ヒ出シテ置ク。椎茸ハ水ニ浸ケテ繊切リトシ、筍、葱、生姜ハ何レモ繊切リトスル。貝柱ハ軟カクナツタノヲ、バラ〳〵ニシテ置ク

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ少シ入レ、熱シテ野菜類ヲイタメ、貝柱、鳥肉ヲ入レ「スープ」少量ト、醤油、支那酒、鹽デ調味シ、片栗粉ヲ水溶キシテ流シ入レ混ゼ合ハセテ火カラ下ス

四、叉燒肉（シャシウロウ）（燒豚）

材料　豚肩肉、花椒、葱、生姜、醤油

準備　豚肉ハ中切ニシテ置ク。葱ハ三糎位ニ切リ、生姜ハ薄切リトスル

調理法　鍋ニ豚肉ヲ入レ、ソレニカブル位熱湯ヲ入レ、葱、生姜、花椒ヲ加ヘ、汁ガ半分位ニナルマデ煮込ンデ後、材料ノ五割ノ醤油ヲ入レ、ソノママ暫ク煮込ンデ汁ガヨク煮詰ツテ肉ニ

味ノ浸ミタ所デ火カラ下シ、冷シテカラ薄ク小口切リトスル

第五　揚物類（モノルヰ）

一、炒蟹肉（チヨオシエーロー）（絲切リ揚ゲ）

材料　罐詰蟹（カニ）、筍、鶏卵、椎茸、麥粉、葱、生姜、片栗粉、「ラード」

準備　蟹ハ筋ヲ取ツテバラ〳〵ニホグシテ置キ、他ノ野菜ハ全部繊切リトスル。麥粉ヲ器ニ篩（フル）ヒ込ミ、鶏卵ヲ割リ入レ水ヲ加ヘテ混ゼ、天婦羅（テンプラ）ノ衣（コロモ）ヲ作ツテ置ク

調理法　衣ノ中ニ材料全部ヲ入レ、片栗粉ト鹽ヲ少シ加ヘテ混ゼ合セ、次ニ鍋ニ「ラード」ヲ入レテ火ニ掛ケ、熱シタラ材料ヲ少シ宛挟ミ入レ、カラリトスルヤウニ揚ゲ、油氣ヲ斷ツテ器ニ盛ル

二、干炸丸子（ガンザアーワンズ）（豚ノ玉揚ゲ）

材料　豚ノ挽肉、鶏卵、葱、生姜、片栗粉、鹽、「ラード」

準備　挽肉（ヒキニク）ハ器ニ入レ、葱、生姜ハ微塵（ミヂンギ）切リトシ、片栗粉、卵黄、水、鹽ト全部混ゼ合セテ置ク

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ入レテ火ニ掛ケ、熱シテ前ノ材料ヲ十五瓦位ニ丸メテ落シ入レ、一

度、中揚ゲシテ再ビ油ノ熱度ヲ強メテ、カラリトスル様ニ揚ゲ、油氣ヲ斷ツテ皿ニ盛リ食鹽ヲ添ヘテ供卓スル

三、炸蘇魚片（ザアーソーユイペン）（鯉ノ浸ケ揚ゲ）

材料　鯉、生姜、葱、支那酒、鹽、片栗粉、「ラード」

準備　鯉ハ水洗ヒシテ三枚ニ下ロシ小サク切身トスル。葱ト生姜ハ繊切リトスル

調理法　鯉ヲ器ニ入レ、支那酒、鹽少量ヲ入レ、葱、生姜ヲ加ヘテ混ゼ合セ一時間位置キ、味ノ浸ンダ所デ片栗粉ヲ振リ入レ、混ゼ合セテ「ラード」ノ熱シタ中デ揚ゲル

四、火鷄丸（ホウチーワン）（鷄ノ丸メ揚ゲ）

材料　鷄肉、鷄卵、筍、片栗粉、葱、胡麻油、醤油

準備　鷄肉ハ叩キ潰シテ置ク。葱ト筍ハ細カク刻ム

調理法　叩キ肉ニ筍、葱、片栗粉、卵白ヲ混ゼ合セテ十五瓦位ニ丸メテ置キ、鍋ニ胡麻油ヲ入レテ火ニ掛ケ、熱シテ鳥ノ玉ヲ入レテカラリトスル様ニ揚ゲ、油氣ヲ斷ツテ皿ニ盛リ、別ノ小皿ニ醤油ヲ添ヘル

第六　揚ゲ煮類

一、溜醋鶏（鶏ノ甘酢煮）

材料　鶏肉、酢、筍、醤油、椎茸、鹽、麥粉、「スープ」、片栗粉、胡麻油

準備　鶏肉ハ叩キ潰シテ小サク丸ルメ、麥粉ノ中ニ轉ガシテ粉ヲマブシ付ケ、胡麻油ノ熱シタ中ニ入レテ狐色ニナルマデ揚ゲ、油氣ヲ斷ツテ置ク。筍ハ細ク繊切リトシ、椎茸ハ三糎角位ニ切リ、片栗粉ハ水溶キシテ置ク

調理法　鍋ニ胡麻油ヲ少シ入レテ熱シ、筍、椎茸ヲ入レテイタメ、別ノ鍋ニ「スープ」ヲ沸シテ材料ヲ移シ入レテ揚ゲ、肉モ加ヘ、一沸シテ醤油、鹽デ味ヲ付ケタ後酢ヲ加ヘ、最後ニ片栗粉ヲ流シ入レ、手早ク混ゼ合セル

二、炸溜丸子（挽肉揚煮）

材料　豚挽肉、筍、胡瓜、椎茸、生姜、玉葱、片栗粉、「ラード」、支那酒、「スープ」、鹽

準備　挽肉ハ木ノ葉形ニ作リ、「ラード」ノ熱シタ中デ少シ色ノ付クマデ揚ゲ、掬ヒ出シテ油氣ヲ斷ツテ置ク。筍ハ縦二ツ切リデ斜ニ薄ク切リ、玉葱ハ皮ヲ剝ギ縦二ツ割リトシテ縦目ニ薄ク切ツテ置ク。椎茸ハ水ニ浸シテ足ヲ取リ荒イ繊切リトシ、胡瓜ハ筍ト同ジ形ニ切ツテ置ク

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ少シ入レ熱シテ野菜ヲ入レ、手早クイタメ「スープ」ヲ注ギ入レ、

支那酒、鹽、醬油デ調味シ片栗粉ヲ水溶キシテ流シ入レ、混ゼ合セタ上ニ肉ヲ並ベ、十分間位煮込ンデ火カラ下ロス

三、炸溜子鷄（ザアーリユースーチー）（鳥ノ揚ゲ煮）

材料　鷄肉、葱、生姜、「ラード」、鹽、支那酒、「スープ」、砂糖、片栗粉、醬油

準備　鷄肉ハ二糎角ニ切リ、支那酒ト醬油ヲ少シ入レ、混ゼ合セテ片栗粉ヲ振リカケテヨク混ゼ合セ、熱シタ「ラード」ノ中デ一切宛狐色ニ揚ゲテ油氣ヲ斷ツテ置ク

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ少シ入レテ火ニ掛ケ、ヨク熱シテ葱、生姜ノ微塵切リヲ入レ直ニ「スープ」ヲ注ギ、醬油少量、鹽其ノ他ノ調味料ヲ加ヘテ味ヲ調ヘ、最後ニ片栗粉ヲ水溶キシテ流シ入レ、混ゼ合セテ前ノ揚ゲ鳥ヲ入レ、手早ク混ゼ合セテ火カラ下ス

第七　餡掛ケ類（アンカルヰ）

一、滑溜裡脊片（ホーリユウリーチーペン）（揚肉餡掛ケ）

材料　豚ノ赤肉、胡瓜、葱、筍、椎茸、鷄卵、生姜、片栗粉、「ラード」、鹽、支那酒、「スープ」

準備　豚肉ハ薄切リトシテ卵白、鹽、片栗粉ヲ少量宛振リカケ混ゼ合セ、鍋ニ「ラード」ヲ

少シ入レ熱シタ時肉ヲ入レ、掻キ混ゼナガラ火ニ通シ油氣ヲ切ツテ置キ、葱ハ斜切リトシ、胡瓜ハ縦二ツ割リデ斜切リトシ、筍ハ胡瓜ト同様ニ切リ、椎茸ハ石付ヲ取ツテ繊切リトスル。「スープ」ニ支那酒、鹽デ調味シ片栗粉ヲ少量溶キ入レテ置ク

調理法　鍋ニ「ラード」少量ヲ入レ熱シテ野菜ヲイタメ、前ノ「スープ」ヲ入レ肉ヲ入レテ混ゼ合セ火ヲ止メル

二、軟溜魚扇（ロンリユウユイスアー）（魚ノ揚ゲ煮）

材料　白身ノ魚、椎茸、筍、「グリンピース」、葱、「スープ」、醤油、支那酒、鹽、片栗粉

準備　魚ハ刺身ノ様ニ切リ卵白、片栗粉及鹽少量ヲ振リ入レ混ゼ合セ、油ノ熱シタ中デイタメテ置ク。筍ハ二ツ割ニシテ斜ニ切リ、葱ハ二ツ割ニシテ四糎位ニ切リ、椎茸ハ水ニ浸ケテ短冊ニ切ル。「スープ」ニ醤油、支那酒、鹽ヲ入レ味ヲ付ケ片栗粉ヲ溶キ入レテ味付「スープ」ヲ拵ヘテ置ク

調理法　鍋ニ胡麻油少量入レ、熱シテ野菜ヲ入レ手早クイタメ、味付「スープ」ヲ注ギ入レ、混ゼ合セテ味加減ヲシ、前ノ魚ヲ入レテ煮テ「グリンピース」ヲ振リ火ヲ止メル

三、燒魚片（シヤユイペン）（魚ノ天婦羅餡掛ケ）

材料　魚、鶏卵、片栗粉、「スープ」、「ラード」、生姜、白菜

準備　魚肉ハ刺身ノ様ニ切リ鹽デ加味シ、片栗粉ヲ入レ、鶏卵二、三個ヲ割リ込ミ混ゼ合セ「ラード」デ天婦羅ヲ揚ゲテ置ク。生姜ハ微塵切リトシ、白菜ハ三糎位ニ切リ茹デテ置ク

調理法　鍋ニ少量ノ「ラード」ヲ入レ、熱シテ生姜ヲ入レ、魚肉ヲ入レ次デ野菜ヲ入レ、「スープ」少量ヲ加ヘテ煮立ツタ時、支那酒、醤油デ加味シ、少量ノ片栗粉ヲ溶キ入レテ火ヲ止メル

四、鶏片溜鮮鮑（チーペンリユウセンポー）（鶏ト鮑ノ葛煮）

材料　鶏ノ白肉、椎茸、筍、葱、生姜、鮑、「スープ」、鹽、支那酒、鶏卵

準備　鮑ハ良ク洗ヒ、黒イトコロヲ落シテ貝カラハナシ、表ノ方ニ縦ニ庖丁目ヲ入レ、ソレヲ横ニ薄クヘギ切リトシテ置ク

鶏肉ハ薄ク切ツテ、卵白ト鹽少量、片栗粉トヲ加ヘ、混ゼ合セ鍋ニ油ヲ入レ、少シ溫ツタ所ニ鳥ヲ入レ、熱ヲ加ヘナガラ、カラリトスルヤウニイタメ、油氣ヲ斷ツテ置ク。鮑ニハ鹽ヲ少シ入レテ混ゼテ置ク

調理法　鍋ニ胡麻油ヲ少量入レ、良ク熱シテ鮑ヲ入レ手早クイタメ掬ヒ出シ、其ノ後野菜ヲ入レテイタメ、「スープ」ヲ注ギ入レ、支那酒、鹽デ調味シタ後、片栗粉少量ヲ水溶キシテ流シ入

レ、混ゼナガラ煮立ツタ中ニ鶏肉ト鮑ヲ入レテ煮上ゲル

第八　蒸物類

一、紅八鶏（若鳥揚ゲ蒸シ）

材料　若鶏、椎茸、葱、生姜、「スープ」

準備　鶏ハ脊開キシテ腸ヲ出シ、洗ヒ上ゲテ熱湯ニ入レ、十分間程シテ取リ出シ醤油ヲ振リ掛ケテ置ク。次ニ鍋ニ「ラード」ヲ入レ良ク熱シタ中ニ鶏ヲ入レテ一寸色付ク位ニ揚ゲ、油氣ヲ斷ツテ置ク。筍ハ三粍厚身ノ大片トシ、椎茸ハ石付ヲ取ツテヘギ切リトスル

調理法　揚ゲ鶏ヲ器ニ入レ「スープ」ヲカブル位ニ注ギ入レ、尚醤油支那酒デ調味シ、其ノ上ニ筍、椎茸、葱、生姜ノ大切レ等ヲ載セ、熱シタ蒸籠ニ入レ三十分間蒸シテ取リ出シ、汁ハ他ノ鍋ニ移シ入レ、火ニ掛ケ片栗粉少量ヲ溶キ入レ一寸ネバリ氣ヲ付ケテ置キ、鶏ヲ他ノ器ニ入レタ上ニ野菜ヲ配合ヨク載セ、尚其ノ上カラ汁ヲ注ギカケテ供卓スル

二、鐶蝦托（蝦ト魚ノ蒸物）

材料　車蝦、鶏卵、鮃、片栗粉、「ラード」、筍、椎茸、「ハム」、青豆、「スープ」、葱、生姜

準備　車蝦ハ皮ヲ剝キ洗ツテ脊開キトシテ鹽ヲ振リ、片栗粉ヲマブシ付ケテ置ク。鮃ノ肉ハ

極ク細カニ潰シテ「ラード」ト片栗粉、鹽、少量ヲ加ヘテ泡立器デ良クカキ立テテ置ク。之ヲ前ノ蝦ノ上ニ山高ニ載セテ蒸器ニ入レ十五分間蒸シテ置ク。椎茸ハ三粍位ノ賽ノ目形ニ切リ他ノ材料モ細カニ刻ム

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ少シ入レ良ク熱シテ野菜物ヲ入レ手早クイタメ、「スープ」ヲ注ギ入レ、鹽、支那酒デ調味シ片栗粉少シヲ流シ入レ、蝦ヲ皿ニ盛ツタ上カラカケ、尙「ハム」ノ刻ンダノヲバラリト振リカケ熱イ内ニ供卓スル

三、醸蛤肉（蛤貝詰蒸）

材料　大蛤、椎茸、葱、支那酒、醤油、胡麻油

準備　蛤ハ貝カラ剝ギ取ツテ洗ツテ置キ、椎茸ハ水ニ浸ケテ後細カニ刻ミ、葱ハ細カク刻ンデ置ク

調理法　鍋ニ胡麻油ヲ入レ熱シテ蛤ト椎茸ヲ入レテイタメ、葱ヲ加ヘ、強火デサツトイタメ、醤油、支那酒ヲ注イデ暫ク煮テ、之ヲ蛤ノ貝殻ニ詰メ、蒸器デ七、八分間蒸シテ貝殻ノママデ供卓スル

四、繍球魚翅（鱶ノ鰭玉蒸）

材料　鶏ノ白肉、鶏卵、魚翅、「ハム」、貝柱、筍、椎茸、片栗粉、葱、生姜

準備　鶏肉ハ挽キ潰シテ裏漉ニシ、卵白ト鹽少量、片栗粉ヲ加ヘ良ク混ゼ合セテ置ク。魚翅ハ軟カニモドシテ洗ツテ笊ニ入レ一寸風干シトシテ乾シテ置ク。「ハム」ハ脂肪ヲ去ツテ絲切リトシ、貝柱ハ軟カニモドシバラ〳〵ニホグシテ置ク。其ノ他ノ野菜ハ繊切リトスル

調理法　魚翅及繊切リノ材料ヲ混ゼ合セ、次ニ鳥肉ヲ約十五瓦位ニ丸メテ混ゼタ材料ノ中ニ入レテ轉ガシ、全體ニ附着スル様ニ作リ上ゲ、器ニ並ベテ支那酒少量ヲ振リカケ、葱ノ三糎位ニ切ツタノト生姜ノ薄切リシタモノヲ三、四枚撒布シテ、蒸器ニ入レテ三十分間位蒸ス。次ニ上等ノ「スープ」ニ、支那酒、鹽少量デ味ヲ付ケタ汁ヲ作リ、蒸シタ上カラカケテ供卓スル

第九　燒物類

一、煎鶏餅（鶏挽肉薄燒）

材料　筍、椎茸、「ハム」、鶏肉、小蝦、蟹、葱、鶏卵、青豆、鹽、「ラード」

準備　鶏肉ハ細カニ切ツテ卵白ト片栗粉ヲ付ケテ「ラード」デイタメテ置ク。他ノ材料ハ全部賽ノ目切トシ、蝦ハ皮ヲ剝イデ切ツテ茹デテ置ク

調理法　卵ヲ割ツテ良ク混ゼタ中ニ材料全部ヲ入レ、鹽デ調味シ適當ナ大キサニシ、鍋ニ「ラ

ードヲ少シ入レ熱シタ時ニ入レテ手早ク鍋底ニ押シ廣ゲテ燒キ、裏返シテ兩面共ニ燒キ上ゲル

二、炸溜豆腐丸（ザアーリユウトウフーワン）（豆腐ノ丸揚ゲ）

材料　「ラード」、絞豆腐、片栗粉、鷄卵、筍、椎茸、菠薐草、生姜、「グリンピース」、「スープ」

準備　絞豆腐ニ鷄卵、片栗粉、葱、生姜ノ微塵切ヲ加ヘ混ゼ合セテ置ク。筍ト椎茸ハ短冊切リトシ、菠薐草ハ茹デテ三糎位ニ切ル

調理法　鍋ニ「ラード」ヲ入レ熱シタ所デ、前ノ絞豆腐ノ材料ヲ小サク丸メテ落シ入レ、茶色ニ成ル位揚ゲテ油氣ヲ切リ、次ニ別ノ鍋ニ油ヲ少シ入レ、熱シテ葱、生姜ノ微塵切リヲ少シ振リ入レ、直グ筍其ノ他ノ材料ヲ入レ手早クイタメテ「スープ」ヲ注ギ、支那酒、醬油デ調味シ、最後ニ片栗粉ノ水溶キヲ少シ流シ入レ、汁ニ粘リヲ付ケ前ノ揭ゲタ材料ヲ皿ニ盛ツタ上ニ汁物ヲカケ「グリンピース」ヲ振リカケ熱イ内ニ供卓スル

三、芙蓉蟹（フーヨーハイ）（蟹玉燒）

材料　蟹、葱、鷄卵、支那酒、鹽、醬油

準備　蟹ハ洗ヒ熱湯ニ鹽ヲ少シ入レテ十五分間茹デテ取リ出シ、身ヲムシリ取ツテ置ク。罐詰ノ場合ハ筋ヲ取リ、バラ〳〵ニシテ置ク。葱ハ微塵切、鷄卵ハ割ツテ混ゼテ置ク

調理法　玉子ニ蟹ト葱ヲ混ゼ醤油、鹽、支那酒デ調味シ、一人前二個ノ割合デ分ケテ置キ、鍋ニ「ラード」ヲ少シ入レテ熱シ、前ノ材料ヲ入レ箸デ掻キ混ゼ鍋ヲ振リナガラ兩面共燒キ上ゲ二枚重ネテ供卓スル

四、叉燒（燒豚）

材料　豚肉、支那酒、醤油、生姜、砂糖、鹽、食紅

準備　豚肉ハ脂肪ヲ除イテ四糎角デ長ク中切リトシ、鹽ヲ振リカケ醤油、支那酒、食紅少量生姜ノ絞リ汁ヲ合セタ中ニ漬ケ込ンデ三、四時間置ク

調理法　豚肉ヲ引キ上ゲテ汁氣ヲ切リ、「ストーブ」ニ入レテ燒クカ又ハ金網ノ上デ火ノ通ルマデ燒キ上ゲ、小口切リトシテ適當ナ野菜ト共ニ供卓スル

第十　點心（菓子類）

一、燒賣（北京風）

材料　豚肉、麥粉、葱、筍、椎茸、白菜、生姜、胡麻油、鹽、醤油

準備　麥粉ニ溫湯ヲ少シ加ヘテ固メニ捏ネ合セ、布巾ヲ絞ッテ包ミ暫ク置ク。葱、生姜、筍ハ微塵切トシ、椎茸ハ水ニ浸ケテ石付ヲ去リ細カニ刻ム。白菜ハ茹デテ水氣ヲ絞ッテ細カニ刻ム

調理法　挽肉ヲ器ニ入レ他ノ材料全部ヲ入レ、醬油、胡麻油、鹽ヲ加ヘテ調味シ、次ニ麥粉ヲ捏ネタノヲ布巾カラ取出シテ小サク取リ分ケテ丸メ、ソレヲ麵棒デ極ク薄ク延バシ、前ノ材料ヲ少シ宛形ヨク包ミ蒸器ニ並ベテ十二、三分間蒸ス

燒賣（上海風）

材料　麥粉、鷄卵、豚挽肉、玉葱、生姜、片栗粉、「ラード」

調理法　前ノ北京風燒賣ト同ジ

二、拔絲山約（パースーサンヨウ）（山芋飴煮）（ヤマイモアメニ）

材料　山芋、砂糖、胡麻酒、水

準備　山芋ノ皮ヲ剝イデ軟カニ成ルマデ蒸シ、冷シテ亂切リトシテ胡麻油ノ熱シタ中デカラリトスル樣ニ揚ゲテ置ク

調理法　鍋ニ砂糖、水、胡麻油ヲ入レテ火ニ掛ケ、杓子デ混ゼナガラ暫ク煮詰メテ薄茶色ニ成

ツタ所デ汁ヲタラシテ見テ、絲ヲ引ク様ニ成ツタラ適度デアルカラ、前ノ揚ゲ芋ヲ入レ二、三度鍋返シヲシテ胡麻油少シヲ塗ツタ皿ニ盛ル

三、拔絲白果（銀杏ノ飴煮）

材料　銀杏ノ剝身二合、砂糖一五〇瓦、片栗粉少量、胡麻油

準備　銀杏ハ茹デテ薄皮ヲ剝ギ、片栗粉ニマブシテ胡麻油デカラリト揚ゲル

調理法　拔絲山約ト同ジ

第五節　特殊料理

第一　辨當食

辨當食調理上必要ナル注意事項ハ左ノ通デアル

(一)携帯容易デアルコト

(二)腐敗シ難イモノデアルコト

(三)汁氣少ク崩レ難キモノデアルコト

(四)香味ガ強烈デ食慾ヲ增進セシムルモノデアルコト

(五)少量ヲ以テ能ク副食ノ用ヲシテ且腹持ノ良イモノデアルコト

(六)簡單ニ調理シ得ルモノデアルコト

ソウシテ之等ノ要件ヲ充ス爲ニハ、調理材料ハ成ル可ク水分ノ少イモノガ良ク、之ガ爲魚肉ヨリモ獸肉、生魚肉ヨリモ鹽乾魚肉、葉菜類ヨリモ根菜類ガ良イ。又里芋、馬鈴薯、豆類、小麥粉製品ノ様ナ澱粉質ノモノハ腐敗シ易イカラ成ル可ク使用シナイ方ガ良イ。鑵詰ハ最モ腐敗シ難イモノデアルガ、開鑵後ハ他ノ糧食品ト同様若ハ其レ以上速ニ腐敗スルモノデアルカラ、辨當食ニハ鑵詰ノ儘

携帯スルノガ良イ

調理法トシテハ煮物ト焼物トヲ比較スルニ、焼物ノ方ガ腐敗シ難ク、又同ジ焼物デモ醤油漬焼、味噌漬焼、鹽焼等ガ宜シイ。煮物ハ佃煮等ノ様ニ鹽鹹ク煮ルカ或ハ煮豆ノ様ニ砂糖デ甘クスルガ宜シイ

今辨當食調理ニ適當ナモノヲ例示スレバ左ノ通デアル

（一）焼物

鹽鮭、鹽鰯、開キ「サンマ」、目刺魚、干物、味噌漬焼、醤油漬焼、卵焼等

（二）煮物

肉類ト澱粉質ノ少イ牛蒡、人蔘、蓮根等トノ味噌煮、鐵火味噌、豆類ノ硬煮或ハ砂糖煮、田麩「コンニヤク」、肉類ノ生姜煮、「キンピラ」牛蒡、梅干、甘鹹煮、甘露煮、佃煮等

（三）漬物

梅干、澤庵漬、紅生姜、奈良漬、莽漬等總テ漬物ハ辨當食ニ適スル

第二　患者食

患者食トハ藥品ト相俟ツテ傷病ノ治療ヲ目的トシテ患者ニ給スル食物デアル。患者食ハ軍醫長ノ

意見ニ依リ各患者ノ症狀、嗜好ニ應ジテ調理法ヲ異ニスル必要ガアルケレドモ、一般的ニ注意スベキ事項ハ左ノ通デアル

（一）患者ハ概シテ運動不足ニ陷リ易イカラ、消化容易ナ食物ヲ攝ラシメルコト。例ヘバ「トースト」シタ生麵麭ハ「トースト」シナイモノヨリモ、白イ色ノ鳥獸肉（鷄肉、犢肉ノ如キ）ハ赤イ色ノモノヨリ、又脂肪ノ少イ魚ノ刺身ハ煮魚、燒魚、燻製ノモノヨリモ消化シ易イガ如キデアル

（二）患者ハ食物ニ飽キ易イノガ常デアルカラ、調理法ヲ換ヘ食物ニ變化ガアル様ニシ、患者カラ進ンデ攝食スル様仕向ケナケレバナラナイ。之ガ爲ニハ烹炊員ハ其ノ患者ニ適應スル獻立ヲ成ル可ク多數知ツテ置ク必要ガアル。サモナイ時ハ食物ハ單調ニ流レ、患者ノ倦怠スルトコロトナリ、遂ニハ患者ハ榮養不良ニ陷リ傷病ノ治療ヲ妨グルコトトナル

（三）特ニ患者食ハ供食時間ヲ正確ニシ、且其ノ分量ヲ一定シテ置クコトハ患者ノ食慾、嗜好等ヲ知ルノニ便利デアル。尙患者食トシテ適當ナ調理法ヲ例示スレバ左ノ通デアル

（イ）糖尿病患者ニ對シ

糖尿病患者ニ對スル患者食ノ主眼トスル點ハ、炭水化物卽チ體內ニ葡萄糖ヲ生ズル榮養素ハ

炭水化物デアルカラ、之ヲ制限シナケレバナラナイ。其ノ炭水化物ノ制限中程度ノ強イモノカラ列記スレバ左ノ通

（A）　野菜食及野菜鶏卵食

野菜食トハ炭水化物ノ含有量五「パーセント」以下ノ野菜ニ少量ノ脂肪ヲ附加シタモノ、例ヘバ豆腐、葉菜（法蓮草、京菜、白菜、三ツ葉、葱、大根、胡瓜、越瓜、茄子、蕗、「ウド」ノ如キ）ニ牛酪（バター）、牛脂（ヘット）、豚脂（ラード）等ノ脂肪類ヲ使用シテ調理シタ食物デアル。野菜食ニ卵黄或ハ鶏卵ヲ一日ニ三個乃至四個ヲ加ヘタモノヲ野菜鶏卵食ト云フ

（B）　嚴重食（ゲンジュウショク）

嚴重食トハ野菜鶏卵食ニ生獣魚肉或ハ植物性蛋白質ヲ含ム糧食品（例ヘバ豆腐ノ如キ）ヲ比較的多量又ハ中等量ニ加ヘテ調理シタモノデ、糖尿病患者ニ對シ普通用ヒラレル調味品トシテ醤油ヲ用ヒルコトハ差支ナク、甘味ヲ付ケルニハ砂糖ヲ避ケ、調理後供食直前ニ「サツカリン」ヲ使フ。其ノ量ハ三瓦ノ結晶性「サツカリン」ヲ五十瓦ノ水ニ溶シ、食事前其ノ數滴ヲタラシ適當ニ味付ヲスル。此ノ「サツカリン」ハ十六滴ガ二十瓦乃至二十五瓦ノ砂糖ノ甘サニ匹敵（ヒッテキ）スル

嚴重食ニ牛乳、米飯或ハ生麵麭等ヲ加ヘタ食

經過良好トナルニ從ツテ嚴重食ト共ニ牛乳一日〇・五立乃至一立ヲ加ヘ、或ハ米飯、「オートミール」、馬鈴薯、果物、生麵麭等ヲ加ヘル

（ロ）腎臟病患者ニ對シ

腎臟ノ機能ハ種々雜多デアルト同時ニ、互ニ相獨立シテ居ルカラ、特ニドノ機能ガ犯サレツツアルカヲ知ツテ、其ノ症狀ニ適應スル食物ヲ供シナクテハナラナイ。一般ニ腎臟病患者ニ對スル患者食トシテハ、食鹽ヲ用ヒルコトハ避ケナクテハナラナイ。或ハ絕對ニ使ハレナイ場合モアル。五瓦、十瓦、十五瓦程度ノ食鹽ヲ用ヒテ差支ナイ場合ガアルケレ共、鹽漬肉、鹽乾魚肉、燻製肉等鹽分ノ多イ糧食品ヲ用ヒテハイケナイ。食鹽ノ制限ハ食慾ヲ著シク害シ遂ニハ患者ハ總テノ食物ヲ嫌フ結果トナルコトガアルカラ、食鹽ノ代リニ「プロームナトリウム」、「ホサール」、「エンブリミン」ヲ用ヒテ調理スルコトガアルケレ共、成ル可ク之等ノ代用品ヲ用ヒナイデ食鹽ヲツカツタト同樣美味ニ調理スル樣ニ調理法ヲ考案スルコトガ必要デアル。一般ニ食鹽ヲ制限スルトキニハ、植物性ノ香味品（例ヘバ「トマト」、「レモン」汁ノ如キ）ヲ除キ胡椒、山葵、生ノ辛イ大根、山椒、生姜、「セルリー」ノ樣ナ刺戟性ノ調味品

ヲ用ヒテハイケナイ。又飲物モ炭酸水、番茶、果汁等ハ差支ナイガ「スープ」、酒類、「コーヒー」等ハ禁物デアル。尚脬腫ノ強イ患者ニハ水分ノ制限モ必要デアル

（ハ）熱性病患者ニ對シ

發熱食慾不振ノ患者ニ對シ第一ニ多ク用ヒラレルノハ重湯デアル。牛乳、鷄卵モ亦用ヒラレル。果實ハ通常梨、林檎、密柑、夏密柑、「レモン」、西瓜、葡萄等ヲ用ヒル。果汁ハ熱性病患者ニ最モ適シテ居ル患者食デアッテ、「ビタミン」及鹽類ノ補給ヲスル許リデナク食慾ノ增進ヲ來シ病勢ヲ良好ニ導クコトガ多イ。普通用ヒラレル野菜ニハ人參、大根、牛蒡、茄子、「トマト」等ガアル。之等ハ水煮トシ「スープ」トシテ供スルコトガ多ク、其ノ煮沸スル時間ハ十五分乃至二十分ニ止メ、長時間ノ煮沸ヲシテハイケナイ。酒類ハ少量ヲ用ヒル。殊ニ重症者ニ對シテハ「ブランデー」、「コニヤック」等ヲ少量用フレバ適當デアル。其ノ他梅干、鰹節ノ煮出汁、薄イ味噌汁、法蓮草、甘藷ノ裏漉、鯛ノ「スープ」、鯛田麩、鯛味噌モ用ヒ、「アイスクリーム」、「ゼリー」、葡萄酒等ノ少量ヲモ用ヒル。飲料トシテハ一日千瓦乃至千五百瓦ノ重湯、番茶ヲ與ヘルノガ良イ

（ニ）脚氣病患者ニ對シ

脚氣病ハ「ビタミン」B ノ缺乏症デアルコトハ疑ノ餘地ガナイノデアルカラ、脚氣病患者ニ對シテハ「ビタミン」B ノ含有量ノ多イ食物ヲ供サナクテハナラナイ。「ビタミン」B ハ米ノ胚芽ニ多量ニ含マレテオルカラ、胚芽米ヲ主食トスルカ又ハ「メンザイ」ヲ袋ニ入レテ炊飯ノ際飯ノ上ニ載セテ煮ルノガ良イ。尙副食トシテハ豆類、生野菜、果物、鷄卵、牛乳ヲ攝ルノガ良イ

一、重湯（粥汁）

材料　精米六〇瓦、水一立、必要ニ應ジ食鹽ヲ少量

調理法　鍋ニ湯ヲ煮立テテ米ヲ入レ、吹キコボレヌ樣ニ蓋ヲシテ弱火デ溶ケル樣ニ煮、裏漉ニカケ、要スレバ食鹽ヲ加ヘテ味ヲ付ケル

〔注意〕

重湯ヲ作ルノニ粥ノ上澄ヲ掬ツテ用ヒルケレ共、出來レバ殘リノ粥ヲ裏漉ニ掛ケテ加ヘタ方ガ味モ良ク又榮養價モ多イ。然シ裏漉ニ掛ケタ粥モ攝ルコトノ出來ナイ患者ニハ上澄ヲ供スル。其ノ場合ハ洗米一二〇瓦ニ對シ水一・五立ノ割合トシ、煮沸ヲ始メテカラ三十分後ニ食鹽ヲ加ヘテ上澄ノミ掬ヒ取ル

二、胚芽米重湯

材　料　胚芽米六〇瓦、水一立、必要ニ應ジ食鹽少量

調理法　精米ノ重湯ト同様デアルガ、胚芽米ハ塵芥（ゴミ）ダケヲ流ス氣持デザツト洗フ

三、玄米（ゲンマイ）重湯（オモユ）

材　料　玄米六〇瓦、水一・二立、食鹽少量

調理法　玄米ハ能ク洗ツテ塵埃ヲ除キ、水ヲ切ツテ沸湯ニ入レ蓋ヲシテ弱火デ約五十分カラ一時間位煮熟（シャジュク）シ、其ノ儘裏漉ニ掛ケテ其ノ汁ヲ漉シ、要スレバ鹽味ヲ付ケテ更ニ溫メテ供スル

四、「オートミール」重湯

材　料　「オートミール」六〇瓦、水一立、食鹽少量

調理法　鍋ニ湯ヲ入レ沸騰後「オートミール」ヲ加ヘテ煮立テ、焦付カヌ様ニ弱火デ四十分間煮、裏漉ニ掛ケテ鍋ニ入レ鹽デ味ヲ付ケテ供スル

〔注　意〕

1、粒ヲ裏漉ニ掛ケズ其ノ汁ダケヲ使用スル場合モアル

2、器ニ盛ツテカラ牛乳、砂糖ヲ加ヘテ供スルコトモアル

3、鹽ハ極少量使用スルコト

4、「オートミール」ノ質ニ依リ五、六分デ煮ヘルモノト、一時間位煮ナケレバ煮ヘナイモノガアルカラ、其ノ品質ヲ見テ煮ルコト

五、粥（カユ）食（ショク）

材料　米一二〇瓦、水一立、鹽少量

調理法　鍋ノ中ニ熱湯ヲ一立入レテ煮立テ、其ノ中ニ洗ツタ米ヲ入レテ一度混ゼ、蓋ヲシテ汁ヲ吹キコボサヌ様ニ弱火ニシテ二十分間煮、火カラ下シテ十五、六分間蒸ラシテ鹽味ヲ付ケル

〔注意〕

煮上ル迄ニ度々攪（カ）キ混ゼルト粘（ネバ）リヲ增シ風味（フウミ）ヲ害スル

六、梅干雜炊（ウメボシザフスイ）

材料　米、梅干

調理法　普通ノ粥ヲ作リ、出來上ツタ時ニ梅干ノ種子ヲ出シテ裏漉シタ梅肉ヲ好ミニ應ジ味加減シ、混ゼテ供スル

七、「トマト」粥

材料　米、「トマトソース」、煮出汁、鹽

調理法　洗ツタ米ヲ鍋ニ入レ、煮出汁ヲ加ヘ、米ガ充分軟カクナツタ時ニ「トマトソース」ヲ加ヘ、尚良ク煮テ鹽味ヲ付ケテ供スル

〔注意〕

「トマトソース」ニ酸味(サンミ)ガ多イ時ハ煮詰メテ置ク。供スル時ニ大根卸シ或ハ林檎ノ卸シタモノ等ヲ加ヘル場合モアル

八、葛湯(クズユ)

材料　葛、砂糖、食鹽少量

調理法　鍋ニ湯ヲ煮立テ其ノ中ニ水溶キシタ葛ヲ加ヘテ手早ク固リノナイ様ニ攪キ混ゼテ煮立テ、砂糖ヲ加ヘテ弱火デ五、六分間煮テ供スル

〔注意〕

此ノ中ニ密柑ノ汁及皮等ヲ加ヘテ香ト味ヲ付ケルノモ良イ

九、肉汁(ニクジル)

材料　脂肪ノナイ牛肉(「ラン」肉、内腿肉(ウチモモニク)ガ一番良イ)、鹽少量

調理法　牛肉ハ一糎位ノ厚サニ切リ、「フライパン」ヲ火ニ掛ケ熱クナツタラ牛肉ヲ入レ、押付ケル様ニシテ手早ク兩面ニ燒色ヲ付ケ、肉絞器（ニクシボリキ）デ絞ツテ其ノ汁ヲ出シ、鹽デ味ヲ付ケ「ガーゼ」デ漉シテ供スル

〔注意〕

肉ヲ燒クノニ金網（カナアミ）ヲ使用シテ手早ク燒イテモ良イ。燒過ギルト肉汁ガ出ナクナルカラ注意ヲ要スル

一〇、ブイヨン（スープ）

材料　脂肪ナキ牛肉二〇〇瓦（「ラン」肉又ハ內腿肉）、鹽、人蔘、玉葱少量、水二竕

調理法　牛肉、玉葱、人蔘ハ細カニ切リ、廣口ノ壜ニ入レ水ヲ加ヘテ蓋ヲシ、湯煎（ユセン）ニ掛ケ沸騰シ始メテカラ約一時間後其ノ汁ヲ搾（シボ）リ、後脫脂綿（ダッシメン）デ漉シ、鹽味ヲ付ケテ供スル

一一、大根「スープ」

材料　大根、片栗、牛乳、牛骨「スープ」（又ハ煮出汁）、鹽

調理法　大根ヲ鍋ニ入レ「スープ」ヲ加ヘ、軟カク煮タ後裏漉ニ掛ケ、更ニ鍋ニ入レ火ニ掛ケ牛乳デ溶イテアル片栗粉（「コンスターチ」デモ良イ）ヲ少シ宛加ヘ攪キ混ゼテ煮立テ、鹽デ味

ヲ調ヘル

〔注　意〕

蕪青（カブ）、人蔘、「トマト」等ノ「スープ」モ同様ノ方法デアル

一二、乾豌豆（ホシエンドウ）ノ「スープ」

材　料　乾豌豆、玉葱、人蔘、牛酪、牛乳、片栗粉、鹽

調理法　乾豌豆ハ水ニ浸シテ軟カニシ、玉葱、人蔘ハ皮ヲ剝ギ適宜ニ切ル。玉葱、人蔘ヲ牛酪デ香バシク燥（イタ）メ、其ノ中ヘ豌豆ヲ加ヘ焦付（コテツ）カヌ様ニ溶ケル位ニ煮、裏漉ニ掛ケ鍋ニ移シ、熱湯ヲ加ヘテ煮立テ、鹽デ味ヲ調ヘ牛乳ヲ加ヘ水溶片栗粉ヲ入レ、手早ク混ゼテ煮立テ、熱イ中ニ供卓スル

〔注　意〕

此ノ「スープ」ノ中ニ種々ノ澱粉質ノ多イ野菜ヲ入レタ場合ハ、片栗粉ハ入レナクトモ宜シイ

一三、果汁（クワジュウ）

材　料　「オレンヂ」又ハ甘イ密柑、砂糖少量

調理法　「オレンヂ」ヲ横ニ二ツ割リニ切リ、果物絞器（シボリキ）デ汁ヲ絞リ「ガーゼ」デ漉シ、砂糖少量

ヲ加ヘテ供スル

〔注　意〕

1、甘味ガ充分アレバ砂糖ヲ加ヘナクトモ宜シイ

2、果物絞器ニ掛ケラレナイ果物ハ瀬戸(セト)デ作ツタ卸シ器ニ掛ケ、ソレヲ脱脂綿或ハ「ガーゼ」デ濾ス

一四、泡立(アワダテ)「オムレツ」

材　料　鶏卵一個、「スープ」又ハ煮出汁約〇・〇二立、「ラード」四瓦、食鹽少量

調理法　卵ハ卵黄ト卵白ニ分ケテ別々ニ泡立器ニ掛ケ、卵黄ノ方ヘ食鹽ト「スープ」トヲ入レ良ク混合シタ後、卵白ヲ加ヘテ輕ク混ゼ合ス。「スープ」(約〇・〇四立)ヲ煮立テテ醤油デ調味シ、之ニ澱粉ノ水溶シタモノヲ入レ、能ク攪キ混ゼ「かけ汁」ヲ作ツテ置ク

「フライパン」ニ卵ノ焦付カヌ様ニ一様ニ「ラード」ヲ塗リ付ケ、熱シタ時前ノ卵ヲ入レ、一糎位ノ厚サニ伸バシ文火(トロビ)デ兩面ヲ僅ニ燒イテ二枚ニ折リ、其ノ上ニ「かけ汁」ヲ注イデ供スル

一五、おとし卵汁

材　料　鶏卵二個、鰹節煮出汁〇・三立、醤油、鹽

調理法　鰹節ノ煮出汁ヲ煮立テテ醤油少量ト鹽デ調味シテ煮立テ、其ノ中ニ卵ヲ割リ蓋ヲシテ火カラ下シ、三、四分其ノ儘置キ、碗ニ盛ツテ供スル

一六、法蓮草卵汁（ハウレンサウタマゴジル）

材料　鷄卵二個、鰹節煮出汁〇・四立、法蓮草五〇瓦、鹽、醤油

準備　法蓮草ハ能ク水洗シ、葉ノ軟カイ部分ダケヲ摘ミ取リ細カニ切リ、卵ハ割ツテ攪キ混ゼ、其ノ中ニ法蓮草ヲ入レテ能ク混ゼテ置ク

調理法　鍋ニ煮出汁ヲ煮立テ鹽、醤油デ調味シ、其ノ中ニ前ノ法蓮草ヲ入レ火ノ通ルヲ程度トシテ碗ニ盛ツテ供卓スル

〔注意〕

白身ノ魚デ作ツタ摺身（スリミ）ヲ煮出汁デ薄ク延シテ鹽味ヲ付ケテ前ノ卵ノ代用トシテモ良イ

一七、半熟卵（ハンジュクタマゴ）

材料　鷄卵、鹽

調理法　（二十五分法）

鍋ニ水ヲ二立半位入レ火ニ掛ケ攝氏七十度ニナツタラ卵ヲ入レ、二十五分間其ノ儘ニシテ置イ

タ後卵ヲ揚ゲ、殻カラ出シテ碗ニ入レ、鹽デ味ヲ付ケル

調理法　（八分間法）

鍋ニ約一立ノ水ヲ入レ沸騰シタナラバ火カラ下シ、靜ニ卵ヲ入レ八分間ノ後揚ゲテ殻カラ出シ碗ニ入レ鹽デ味ヲ付ケル

一八、牡蠣（カキ）ノ浮（ウキ）煮

材料　牡蛎、片栗粉、酒、醤油、煮出汁

調理法　牡蛎ハ笊（ザル）ニ入レ清水ノ中デユスブリ乍ラ叮嚀（テイネイ）ニ洗ツテ水ヲ切ツテ置ク。鍋ニ酒ヲ入レテ煮立テ砂糖、醤油ヲ加ヘ煮立ツタ時ニ牡蛎ヲ投ゲ入レ、サツト煮テカラ煮汁ヲ切リ、牡蛎ヲ裏漉ニ掛ケテ其ノ中ヘ片栗粉ヲ混ゼ合セテ置ク。別ノ鍋ニ前ノ煮汁ヲ漉シ入レ、ソレヘ二合位ノ煮出汁ヲ加ヘ、煮立ツタ時ニ上ニ浮キ上ツタ泡ヲ掬ヒ捨テ、牡蛎ヲ其ノ中ヘ能ク混ゼ乍ラ徐々ニ投入シ、全部ガ上ニフンワリト浮キ上ツタ時火カラ下シ器ニ盛ツテ供スル

一九、茶碗蒸（チャワンムシ）

材料　鶏卵一個、煮出汁少量、醤油、砂糖少量

調理法　鶏卵ヲ攪拌（カクハン）シ煮出汁デ緩（ユル）メ醤油、砂糖ヲ適宜ニ加ヘテ食器碗ニ入レ、蒸器デ蒸ス。普

通ノ茶碗蒸ノ中味ノナイモノデアル

二〇、豆腐茶碗蒸

材料　鶏卵一個、豆腐三五瓦、鰹節四瓦、醤油〇・〇二立、水〇・二立、味ノ素少量

調理法　鰹節デ煮出汁ヲ作リ冷シテ置ク。豆腐ハ賽(サイ)ノ目(メ)ニ切リ笊ニ取ツテ能ク水氣ヲ切リ、鶏卵ハザツト攪拌シテ置ク、食器碗ニ豆腐ヲ入レテ置キ之ニ卵、煮出汁、醤油、味ノ素デ鹹(カラ)メニ調味シ輕ク混ゼ合セ、蒸籠デ約十分間蒸ス

二一、浸(シタ)シ「パン」ノ「カル」燒

材料　生麵麭、牛乳、砂糖、鶏卵、牛酪、「レモン」香料

調理法　生麵麭ノ周(マワ)リノ硬(カタ)イ部分ヲ除キ適宜ノ大キサニ切リ、牛乳、砂糖、香料ヲ混ゼ合セテ中ニ浸シテ軟カクシ、別器ニ鶏卵ヲ割リホグシ其ノ中ニ漬ケ、次ニ「フライパン」ニ牛酪ヲ溶シ熱クナツタ中ニ入レテ兩面狐色ニ燒ク

〔注　意〕

香料ハ出來ルダケ少量使用スル

二二、混合牛乳

材料　牛乳、砂糖、香料「レモン」

調理法　牛乳ノ中ニ砂糖、香料「レモン」ヲ加ヘ能ク混合シテ供ス

〔注意〕

夏季ハ少量ノ水ヲ加ヘテ「コクテールシエカー」（混合器）ニ入レ、振盪（シンタウ）シテ供シテモ良イ。又此ノ中ニ卵ヲ加ヘ充分振盪シテ供スル時モアル

二三、オレンヂジエリー

材料　「オレンヂ」絞汁〇・二立、砂糖、「ジエラチン」一枚

調理法　「ジエラチン」ヲ水ニ浸シテ軟カクシ、鍋ニ搾リ入レテ湯煎ニシテ溶シ、全ク溶ケタラ砂糖ヲ加ヘ、少量（茶匙二、三杯）ノ熱湯ヲ加ヘテ煮立テ、砂糖ガ全部溶ケタラ「オレンヂ」汁ヲ加ヘテ混ゼ、器ニ入レ寄セ固メテ器ノ儘供スル

〔注意〕

「オレンヂ」汁ハ煮立テルト苦味ガ出ルカラ決シテ煮立テテハイケナイ

第三　潜水艦（センスイカンカウカイショク）航海食

潜水艦航海食トハ、潜水艦デ航海中ニ調理供給スル食物デアル。艦内（カンナイ）烹炊所（ハウスイショ）ハ甚（ハナ）ダ狭隘（キャウアイ）デ烹炊作業

モ亦困難デアル許リデナク、乘員モ艦内空氣ノ汚濁（ヲドク）、身體（シンタイ）ノ疲勞（ヒラウ）等ニ依ツテ食慾モ著シク減退（ゲンタイ）スルカラ、潜水艦糧食ハ一般兵食ト稍々趣（オモムキ）ヲ異（コト）ニスル。卽チ概シテ調理法ガ簡單デアツテ刺戟性ノ調味品ヲ加ヘタ食物デナクテハナラナイ。例ヘバ五目飯（ゴモクメシ）、「オヂヤ」、「ライスカレー」、粥食、葛湯（クズユ）等ノ様ナモノデアル。此ノ外「ビタミン」ノ缺乏ヲ補ヒ又食物ノ單調ヲ防グ爲果實、果汁、「コーヒー」、「ココア」、少量ノ酒精飲料等ヲ添ヘテ供スルノガヨイ

一、牛肉野菜辛子和（ギユウニクヤサイカラシアエ）

材料　牛肉（出來得レバ脂肪ノ多イ部分）、茄子（又ハ白菜）、蕪、胡瓜、蓮根、法蓮草、洋辛子、甘味噌、「オシターソース」、鹽、胡椒

準備

1、牛肉ハ大キイ儘茹デ、冷シタ後小口切トスル

2、茄子ハ適宜ニ切ル

3、蕪ハ皮ヲ剝イデ適宜ニ切リ、鹽ヲ振リ一時間位ノ後水氣ヲ能ク搾ツテ置ク

4、胡瓜ハ水洗ヲシテ皮ノ儘適宜ニ切ル

5、蓮根ハ皮ヲ剝ギ二ツ割トシテ小口カラ切リ、熱湯デサツト茹デル

6、法蓮草ハ根ヲ切リ砂ヲ洗ヒ落シ、色良ク鹽茹デシテ水氣ヲ搾リ適宜ニ切ツテ置ク

調理法　裏漉ニ掛ケタ味噌ニ能ク攪イタ辛子ヲ適當ノ辛サニ混ゼ、「オシターソース」デ延シテ能ク練リ混ゼ、前ニ準備シテアル材料全部ヲ入レ混ゼ合セル

二、鷄卵ハム馬鈴薯白リース和

材料　鷄卵、「ハム」、馬鈴薯、牛骨「スープ」、麥粉、「バター」、醬油、鹽、唐辛子（又ハ胡椒）

準備

1、鷄卵ハ湯ガ沸騰シテカラ十二、三分間茹デテ冷シ、皮ヲ剝ギ四片位ニ切ツテ置ク

3、茹デ「ハム」ハ繊ニ切リ、生「ハム」ナレバ繊ニ切リ「フライパン」デサツト燥メル

3、馬鈴薯ハ水洗ヲシテ出來レバ皮ゴト茹デ、半冷ニシテ皮ヲ剝ギ鷄卵ノ様ニ切ル

調理法　鍋ニ牛骨「スープ」ヲ煮立テ、水溶シタ麥粉ヲ加ヘ手早ク攪キ混ゼ、白「ソース」ノ様ニ濃度ニ作リ、「バター」少量ヲ加ヘ（味ヲ良クスル爲）鹽デ少シ甘加減ニ味ヲ調ヘ、前ニ準備シテアル鷄卵、「ハム」、馬鈴薯ヲ混ゼ二、三分煮ル。同時ニ別器ニ唐辛子粉ト醬油ト混合シタモノヲ付ケル

三、魚ノ酢油漬（ウヲ　スアブラヅケ）

材料　切身魚、林檎、「トマト」、若布、玉葱、青豌豆、酢、「サラド」油、片栗粉（又ハ麥粉）鹽、胡椒、辛子、砂糖、「ラード」

準備

1、魚ハ一人一片ニ切リ鹽、胡椒ヲ振ッテ置ク

2、林檎ハ四ツ割ニシテ皮ヲ剝ギ、心ヲ取ッテ小口カラ薄ク切ッテ置ク

3、「トマト」ハ二ツ割ニシテ種子ヲ搾リ適宜ニ切ッテ置ク

4、若布ハ水ニ浸シテ軟カクシ適宜ニ切ッテ置ク

5、玉葱ハ皮ヲ剝ギ薄ク輪切ニスル

調理法　魚ノ兩面ニ片栗粉ヲ付ケ「ラード」デ狐色ニ揚ゲ（又ハ燒クカ茹デルカ）、熱イ內ニ油氣ヲ去リ器ノ中ニ竝ベ、其ノ上ニ前ニ作ッテアル林檎、「トマト」、若布、玉葱、青豌豆等ヲ上カラ振リ振ケ、別ノ器デ酢、「サラド」油、鹽、胡椒、辛子、砂糖ヲ混合シ（辛子ヲ多ク入レル）調味シテ魚ノ上カラ掛ケ、一時間漬ケ（時々漬汁ヲ掬ヒ掛ケ乍ラ）テ供スル

〔注意〕

漬込ム器ハ酸化シナイモノヲ使用スル

第四　航空食

航空食トハ航空機搭乗員ガ航空ノ爲ニ攝取スルコトヲ必要トスル食物デアル。航空機搭乗員ハ航空ノ心身ノ過勞ニ依リ航空後特ニ疲勞ヲ感ズルコト甚ダシク、又消化機能ノ衰弱ヲ來スコトガアルカラ、航空後ノ食事ニハ一般兵食ヨリ以上榮養價値豐富デ嗜好的調味品ヲ加ヘタ食物ヲ給スル必要ガアル。又搭乘員ハ航空前既ニ食慾ノ減退ヲ來スノ外、航空中ノ排尿排便等ヲ考ヘル時ハ、航空前ノ食事ニハ特ニ消化吸收ノ容易デアル糧食品ヲ撰擇スル必要ガアル。尙搭乘員ハ航空中强烈ナ風壓ヲ受ケ氣壓、氣溫共ニ低イ空中デ常ニ精神ヲ勞シ、筋肉ヲ緊張スベキ作業ニ從ヒ、又極メテ狹隘ナ動搖不安定ノ場所デ攝食シ、且成ル可ク用便ヲ避ケナケレバナラナイ關係上、航空中ノ航空食ハ左ノ要件ヲ具備スルコトガ必要デアル

(一)　榮養價ニ富ミ消化吸收ノ大且速カナルコト

榮養價、消化吸收率共ニ大ナルコトハ、一般兵食トシテモ望マシイコトデアルガ、特ニ航空機搭乘員ハ他ノ勤務員ト異ツテ心身ヲ勞スルコトガ夥シイカラ、榮養上ノ補給力ガ大デアツテ、殘滓ノ爲ニ排便ヲ催ス事ノ少イ糧食品ヲ撰バナケレバナラナイ。此ノ外航空中ノ航空食ニハ消化吸收

ノ速ナルコトガ必要デアル。之ハ航空機搭乗員ガ食慾不振ニ陥リ、消化機能ニ障害ヲ來スカラデアル許リデナク、知覺ノ鋭敏ヲ命トスル搭乗員ガ、航空中滿腹ノ狀態ヲ永續スル時ハ、知覺神經ガ鈍クナリ、不覺ヲ招ク虞ガアルカラデアル

(二)　渴ヲ醫スルニ足リ且凍結スルノ憂ノナイコト

航空中ハ機速ニ依ツテ强烈ナ風壓ニ曝露シ、高空ニ於ケル氣壓ノ低下ニ依ツテ體內ノ水分發散スルコト甚ダシク、又高空ニ於ケル酸素ノ減少、高空ニ於ケル空氣ノ乾燥等ニ依ツテ搭乘員ハ直ニ渴ヲ覺エルコトガ常デアル。又機上ニ搭載スル食物モ亦水分發散シテ乾燥スルコトガ速ク、時ニハ低溫ノ爲凍結スルコトモアル。ソレ故航空食トシテハ水分ニ富ミ容易ニ其ノ水分ヲ失ハズ、ソレニ依ツテ搭乘員ガ渴ヲ醫スルニ足ルモノデアルコトガ肝要デアル

(三)　簡單ニ攝取シ得ルコト

機上デ調理スル必要ノナイコトハ勿論、食事ノ爲メニ餘人ト交代スルコトノ不可能ナ場合ニハ、作業ヲヤル傍ラ攝取シ得ラレル食物デナケレバナラナイ

以上ノ要件ニ適應シ日本人トシテノ嗜好ニ適スル航空食ハ、海苔卷、稻荷鮨、「サンドウヰッチ」、「チョコレート」、蜜柑、紅茶、「コニヤック」等デアル。尙飮物ハ之ヲ魔法瓶ニ入レ「ゴム」管デ吸

飲(イン)シ得ル様ニ装備(サウビ)シ、固形食物ハ辨當箱様ノ「アルミニウム」製或ハ琺瑯鐵器製(ハウラウテツキセイ)ノ容器ニ入レ、別ニ設備シタ格納筐(カクナウキヤウ)ニ納メルノガ良イ。固形食物ハ乾燥ヲ防グ爲要スレバ硫酸紙(リユウサンシ)ニ包裝(ハウサウ)スルノガ良イ

第六節　鑵詰料理

第一　貯藏獸肉

一、「ローストビーフ」ノ筑前煮

材料　「ローストビーフ」、筍、人蔘、牛蒡、蓮根、蕗、白瀧、胡麻油、砂糖、醬油

調理法　「ローストビーフ」ハ鑵カラ出シ適當ニ切リ筍、人蔘、牛蒡、蓮根ハ細カイ廻シ切トシ白瀧ハ茹デテ適當ニ切リ、蕗ハ三糎位ニ切ル

「ローストビーフ」ノ外全部ノ材料ヲ胡麻油デ能ク燥メ砂糖、醬油ヲ加ヘ「ローストビーフ」ヲ入レ、汁氣ノ無イ樣ニ燥煮スル

二、「ローストビーフ」ト茄子ノ炒煮

材料　「ローストビーフ」、茄子、酒、鹽、醬油、砂糖、牛脂、胡椒、根生姜

調理法　鍋ニ牛脂ヲ入レテ煮立テ、纖切ノ茄子ヲ加ヘ強火デ炒リ、此ノ中ニ「ローストビーフ」ヲ加ヘテ共ニ炒リ付ケ、鹽、胡椒、酒、砂糖、醬油デ味ヲ調ヘ二、三分間煮テ最後ニ微塵切ノ根生姜ヲ混ゼ、熱イ內ニ供卓スル

〔注意〕

砂糖ハ少量加ヘル。好ミニ依レバ茄薊カラ甘味ガ出ルカラ砂糖ハ加ヘナクトモ差支ナイ

三、「ローストビーフ」豆麵酢味噌和（トウメンスミソアヘ）

材料　「ローストビーフ」、豆麵、砂糖、酢、大根、根生姜、甘味噌、葱

準備　「ローストビーフ」ハ鑵カラ出シテホグシ、豆麵ハ熱湯ニ浸シテ軟カクシ四糎位ニ切ル

大根ハ繊切ニシ鹽少量ヲ振リ、揉（モ）ンデ置ク。葱、根生姜ハ微塵切トスル

調理法　甘味噌ヲ擂リ砂糖、酢デ味ヲ調ヘ能ク混ゼ、其ノ中ニ大根ヲ搾ツテ加ヘ、之ニ「ローストビーフ」、豆麵、根生姜、葱ヲ入レテ和ヘル

四、「ローストビーフ」ノ白和（シラアエ）

材料　「ローストビーフ」、人蔘、蒟蒻、豆腐、砂糖、醤油、鹽、煮出汁、味淋、筍、蕗

調理法　「ローストビーフ」ハ鑵カラ出シテホグシテ置キ、人蔘、蒟蒻ハ短冊ニ切リ、鰹節ノ煮出汁ト砂糖、醤油、味淋デ薄味ヲ煮付ケ、次ニ豆腐ヲ擂鉢（スリバチ）デ擂リ砂糖、鹽デ味ヲ付ケ、其ノ中ニ下煮ヲシタ人蔘、蒟蒻、「ローストビーフ」ヲ入レ能ク混ゼル

五、「コンドビーフ」ノ餡掛（アンカケ）

材料　「コンドビーフ」、煮出汁、根生姜、片栗粉(又ハ麥粉)、醤油、砂糖

調理法　「コンドビーフ」ハ罐カラ出シ、其ノ儘一人一個位ノ大キサニ分ケテ置ク。煮出汁ヲ火ニ掛ケテ煮立テ、醤油、砂糖デ味ヲ付ケ、水溶片栗粉ヲ加ヘ手早ク混ゼテ煮立テ、火カラ下シ繊切生姜ヲ加ヘ「コンドビーフ」ニ掛ケ、季節ノ野菜ヲ添ヘテ供卓スル

六、「コンドビーフ」ノ味噌煮

材料　「コンドビーフ」、牛蒡、大豆、胡麻油、味噌、砂糖

準備　「コンドビーフ」ハ、罐カラ出シテホグシ、大豆ハ茹デ、牛蒡ハ小口カラ薄ク切ル

調理法　鍋ニ胡麻油ヲ煮立テ、其ノ中ヘ切ツテアル牛蒡ヲ入レテ強火デ炒リ、尚「コンドビーフ」モ加ヘテ共ニ炒リ付ケテ味噌ヲ加ヘ、少量ノ湯ト砂糖デ調味シ、其ノ中ニ茹デテアル大豆ヲ加ヘ、焦付カヌ様ニ時々攪キ混ゼ乍ラ熱イ内ニ供卓スル

〔注意〕

加ヘル野菜ハ牛蒡、大豆ニ限ラズ大根、蕪、人蔘、芋類等モ良イ

第二　貯藏魚肉

一、鮭ノ「コロッケ」

材料　鑵詰鮭、玉葱、麥粉、牛乳、「パン」粉、凝脂、牛酪

調理法　鑵詰鮭ノ水氣ヲ切ツタモノヲ「ロースパン」ニ入レテ「オーブン」ニ入レ、水氣ヲ充分ニ發散サセテ鍋ニ入レル。別ニ玉葱ヲ微塵ニ切リ油デ煠メ鮭ニ加ヘテ味ヲ調ヘ、牛乳デ作ツタ白「ソース」ニ和ヘ、「ロースパン」ニ入レテ平ニ擴ゲ、冷シテカラ適宜ノ大キサニ丸メ、「パン」粉ヲ付ケテ凝脂デ揚ゲテ供スル。「パン」粉ノ付ケ方ハ魚ノ「フライ」ヲ作ル時ノ樣ニスル

〔注　意〕

白「ソース」ノ作リ方ハ、麥粉ヲ牛酪デ輕ク炒リ、其ノ中ニ牛乳ノ煮立ツタモノヲ入レル

牛乳ノナイ場合ハ油又ハ「スープ」デヨイ。附合ハ茄子ノ纖切デ宜シイ

二、鮭ノ空揚（サケノカラアゲ）

材料　鑵詰鮭、片栗粉又ハ麥粉、凝脂又ハ胡麻油

調理法　鑵詰鮭ヲ水氣ヲ充分發散サセ、味ヲ付ケテ片栗粉又ハ麥粉ヲ付ケテ凝脂又ハ胡麻油デ揚ゲル

〔注　意〕

凝脂デ揚ゲタ時ハ「オシターソース」又ハ醬油ニ酢ヲ入レタモノニ少量ノ生姜ヲ擂リ加ヘタモ

ノヲ掛ケル。胡麻油デ揚ゲタ時ハ日本ノ天婦羅汁ヲ用ヒルト宜シイ

三、鮭ノ丸メ揚

材料　鑵詰鮭、麥粉、豆腐、根生姜、茄薯、「ラード」、鹽、胡椒、生「トマト」

調理法　根生姜ハ微塵ニ切リ、「トマト」ハ熱湯ニ投ジテ手早ク水ニ浸ケテ皮ヲ剝ギ種子ヲ搾リ細カニ切ル。鮭ハ鑵カラ出シテ細カニホグシ、水ヲ固ク搾ツタ豆腐ト混ゼ根生姜、「トマト」ヲ加ヘテ適宜ノ味ヲ付ケ、ソレヲ丸メテ麥粉ヲ付ケ、煮立テタ「ラード」デ兩面ヲ狐色ニナル位ニ揚ゲル。附合ハ生茄薯ノ繊切ヲ出ス

四、鮭ノ白「ソース」馬鈴薯添

材料　鑵詰鮭、馬鈴薯、牛乳、「ソース」、「カレー」粉、鹽、胡椒

調理法　鮭ノ鑵詰ヲ開ケテ其ノ儘熱クシテ器ニ盛リ、牛乳、「ソース」ヲ掛ケ「カレー」馬鈴薯ヲ添ヘル

「カレー」馬鈴薯ノ製法ハ馬鈴薯ノ皮ヲ剝ギ鹽湯ニ入レテ茹デ、茹上ル少シ前ニ「カレー」粉ノ燥メタモノヲ加ヘ、馬鈴薯ヲ「カレー」色ニ茹デ、粉ヲ吹カセテ熱イ内ニ添ヘテ蒸ス

〔注意〕

牛乳ノナイ場合ハ牛骨「スープ」ヲ使用スル

五、鮭かる揚

材料　鑵詰鮭、慈姑（クワイ）、鶏卵、麥粉、鹽、煮出汁、大根、重曹

調理法　鑵詰鮭ヲ細カニホグシテ置ク。慈姑ハ皮ヲ剝ギ卸シ金デ卸シテ別ノ器ニ取リ、其ノ中ニ重曹少量ト麥粉ヲ加ヘ、輕ク混ゼタ中ニ鮭ヲ入レ、鹽ヲ少シ加ヘテ混ゼ、熱イ凝脂ノ中ニ大栗位ノ大キサニ掬ヒ落シテカラリト揚ゲ、紙ノ上デ油氣ヲ能ク切リ、熱イ內ニ煮出汁ト大根卸シヲ添ヘテ供卓スル。慈姑ノナイ時ハ馬鈴薯ヲ使用スル

六、鮭ト「ヒジキ」ノ煮込

材料　鑵詰鮭、玉葱、「ヒジキ」、醬油、砂糖、凝脂

調理法　「ヒジキ」ハ一晩水ニ浸シテ軟カクシタノヲ茹デテ水氣ヲ切ツテ置キ、玉葱ハ細カク切ツテ凝脂デ煼メ、其ノ中ヘ「ヒジキ」ヲ加ヘテ尙炒リ付ケ、砂糖、醬油ヲ加ヘテ煮込ミ、「ヒジキ」ニ味ガ滲ンダ時ニ鑵詰鮭ノ汁モ捨テズニ其ノ儘加ヘテ混ゼテ煮込ミ、鮭ニ味ガ付イタ頃火カラ下シテ供スル

七、鮭ノ卸シ煮

材料　罐詰鮭、大根、鶏卵、片栗粉、麥粉、揚油、醤油、味淋

調理法　鮭ヲ罐カラ出シ汁氣ヲ搾ツテホグシ、繋(ツナ)ギノ爲鶏卵、片栗粉ヲ加ヘテ能ク混合シ、之ヲ一人前二個位ニ丸メ、別ニ麥粉ヲ水溶キシタ衣ヲ附ケテ油デザツト揚ゲ、別ニ取ツテ置イテアル鮭ノ汁ヲ水デ延バシ醤油、味淋デ味付シタ中ニ入レテ靜ニ煮、最後ニ大根卸シヲ加ヘテ更ニ煮、大根ノ煮ヘタノヲ度トシテ溫イ内ニ供卓スル

八、鮭ノおぼろ飯

材料　罐詰鮭、酢飯、紅生姜、青豌豆、砂糖、鹽、醤油

調理法　鮭ヲ罐カラ出シ鍋ニ入レ、火ニ掛ケテ箸デ絶ヘズ攪キ混ゼ乍ラ細カクホグシ、水分ヲ充分發散サセ、其ノ中ニ鹽、醤油、砂糖デ味ヲ付ケ、餘リ色ヲ黑クセヌ樣ニおぼろニ作リ上ゲ火カラ下シテ置ク。次ニ紅生姜ハ細イ繊切ニスル。丼ニ酢飯ヲ盛リおぼろヲ振リ掛ケ、其ノ上ニ青豌豆ト紅生姜ヲ振ツテ供卓スル

第七節　乾物料理（カンブツレウリ）

一、千切大根ノ餡掛（センギリダイコンノアンカケ）

材料　千切大根、油揚、根生姜、片栗粉（又ハ麥粉）、砂糖、醤油、煮干

準備　千切大根ハ水洗シ、油揚ハ繊切、根生姜ハ細カク切ル

調理法　鍋ニ千切大根ヲ入レ煮干、油揚ヲ加ヘ、湯ヲ被ル位加ヘテ軟カク煮、醤油、砂糖デ味ヲ付ケ煮汁ノ少クナル様ニ煮、根生姜ヲ加ヘ、水溶キ片栗粉ヲ加ヘ、手早ク混ゼ二、三分間煮テ熱イ内ニ供卓スル

二、若布（ワカメ）とろろ

材料　若布、煮出汁、醤油　飯、重炭酸、葱

調理法　若布ハ水ニ浸シテ軟カクシ、細カク切ツテ鍋ニ入レ、少量ノ煮出汁ヲ加ヘ、火ニ掛ケテ極少量ノ重炭酸ヲ加ヘテ二十分位煮、擂鉢ニ入レテ能ク擂リ、其ノ中ニ醤油味ヲ付ケタ煮出汁ヲ加ヘテ薄メ、深イ器ニ盛リ飯ト藥味葱ヲ添ヘテ供卓スル

三、若布ト茄荊ノ「サラド」

材料　若布、茄蒻、鹽、酢、「オシターソース」、芥子

調理法　若布ヲ水ニ浸シ硬イ筋ヲ抜キ去リ三糎位ノ長サニ切ツテ置ク

茄蒻ハ能ク水洗シテ三糎位ノ繊切トシ水氣ヲ切ツテ置ク。別ニ瀬戸ノ器ニ掻イク芥子ヲ少シ入レ、鹽、酢ヲ加ヘテ混ゼタ中ヘ「オシターソース」ヲ加ヘテ調味シ、其ノ中ヘ前ノ茄蒻ト若布ヲ共ニ加ヘ十五分間程浸シテ置キ、後皿ニ盛ツテ供卓スル

〔注　意〕

茄蒻ハ最初少シ多ク共浸シテ置ク間ニ減ツテ丁度良クナル

四、ひじき飯

材料　「ヒジキ」、煮出汁、醤油、砂糖、酒、米

調理法　「ヒジキ」ヲ一晝夜位水ニ浸シテ煮出汁、酒、醤油、少量ノ砂糖デ充分軟カク下煮ヲシ其ノ汁デ飯ヲ炊キ、火ヲ引ク時ニ「ヒジキ」ヲ入レテ混ゼ合セテ蒸ス

〔注　意〕

油揚ヲ繊切ニシテ共ニ煮込メバ尚美味デアル

五、ひじきノ「フーカデン」

材料　挽肉、「ヒジキ」、人參、醬油、鹽、胡椒、鷄卵、油、片栗粉(又ハ麥粉)、「パン」粉

準備　「ヒジキ」ハ水ニ浸シテ軟カクシ、能ク水洗シテ水氣ヲ搾ツテ鍋ニ入レ、醬油デ味ヲ付ケ下煮ヲシテ置ク。人蔘ハ繊切ニシ油デ炒ツテ置ク(又「ヒジキ」ト共ニ煮テ置イテモ良イ)

調理法　器ノ中ニ挽肉ヲ入レ、下煮シテ冷シテアル人蔘、「ヒジキ」ヲ加ヘテ混ゼ、鹽、胡椒デ味ヲ付ケ、片栗粉ト鷄卵ヲ加ヘ能ク混ゼ合セ「ロースパン」ノ上ニ蒲鉾型(カマボコガタ)ニ作リ、表面ニ鷄卵又ハ水溶キ片栗粉ヲ塗ツテ「パン」粉ヲ振リ掛ケ、天火ニ入レテ蒸燒ニシ、一時置イテ適宜ノ大キサニ切ル

〔注意〕

天火ノナイ場合ハ蒸シテモ亦一人一個位ニ丸目ニ油揚シテモ良イ

海軍四等主計兵厨業教科書　終

海軍四等主計兵厨業教科書　附錄

海軍四等主計兵厨業教科書附錄目次

一 鈴木式蒸氣煮炊裝置圖說……三七
一 電氣ニ關スル主ナル用語ト電氣器具ノ取扱……二四〇
一 通俗西洋料理用語……二四八
一 支那料理法用語……二五八
一 洋食器圖解

海軍四等主計兵厨業教科書附錄

鈴木式蒸氣煮炊裝置圖說

第一圖解

(一) 蒸氣ノ通路

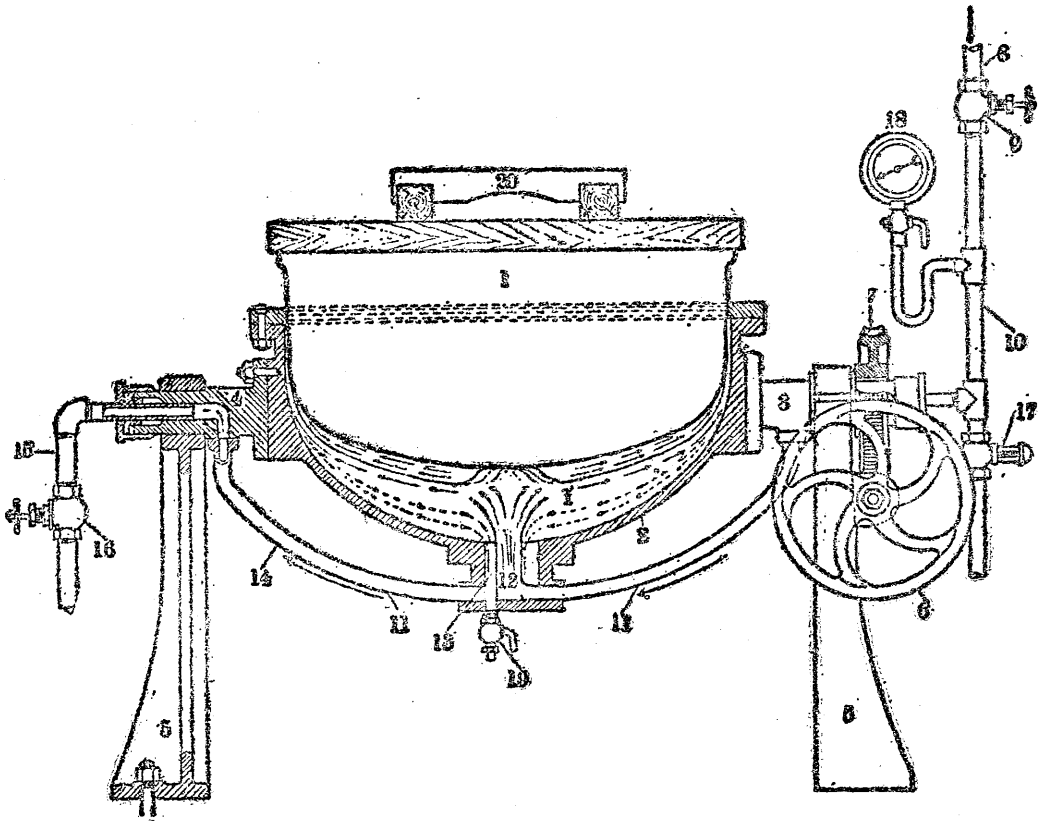
(1)ハ普通ノ釜ニ相當スルモノデ、飯或ハ菜汁等ヲ入レル所デアル。(1)ト(2)ノ外釜トノ空間ハ(1)ノ釜ニ熱ヲ加ヘル爲ニ蒸氣ヲ充タスベキ内腔デアル。サテ之ニ蒸氣ヲ通ズルニハ汽管ヨリ連絡スル蒸汽管(3)カラ(1)(11)ヲ經テ(12)ノ噴射口ニ通ジ、此處デ蒸氣ハ猛烈ニ釜ノ底部中央ヲ衝キ圖中——→ヲ以テ示ス樣ニ八方ニ分岐シタ隔壁(10)ニ沿フテ普ク釜ノ底部ニ擴ガリ十分ニ加熱シ、斯クテ其ノ勢減ジタ蒸氣ハ——→ヲ以テ示ス如ク釜外ノ内壁ヲ傳フテ排氣室(13)ニ至リ排氣管(14)ニ入リ(15)ヲ經テ漸次排出スル

(二) 各部ノ效用

(イ) 噴射口ハ其ノ口端上部ニ突出シ喇叭狀ヲ爲シテ釜ノ底部ニ接シテ居ル。故ニ直ニ蒸氣ハ第一

鈴木式蒸氣煮炊裝置截斷面

(1) 釜(カマ)
(2) 外(ソト)釜(ガマ)
(3) 支(シ)軸(ヂク)
(4) 同
(5) 支(シ)柱(チユウ)
(6) 把(トリ)手(テ)
(7) 螺(ラ)子(シ)
(8) 齒(シ)輪(リン)
(9) 開(カイ)閉(ヘイ)弁(ベン)
(10) 蒸氣管
(11) 蒸氣管
(12) 噴(フン)射(シヤ)口(コウ)
(13) 排(ハイ)氣(キ)室(シツ)
(14) 排(ハイ)氣(キ)管(クワン)
(15) 排氣管
(16) 開(カイ)閉(ヘイ)弁(ベン)
(17) 安全弁
(18) 壓(アツ)力(リヨク)計(ケイ)
(19) 活(クワツ)嘴(シ)
(20) 弁



ニ釜ノ最底部ニ接觸(セッショク)シ又全底面(ゼンテイメン)ニ擴布(クワウフ)スル。ソウシテ全ク傳熱(デンネツ)ノ效ヲ奏(ソウ)シタ後漸次外釜ノ內面ニ沿フテ下降スル

(ロ) 隔壁(1)ハ釜ノ底面ニ凸起シタ骨デ中央カラ八方ニ分岐シ、蒸氣ヲ普ク且迅速ニ釜ノ底面ニ擴布サセ、又釜ノ傳熱面積(メンセキ)ヲ擴クスルバカリデナク釜ノ强サヲ增ス

(ハ) 排氣室ハ旣ニ效力ヲ盡シタ蒸氣ガ下リテ來ル室デ、最初冷イ釜ニ觸レテ凝結(ギョウケツ)シタ水ハ此處ニ溜(タマ)ル

(ニ) 活嘴(クワツシ)(19)ハ右ノ凝結水ヲ排出セシメル用ヲスル

(ホ) 把手(ハシュ)(6)螺子齒輪(ラシシリン)(7)ハ支軸(シヂク)(4)(6)ト共ニ釜ヲ回轉セシメル爲ノ裝置デ、片手デ自由ニ釜ヲ回轉シ隨意ノ所ニ傾斜(ケイシャ)又ハ倒置(タウチ)セシメル用ヲスル

(ヘ) 壓力計(アツリヨクケイ)(18)ハ蒸氣ノ强弱ヲ知ル爲ノモノデアル

(ト) 安全弁(アンゼンベン)ハ若シ不注意ニ蒸氣ノ度ガ上リ過ギタトキ其ノ危險(キケン)ヲ防(フセ)グ爲ニ裝置シタモノデアル

第二 使用法

飯ヲ炊クニハ先ヅ適宜ノ水ヲ釜ニ入レ、前ニ示シタ截斷面圖(サイダンメンヅ)(9)ノ開閉弁(カイヘイベン)ヲ開イテ蒸氣ヲ通ズルト、五分間デ水ガ盛(サカン)ニ沸騰スル。此ノ際米ヲ釜ニ投入シ水加減ヲ見テ五分間デ前ノ開閉弁ヲ閉(ト)ヂ蒸氣ヲ

止メ、放置スルコト約十五分間デ飯ヲ取リ出シ直ニ供食シ得ル

煮炊壓力計ヲ三十听ニ保タシメル様排氣管ニ當ル開閉弁（斷面圖(16)）ヲ適宜ノ度ニ開イテ排氣ヲ通ゼシムルコト。排氣室ニ溜ル凝結水ハ最初室ノ下ニ附イタ活嘴カラ放出サセ、又使用終ッテ殘ツタ水ヲ特ニ漏(モラ)シ置クコト。此ノ他ハ普通ノ飯ヲ炊クノト異ラナイ。而シテ菜汁等ヲ煮ルハ全ク普通ノ鍋ニ異ラナイカラ爰ニ說明ヲ略スル

電氣ニ關スル主ナル用語ト電氣器具ノ取扱

一、主ナル用語

（イ）導體(ダウタイ)及不導體

凡テノ物體ヲ電氣的ニ大別シテ導體及不導體ノ二種トスル。導體トハ能ク電氣ヲ傳導(デンダウ)スル物質デ銀、銅、黃金、「アルミニユーム」、海水、亞鉛、鐵、「ニツケル」、錫、鉛其ノ他ノ金屬、人體等デアル

不導體トハ電氣ノ傳導シ難イ物質デ、乾燥シタ空氣、硝子、雲母、「エボナイト」、絹、「ゴム」羊毛、陶磁器、油、紙、大理石等デアル

電氣取扱者ガ絹又ハ「ゴム」ノ手袋ヲ用ヒルガ、此ノ不導體利用ニ外ナラナイ

（ロ）電壓（起電力「ヴオルト」）

水ガ一點カラ他點ニ移ルハ壓力ノ差ニヨリ、熱ガ一點カラ他點ニ移ルノハ二點ノ溫度ノ差ニヨル。電氣ガ一物體カラ他物體ニ移ルトキハ、前者ノ電位ハ後者ノ電位ヨリモ高イト云ヒ、兩物體ノ電位ノ差ヲ電壓ト云ヒ、電壓ヲ計ルモノヲ「ヴオルト」計ト云フ

（ハ）電流（アンペア）

電位ノ異ル二點間ヲ連絡スルトキハ、電氣ハ其ノ導體ヲ傳ツテ高イ電位ノ處カラ低イ電位ニ向ツテ移動スル。此ノ電位ノ移動ヲ電流ト云ヒ、此ノ强サヲ計ルモノヲ電流計ト云フ。又電流ノ通路ヲ電路ト云フ

（ニ）抵抗（オーム）

凡テノ物質ハ電流ノ流過ニ對抗スル性質ヲ持ツテヲル。之ヲ其ノ物ノ電氣抵抗又ハ單ニ抵抗ト云フ

（ホ）電力（ワット）

電氣ノ力量ノ單位デ、蒸氣機關ノ力量ヲ馬力デ單位トスルノト同ジデ、一馬力ハ七百四十六

「ワット」ニ相當スル

（ヘ）電路接斷器（スキツチ）

電路ニ電流ガ流過シテ居ルトキ之ヲ遮斷シ又ハ遮斷シテ居ルモノヲ接續シテ電流ヲ流過サセル用ヲナスモノ

（ト）安全溶解片、安全溶解線（ヒユーズ）

電路ニ過大ノ電流ガ流過スルトキ溶解シテ其ノ電路ヲ斷チ危險ヲ防止スルモノ

（チ）電熱器

電氣ノ導體ニ電流ヲ通ズルト必ズ若干ノ熱ヲ生ズル。而シテ抵抗大ナルトキハ熱モ大トナリ、抵抗少ナケレバ熱モ又少イ（故ニ極メテ小サイ電線及抵抗ノ高イモノヲ使用スルト、發生スル熱量大トナリ遂ニ赤熱スルニ至ル。之ヲ利用シタモノガ卽チ電熱器デ、電氣「ストーブ」、電氣烹炊器、電氣湯沸器等デアル

（リ）電動機

電動機ハ電氣的勢力ニ變換スル機械デ、發電機カラ來ル電線ヲ此ノ機械ニ接合シ、之ニ電流ヲ送ルト直ニ回轉運動ヲ起スカラ、此ノ動力ヲ應用シテ卷揚機械、扇風機等ノ機械作業ヲナサシ

メルモノデアル

二、電氣器具ノ取扱

（イ）開閉器（スキツチ）ノ取扱注意事項

一、開閉器ヲ入レルニハ電動機又ハ電熱器ヲ必ズ無負荷（ムフカ）ノ狀態ニシテ入レルコト

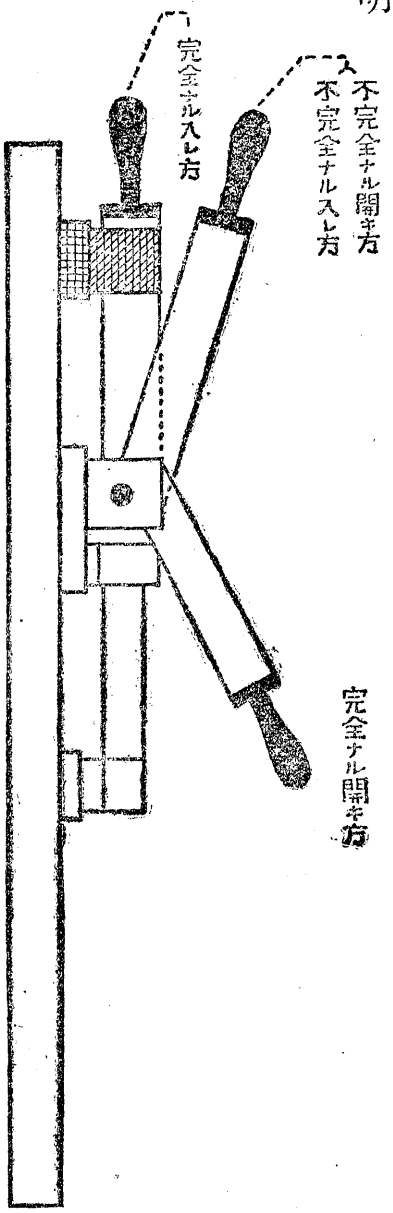
（電熱器、電動機ニ附屬スル「スキツチ」ヲ切リ置クコト）

二、濡手（ヌレテ）ヤ庖丁（ハウテウ）其ノ他ノ金物ヲ持ツタ儘開閉器ノ開閉ハ最モ危險デアル

三、開閉ハ完全ニスルコト

四、開閉器ノ開閉ニハ相當力ヲ必要トスル程度ニ接觸部ノ堅イコトヲ必要トスル

五、以上圖示說明



（ロ）電熱器使用上ノ注意事項

一、取扱ヲ叮嚀ニシ且能ク掃除ヲシテ使用スルコト

二、電氣ハ濕氣ヲ厭フモノデアルカラ掃除ノ際ナルベク水ニ濡サヌコト

三、濕氣ヲ帶ビタトキハ十分乃至二十分位乾セバ完全ナ狀態ニ復スルガ、通電シテ空燒ヲ行フテ良イモノモアルガ、湯沸「タンク」ノ如キハ充水ノ後デナクテハ通電シテハナラナイ

四、電線（コード）ハ濡サナイ樣注意スルコト

五、發熱器ノ外部ニ現レタモノノ發熱體上ニ使用中砂糖、醬油等ノ物質ヲ落シタ儘放置スルト之等ノ物質ハ熱ノ爲灰トナリ、之ガ爲短電路ヲナシ其ノ部分ダケ殊ニ加熱セラレテ壽命ヲ短縮シ或ハ斷線スル。故ニ乾イタ「ブラシ」等デ常ニ掃除スルコト

六、電熱器ハ定メラレタ使用目的ノ外ニ用ヒ又ハ規定以上ノ溫度ニ加熱シナイコト

（ハ）電氣ノ一般的取扱注意事項

電路、電氣器具及電動機取扱上ノ注意

一、電路、電氣器具竝ニ電動機等ハ常ニ濕氣及塵埃等ノ附着ヲ防止スルコトニ努メ淸淨乾燥ナル狀態ニアラシムルコト

二、電路ハ前項ノ外、外傷等ニヨリ其ノ隔緣力ヲ不良ナラシメ易イカラ、常ニ適良ナ保護法ヲ講ズルコト

特ニ高溫ナ場所ニ敷設セラレタモノハ、時日ノ經過ニ從ツテ隔緣物ノ品質ガ自然ニ劣化シ一層外傷等ノ影響ヲ受ケ易イカラ注意ヲ要スル

三、分電路筐（ブンデンロキャウ）、區劃接續筐（クカクセツゾクキャウ）、電路切斷器、安全裝置、電路接續筐、燈筐等ノ水防裝置ヲスルモノハ、蓋ヲ開放ノ儘長時間放置スル樣ナコトヲシナイコト

又蓋ヲ取付ケル際充分ニ緊締シテ置クコト。決シテ要具ヲ使用スル煩ヲ避ケテ手デ縮メテ置ク樣ナコトヲシテハナラヌ。而シテ止螺子（トメラシ）、蝶（テウツガイ）、衞帶（エイタイ）ノ不足ノ箇所ガアラバ速ニ整理シテ置クコト

四、電動機ノ取扱者ハ電動機ニ配充スベキ起電力、電流量、回轉數等ヲ暗記シテ置クコト

五、電動機ハ裝備ノ位置ニヨツテハ荒天其ノ他ノ場合ニモ海水等ノ侵入スルコトガアルカラ、其ノ狀況ニ注意シ雨水、海水等ガ侵入シナイ樣注意スルコト

六、電動機ハ之ヲ運轉スル前被動物體タル總テノ部ハ可動ノ狀態ニアルカ、自動切斷器ハ可動ノ狀態ニアルカ、被動物體ノ運動界ニ支障ガナイカ等ヲ充分ニ確メタ後各滑動部ノ油量ヲ確

メ（不足ナラバ注油）總テノ鐵具ハ磁界（ジカイ）外ニ取除イテ後發動ヲ（全抵抗）始メルコト

七、電動機起動ノ際起動挺ヲ取扱フニ當リ把手ヲ全速ノ位置ニ移スニハ必ズ最大抵抗カラ順次ニ全速ニスルコト

此ノ際ナルベク徐々ニ把手ノ位置ヲ移サナイト、過大ノ電流ガ流過シテ安全溶解線ヲ溶解シ又ハ綰線ノ燒損ヲ惹起スル

八、電動機起動ノ際起動挺（キドウテイ）ヲ起動ノ位置ニ移スモ尙運動シナイコトガアル。斯ル場合ニハ起動挺ヲ止動ノ位置ニ移シ、電路接斷器ヲ開キ電路員ニ通知スルコト

九、電動中原磁綰線（ジクワンセン）、電動子綰線及軸承（チクウケ）ハ時々手掌ヲ壓當（オシア）テテ其ノ溫度ヲ試ミルコト。通常手ノ平ヲ壓當テ得ル程度ガ限度デアル

一〇、運轉中俄ニ刷子ト變向器間ニ火花ヲ發生シ原磁綰線、電動子綰線等熱スルコトガアル。之ハ大抵電動機內部ニ於テ短電路ヲ生ジタタメデアル。斯ル場合ニハ直ニ電路切斷器ヲ開キ運轉ヲ中止スルコト

一一、運轉中俄ニ電動機ガ停止スルコトガアルノハ、安全溶解線ノ溶解シタカ若ハ電動機ノ外電路中ニ短電路ヲ生ジタモノデアル。斯ル場合ニハ電路切斷器ヲ開キ後電路員ニ通告スルコ

ト

一二、電動機其ノ用ヲ終ツタ時ハ管制器ノ把手ヲ停止ノ位置ニ取ツテカラ後電路ヲ斷ツコト

一三、起動用抵抗加減器ヲ速度管制ニ使用シナイコト

一四、安全溶解線（片）規定以上ノモノ又ハ銅線等絶對ニ使用シナイコト

通俗西洋料理用語

調理方法

湯煮	揚ゲル	蒸焼キ	油でいためる	肉と野菜とを細かく切つて煮込む
ボイル	フライ	ロースド	ソテー	ハーシ（ハヤシ）
焼く	汁	高熱の直火で炙り焼く	肉揚ゲ	冷すす
ベーク	スープ	プロイル	ゾロース	コールド
漉す	溫ため、る	燻焼シヤウ	蒸す	混ぜる
フイルタ	ウオーム	スモーク	スチーム	ミクス

汁煮	文火トロビで蒸煮	スチユー（シチユウ）
巻く	冷すす	ロール
調理	混ぜる	クツキング

材料	獸肉類	牛肉	豚肉	羊肉	牛ノ舌肉	牛ノ尾
マテイアリアム		ビーフ	ポーク	マツトン	タング（タン）	オツクステール
飾る		子牛肉	鹽漬牛肉	煮タ牛肉	豚ノ股ノ燻製	豚ノ肋骨肉燻製
デコレーション		ヴイル（ウ牛ル）	コーンドビーフ	ボイルドビーフ	ハム	ベーコン
盛る		豚ノ腸詰	兎	鯨	馬肉	猪
ヒープ		ソーセージ	ラビツト	ウエイール	ホースフレツシユ	ワイルドボアー
	鳥肉類					

鶏（ケイ）肉（ニク）	雉（キジ）	鳩（ハト）	鶉（ウヅラ）
チツキン	フエザント	ビジヨン	クエール
鴨（カモ）	家鴨（アヒル）	七面鳥（シチメンテウ）	雁（ガン）
ワイルドダツク	ダツク	ターキー	ワイルドグース
鶏（ケイ）卵（ラン）	雁（ガン）ノ膽（キモ）ノ鹽漬（シホヅケ）	山鳥（ヤマドリ）	鴫（シギ）
エツグ	フヲアグラ（フアガラ）	ハゼルグラウズ	スナイプ

魚介類

魚（ギヨ）肉（ニク）	鮭（サケ）	鱒（マス）
フイツシユ	サーモン	トラウト
鰯（イワシ）	伊勢海老（イセエビ）	蟹（カニ）
サーデイン	ロブスター	クラブ
蛤（ハマグリ）	牡蠣（カキ）	しこ（西洋物）
クラム	オイスター	アンチヨビ

鮫（サメ）ノはららご	鰹（カツヲ）	鯖（サバ）	鰻（ウナギ）	車（クルマ）蝦（エビ）	小（コ）蝦（エビ）	米（コメ）
カビヤ	ボニート	マツケレル	イール	プローン	シリンプス	ライス
鰆（サワラ）	鮃（ヒラメ）	鮪（マグロ）	鯛（タイ）	鰤（ブリ）	鱚（アチ）	大麦（オホムギ）
ニフオウニアム	フラツトフイツシユ	タニ	シーブリーム	イエロウテイル	ホースマカレル	バーレー
鰈（カレヒ）	烏賊（イカ）	鯉（コイ）	泥鼈（スツポン）			小麦（コムギ）
ハリバツト	カトルフイツシユ	カープ	スナピングタートル			ホイート

穀物、乾物、野菜類

挽割燕麥（ヒキワリカラスムギ）	野菜（ヤサイ）	豆（マメ）	青豆（アヲマメ）	大根（ダイコン）	人蔘（ニンジン）	牛蒡（ゴバウ）	玉葱（タマネギ）
オートミール	ヴエジテーブル	ビーン	グリンピース（ペテポア）	ラデイツク（ラレシ）	キヤロツト	バードツク	オニオン
茄菓（キヤベツ）	花茄菓（ハナキヤベツ）	胡瓜（キユウリ）	西瓜（スイカ）	冬瓜（トウガン）	南瓜（カボチヤ）	茄子（ナス）	
キヤベーヂ	カリフラワー	キユーカンバー	ウオーターメロン	グリーンパンプキン	パンプキン（パシキン）	エツゲプラント	
赤茄子（アカナス）（トマト）	蕪（カブ）	赤蕪（アカカブ）	サラダ菜（サラダナ）	菠薐草（ハウレンサウ）	西洋芹（セイヤウゼリ）	馬鈴薯（バレイショ）	甘藷（カンショ）
トメトー	ターニツプ	ビーツ	サラド	スピナツツ	パースリー（パセリ）	ポテトー	スヰトポテトー

調味品類

里芋（サトイモ）	わけぎ	生姜（シャウガ）	茸（キノコ）	西洋獨活（セイヤウウド）	和蘭三ツ葉（オランダミツバ）	莢隠元（サヤインゲン）
ターロー	シヤロツト	ジンジヤー	マシルーム	アスパラガス	セルリー（セロリ）	ハリコベール
松露ニ以タ植物（ショウロニイタショクブツ）	西洋素麺（セイヤウソウメン）	西洋饂飩（セイヤウウドン）	辛子（カラシ）	玉蜀黍ノ粉（トウモロコシノコ）	植物カラ製シタ澱粉粒（ショクブツカラセイシタデンプンリュウ）	カツサバ（植物）カラ作ツタ澱粉粒
トリーフ	ヴアーミセリ	マカロニ	マスタード	コーンスターチ	セーゴ	タビオカ
澱粉製粒（ツブ）字形ノモノ等	晒膠（サラシニカワ）	西洋漬物ノ一種	〃	歐洲木犀屬植物ノ蕾ヲ漬ケクモノ（モクセイツボミ）		
パーテ（ハテ）	ゼラチン	チヤトネー（チヤツネ）	ピックルス	ケーバー（ケツパー）		

牛酪（ギュウラク）	凝脂（ギョウシ）	乾酪	豚脂	乳酪	焼粉	カレー粉	香料（タチジヤカウ草）
バター	フエット（ヘツト）	チーズ	ラード	クリーム	ベーキングパウダー	カレー	タイム
香料（鼠尾草（タムラサウ）ノ葉）	香料（カウレウ）	鹽（シホ）	洋醬油	醬油（シャウユ）	酢（ス）	粉砂糖（コナザタウ）	角砂糖（カクザタウ）
セージ	ルリー	ソート	ソース	ソース	ヴイネガー	フアインシユガー	ランプシユガー
砂糖	肉桂（ニクケイ）	薄荷（ハッカ）	胡椒（コショウ）	唐辛子（タウガラシ）	丁子（テウジ）	ヴアニラ油	レモン油
シユガー	シナモン	ペパーミント	ペツパー	カエンペツパー	クローヴス	エツセンスヴアニラ	エツセンスレモン

サラダ油	サラドオイル					
食紅	コチニール					
		飲料類				
		水	ウオター	罐詰牛乳	氷	菓子
		茶（紅茶）	テイー	コンデンスドミルク	アイス	アイスクリーム
		（レモン）炭酸水ニ入レタ物	レモナード	ワインノ一種	マルサラ	クラーレット
		珈琲	カフイー（コーヒー）	シエリー	ポート	ポツク
		南米、亜弗利加ニ産スル一樹木ノ實カラ製シタ飲料	ココア	西洋酒ノ一種	ワイン	ビーア（ビール）
		牛乳	ミルク	ワインノ一種（祝用）	シヤンペーン	火酒
						スピリツト

火酒ノ一種	ブランデイー	〃	〃	〃	芭蕉ノ實（バショウノミ）	櫻ノ實（サクラノミ）
〃	ジン	〃	ラム	ウイスキー	バナナ	チエリー
利久酒（芳香甘味ノ物）	リキユール	利久酒ノ一種	〃	〃	栗（クリ）	乾白葡萄
利久酒ノ一種	マラスキー	〃	混合酒		乾小葡萄（ホシコブタウ）	サルタナ
	シヤトルーズ	ベネヂクチン	キユラソー	ヴエルモツト	チエストナツト	ナツメク
	ポンチ				乾葡萄	肉豆冠
					レーズン	
					レモンノ實	
					レモン	

菓子果物類

果物（クダモノ）	無花果（イチヂク）	林檎（リンゴ）	果物ヲ砂糖デ煮詰メタ物	果物ノ砂糖汁	乾麺麭（カンメンパウ）	生麺麭（セイメンパウ）	南京豆（ナンキンマメ）
フルーツ	フイツグ	アツプル	ジアム	シラップ（シロップ）	ビスケツト	ブレツド（パン）	ピーナツツ
洋食ノ蒸菓子（ムシガシ）	洋菓子ノ一種	菓子	桃（モモ）	梨（ナシ）	蜜柑（ミカン）	苺類（イチゴルヰ）	椰子ノ實（ヤシノミ）
プツデイング（プリン）	パイ	ケーキ	ピーチ	ペーア	オレンヂ	ベリー	ココーナツト
梅（ウメ）	柿（カキ）	橄欖（カンラン）	巴旦杏（ハタンキヤウ）	牛乳ト鶏卵ト砂糖トヲ煮又焼イタ物	「ココア」ニ澱粉、砂糖ヲ加ヘ固メタモノ	砂糖製菓子	カステラ
プラム	パーシモン	オリブ	アルモンド	カスタード	チヨコレート	キヤンデイー	スポンヂケーキ

支那料理用語

葡萄（ブドウ）	グレイプ
堅果	ナッツ

炒（チョウ）	油デ炒（イ）ツク料理
炸（ザアー）	油デ揚ゲタ料理
燜（メン）	文火（トロビ）デ氣永ク煮込ミ後蒸シタモノ
蒸（ツユン）	蒸（ム）シタ料理
煮（ツウ）	茹（ユ）デタモノ
紅燒（ホンシヤウ）	醬油デ煮込（ニコ）ンダモノ

溜（リユウ）	葛（クズ）ヲ用ヒタモノ
和（ウイ）燒（コウ）	焙（イ）ツテ仕上ゲル料理
燻（ション）製	燻製ニシタモノ
清湯（チンタン）	澄（スマ）シ汁
川（センチュワン）	中味ヲ主トシタ汁
醬（シヤン）	味噌又ハ醬油ヲ用ヒタ料理

燴（ホイ）	汁ヲ多クシタ煮物
拌（バン）	和ヘモノ
搶（チャン）	酢、醤油ノ和ヘ物
膏（カウ）	凍リ固メタモノ
醉（ツオエ）	酒ニ浸ケタモノ
鹹（ヘイ）	鹽漬
醋（ツウ）	酢ヲ用ヒテ味ヲ付ケタ料理
素（ソウ）	野菜料理

金（チン）	黄色ノ意味
銀（ニン）	白色ノ意味
三（サン）鮮（セン）	鮮（ナマ）ノ三種合セタ料理
八（パー）寶（ポー）	材料八種ヲ用ヒタモノ
什（スー）景（チン）	十種ノ材料ヲ用ヒタ料理
八（パー）鮮（セン）	八種ノ鮮ノ材料ヲ用ヒタモノ
丁（デン）	材料ヲ角切リトシタモノ
片（ペン）	薄ク切ツタモノ

絲（スウ）	絲切リニシタモノ
球圓丸（チユウエンワン）	材料ヲ團子ノ様ニ丸メタモノ
粥（クエ）	粥（カユ）
羹（カン）	汁モノ

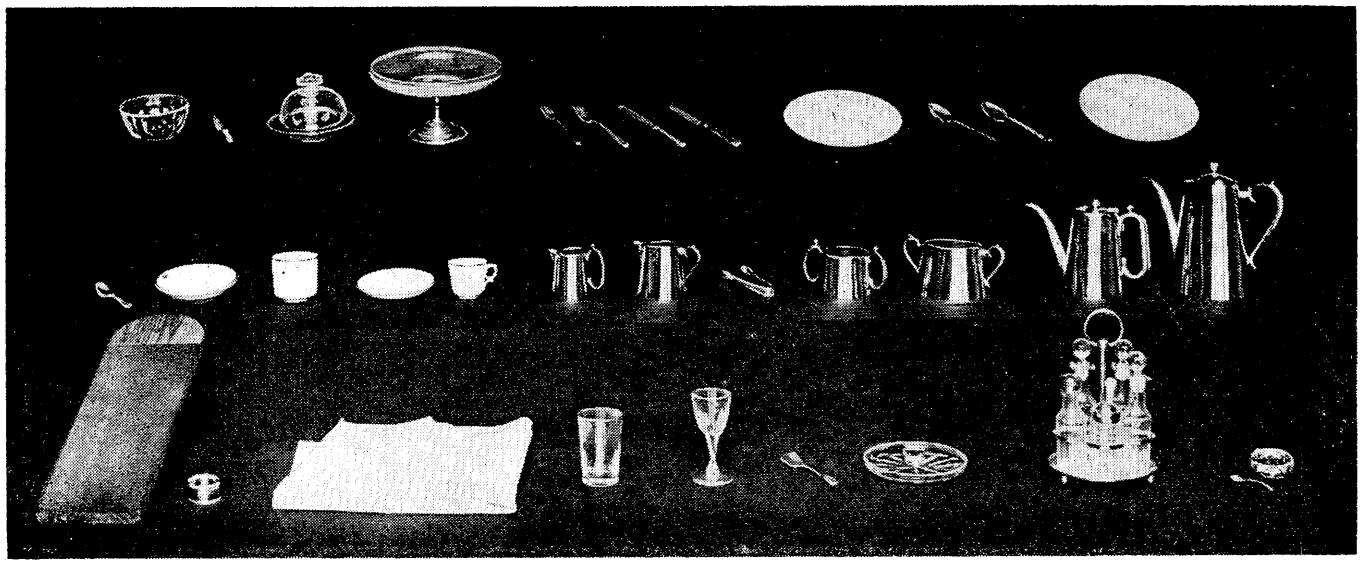
葷（ホン）	生臭イモノ、卽チ肉、魚等
芙蓉（フウルン）	卵ノ料理
釀（ニヨン）	調理後原形ニ拵ヘル様ナ料理（例ヘバ蛤ノ中身ヲ除キ調理後殻ニ入レル様ナモノ）

海軍四等主計兵厨業教科書附圖

洋食器圖解

（准士官以上用）備品

上段　ソップ皿　大匙　小匙　洋皿　ナイフ大　ナイフ小　フォーク大　フォーク小　菓子鉢　バタ入　洗指碗

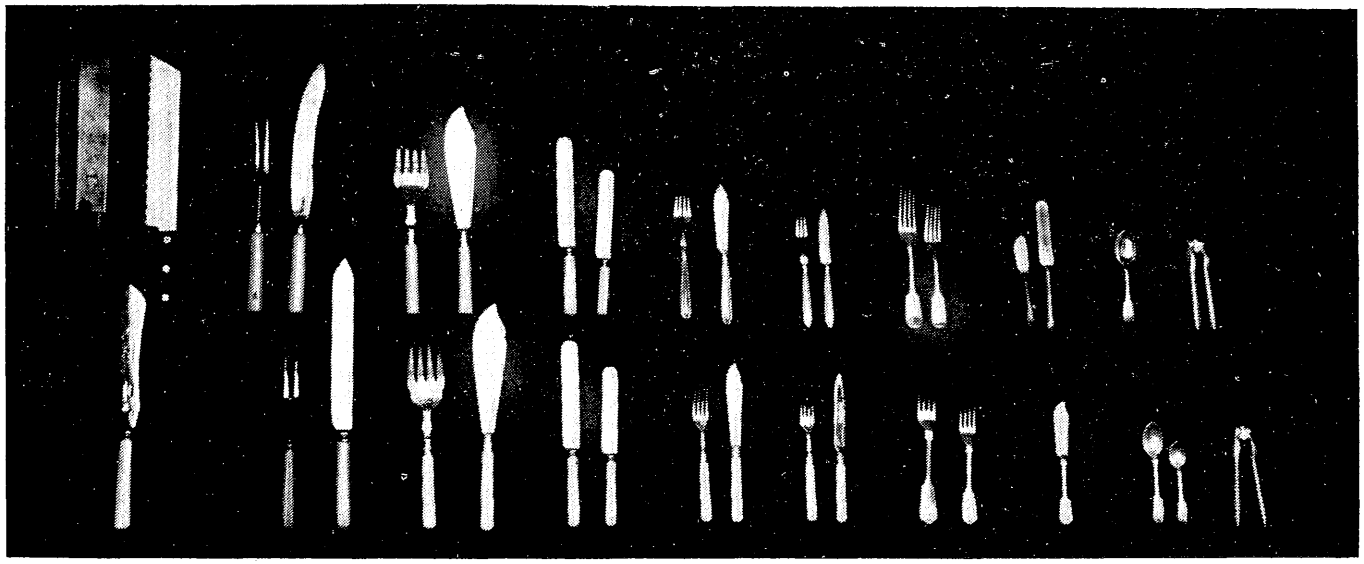


中段　紅茶コーヒー瓶大　同小　砂糖壺大　同小　砂糖挟　牛乳壺大　同小　コーヒー碗　コーヒー皿　紅茶碗　紅茶皿　紅茶匙

下段　塩壺、同匙　薬味入　アイスクリーム皿　同匙　セリーグラス　ビール水グラス　セルビエット　セルビエット輪　ナイフ研

（備品）

クルミ割
紅茶匙
バタナイフ　甲　乙
フォーク　小　大
果物ナイフ
果物フォーク
魚ナイフ
魚フォーク
ナイフ　小　大
魚取分
魚フォーク大
肉取分
肉フォーク
麺麭庖丁　甲　乙

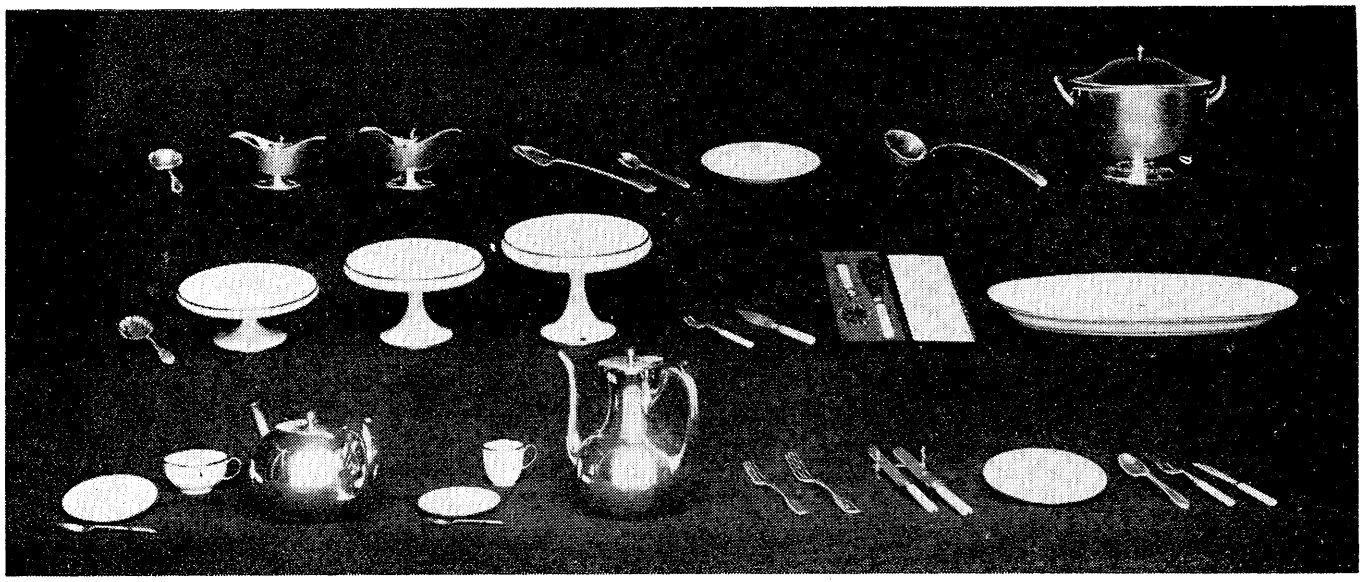


（接待用）

クルミ割
コーヒー匙
紅茶匙
バタナイフ
フォーク　小　大
果物ナイフ
果物フォーク
魚ナイフ
魚フォーク
ナイフ　小　大
魚取分ナイフ
魚取分フォーク
肉庖丁
肉叉
麺麭ナイフ

（接待用）

ソップ鉢
ソップ杓子
ソップ皿
ソップ匙
クレビー匙
ソース鉢大
同　小
ソース杓子



（接待用）

魚皿
汁漉付
魚取分
革函付
魚ナイフ及フォーク
函付
果イ
物ロ
果物匙

中段

（接待用）

果物ナイフ
同フォーク
菓子匙
菓子皿
ナイフ掛
大
ナイフ
小
フォーク
大
小
コーヒー瓶
コーヒー碗付皿
コーヒー匙
紅茶瓶
紅茶碗付皿
紅茶匙

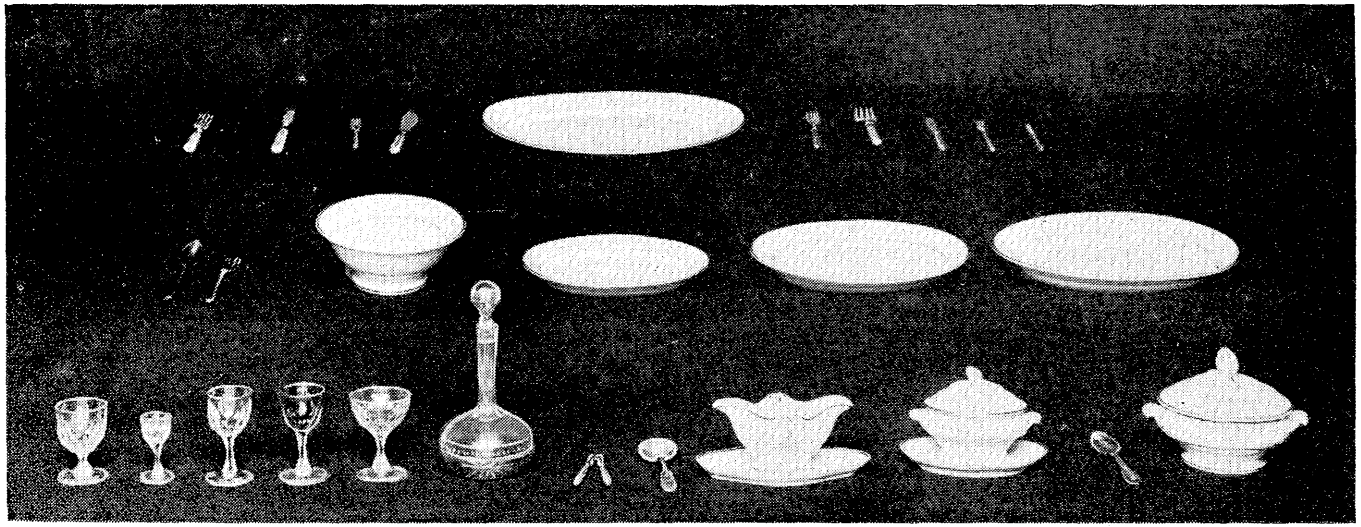
下段

（接待用）

果物ナイフ
果物フォーク
魚ナイフ
魚フォーク大小

魚皿

牡蠣フォーク
肉取分
肉フォーク



中段

（接待用）

肉大
盛中
皿小

サラド鉢
サラドフォーク
サラド匙

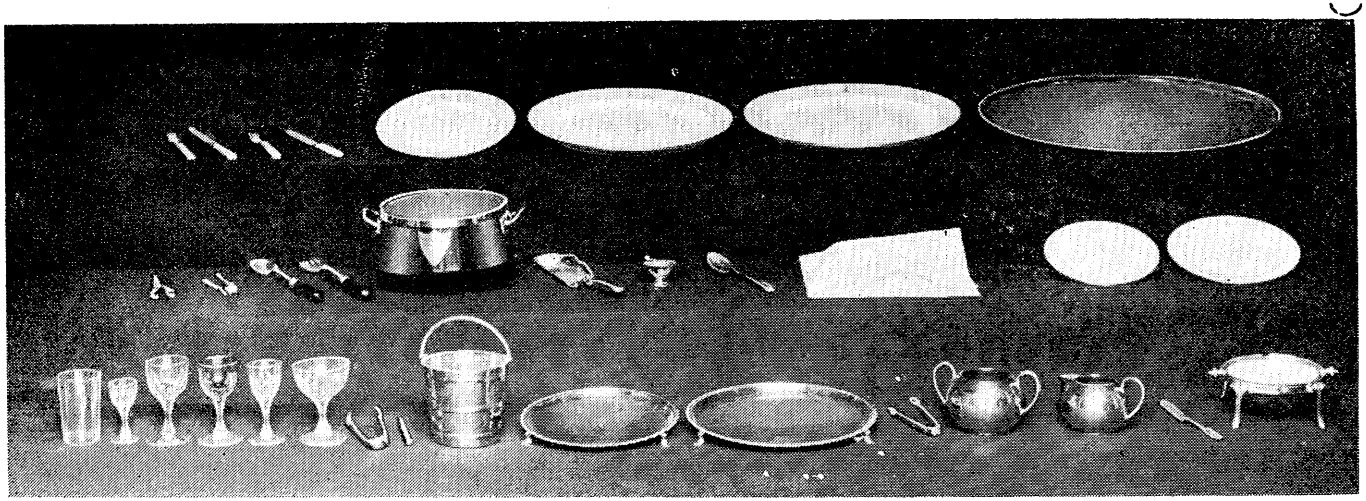
下段

（接待用）

野菜鉢
野菜匙
ソース鉢甲
同乙
ソース匙
胡桃割
酒壜
シャンペングラス
葡萄酒グラス甲乙
リキユーグラス
臺付水呑グラス

中段

（接待用）
茶盆
肉皿大
同中
同小
肉庖丁
肉叉
鳥庖丁
鳥叉



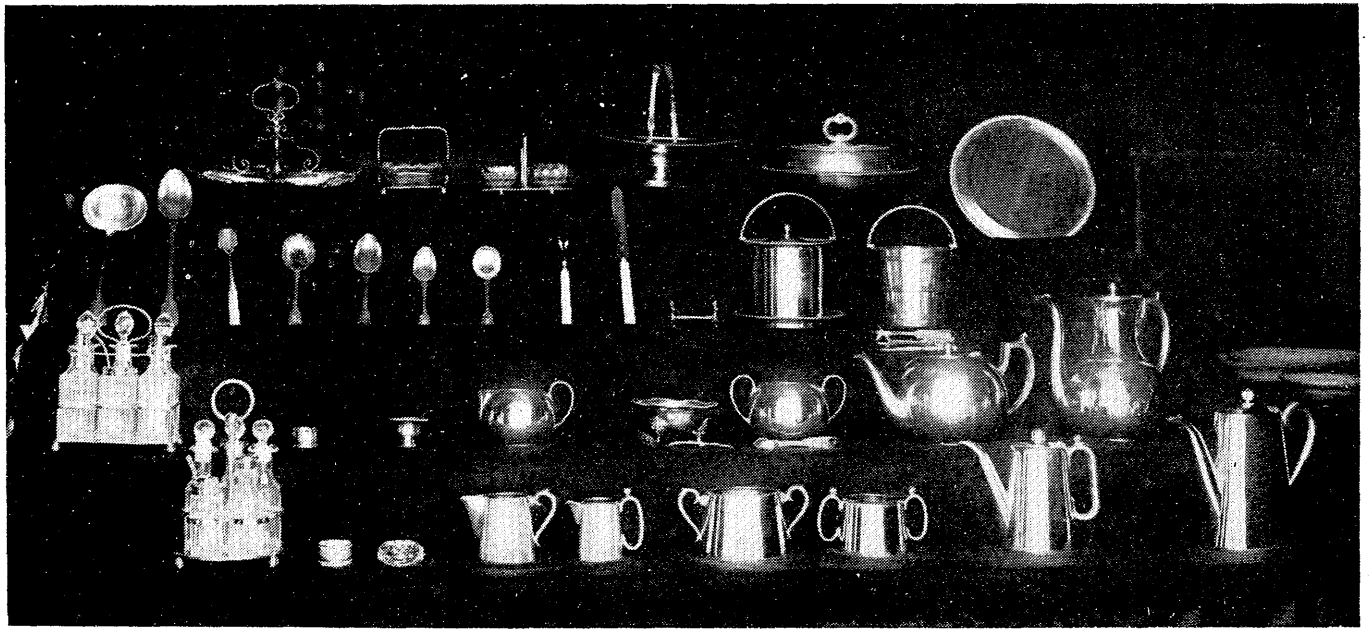
（接待用）
皿大
小
セルビエット
テーブル匙
給仕盆
塩入匙付
同
麺麭屑拂
サラド鉢
氷入
匙付
胡桃割
菊葡鋏

下段

（接待用）
バタ入
ナイフ付
ミルク入
砂糖入 挟付
挟錐付
シャンペングラス
セリーグラス
菊葡酒グラス甲
同 乙
リキユーグラス
麥酒グラス

第一段　第二段

(接待用)	(接待用)
麵麭皿	氷入
菓子皿	ビスケット入
麵麭入	ナイフ掛
ジャム皿	鳥庖丁
イ	鳥肉叉
同ロ	ソップ匙
乾麵麭牛酪、乾麭入	菓子匙
	テーブル匙
	果物匙
	チース匙
	ウエルグレビー匙
	ソース杓子



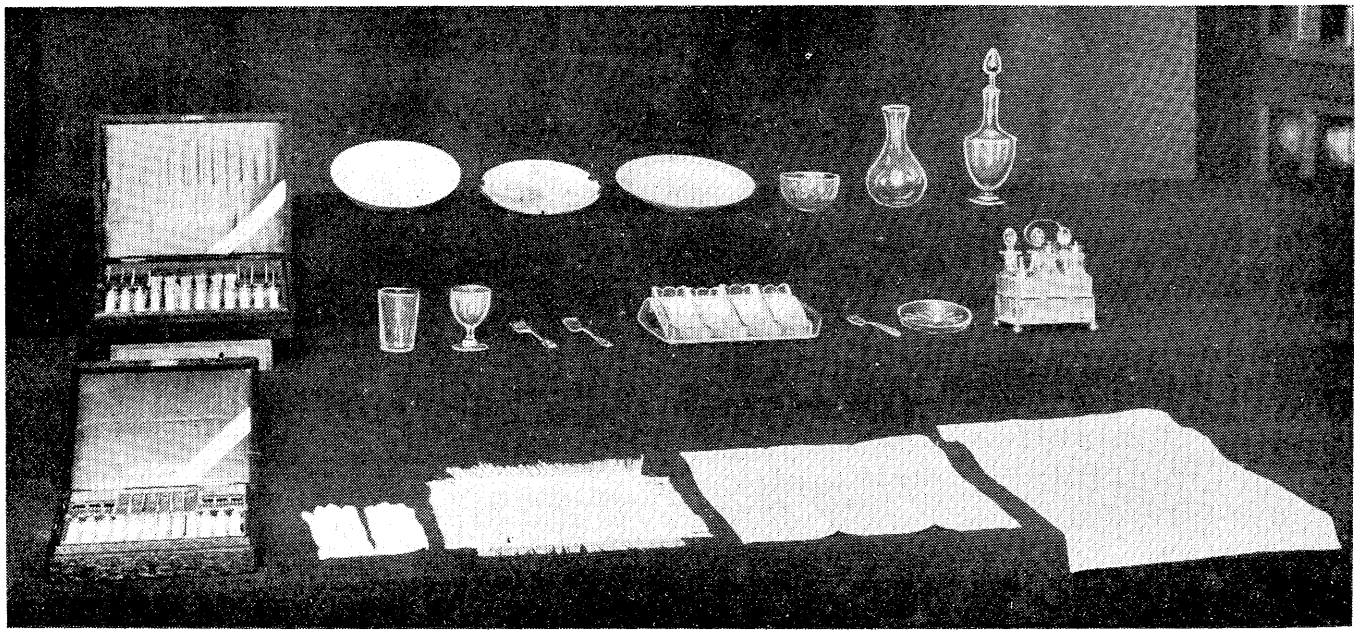
第三段　第四段

(接待用)	(備品)
コーヒー瓶	紅茶コーヒー瓶大
紅茶瓶	同小
砂糖鉢	砂糖壺小
同挾	同大
ミルク入	牛乳壺小
塩入	同大
ヒルビエツト差	塩壺
藥味入	セルビエツト輪
	藥味入

中段

下段

（接待用）　酒瓶　水瓶　洗指碗　ウエルグレビー皿　同　パイ皿

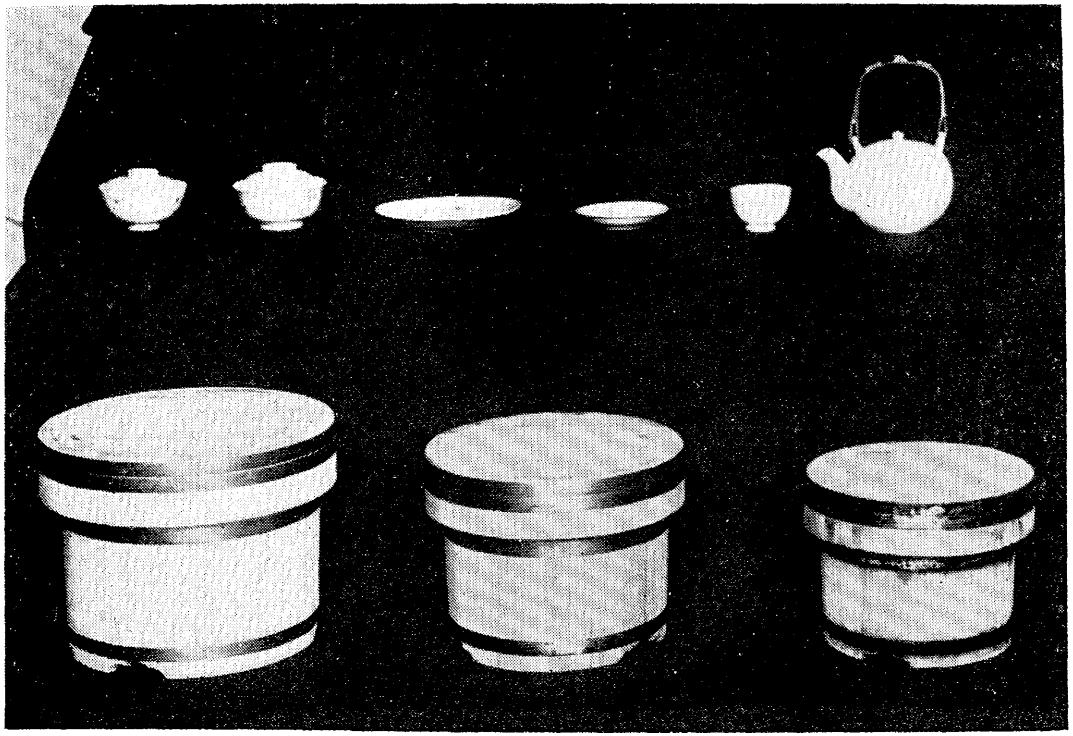


（接待用）　薬味入　アイスクリーム皿　同匙　前菜皿フォーク及匙付　臺付水呑グラス　水呑グラス　魚ナイフ及フォーク函付

（接待用）　皿拭　コップ拭　敷皿　給仕手袋　果物ナイフ及フォーク函付

（准士官以上用）

土瓶　湯呑乙　小皿　中皿　汁碗乙　飯碗乙

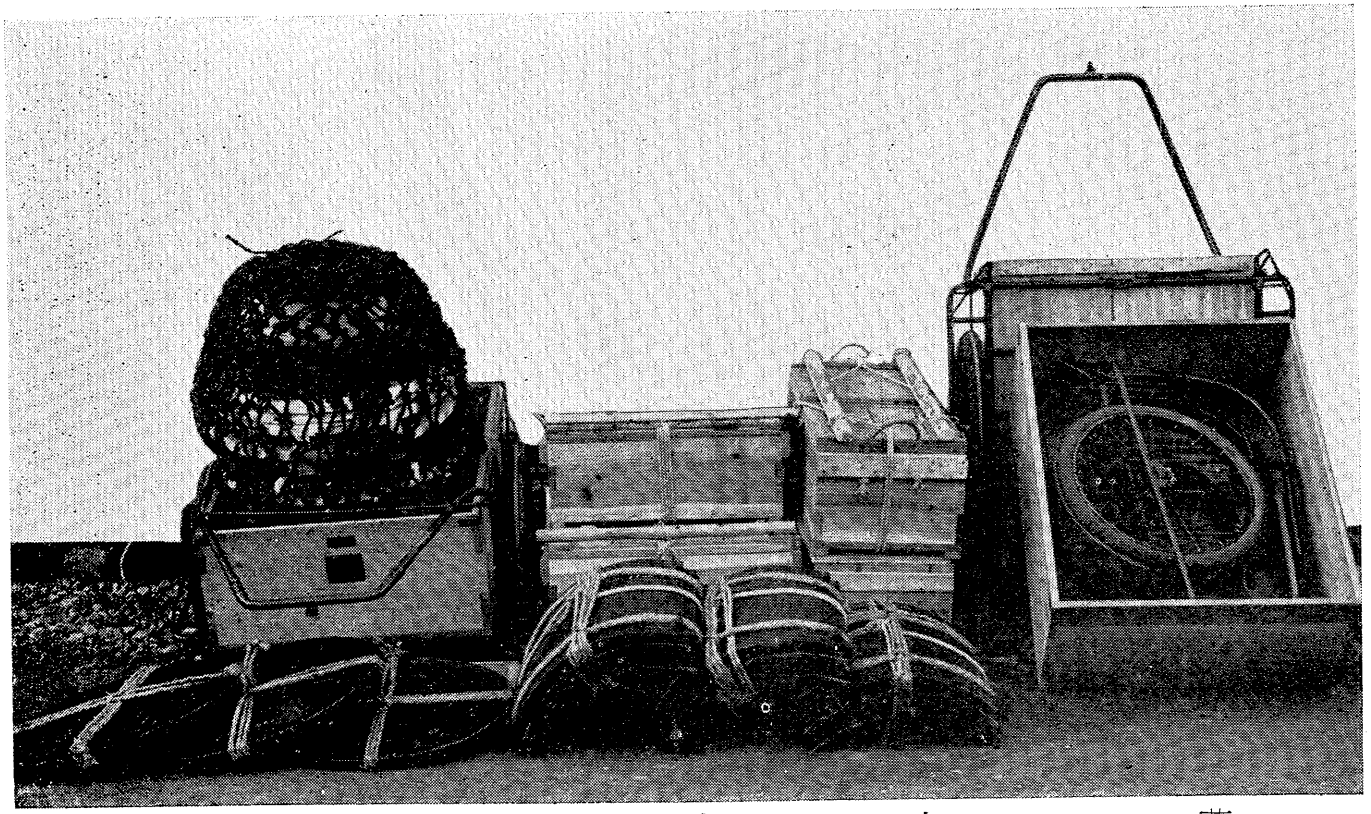


飯櫃小　同中　同大

陸戰隊烹炊要具之圖

陸戰隊烹炊要具一組ノ圖

但シ一ケ中隊ヲ標準トスルモノ



荷車　二個（折疊式リヤカー）

木箱　二個（内譯第一、二圖ノ通）

木箱　三個（内譯第三圖ノ通）

荷車　一個（折疊式リヤカー）

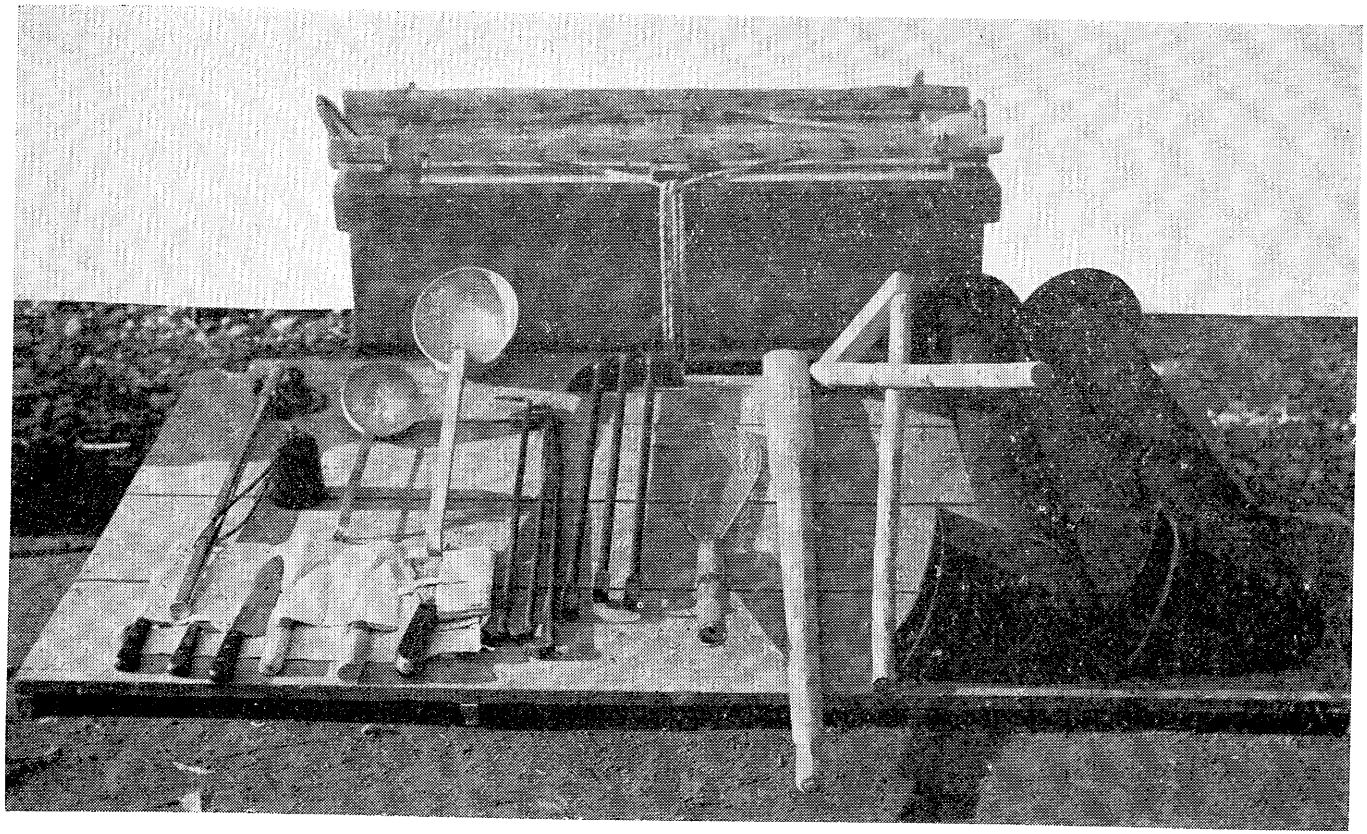
棕梱繩網包　二個（内譯第四圖ノ通）

行軍用釜掛　三個

同附屬品火床　三個

陸戰隊烹炊要具　第一圖

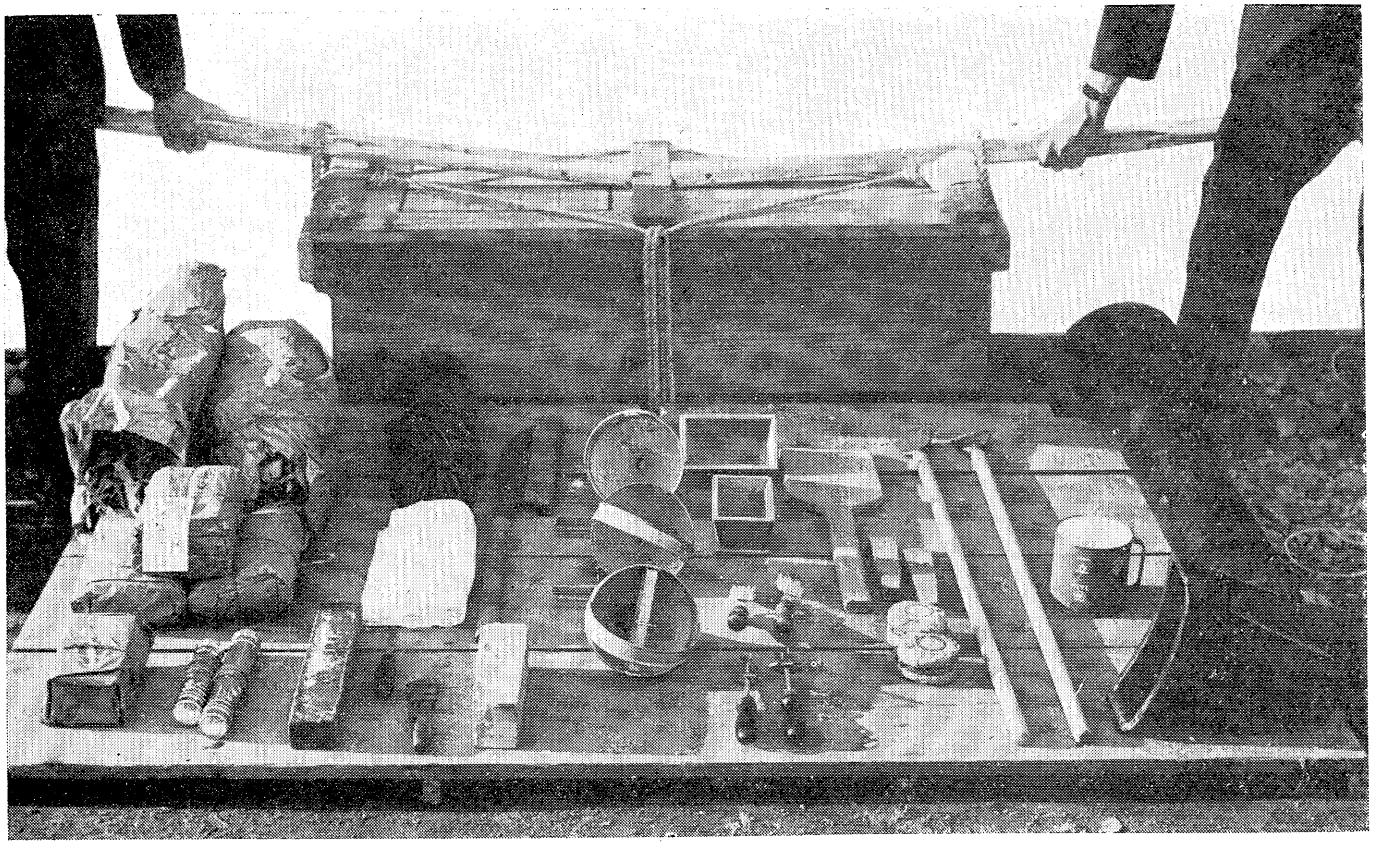
木函（擔棒附）一個　內容下記ノ通



煙突（行軍用釜掛附屬品）
米洗棒
交ゼ棒
玉揚笊甲
　十能（欠）
火鎌　三個
火掻　三個
（行軍用釜掛附屬品）
汁杓子大
同　中
桿秤　八〇瓩
（差込式帆布包）
肉切斧
出刃庖丁　大
肉截刀大

陸戰隊烹炊要具　第二圖

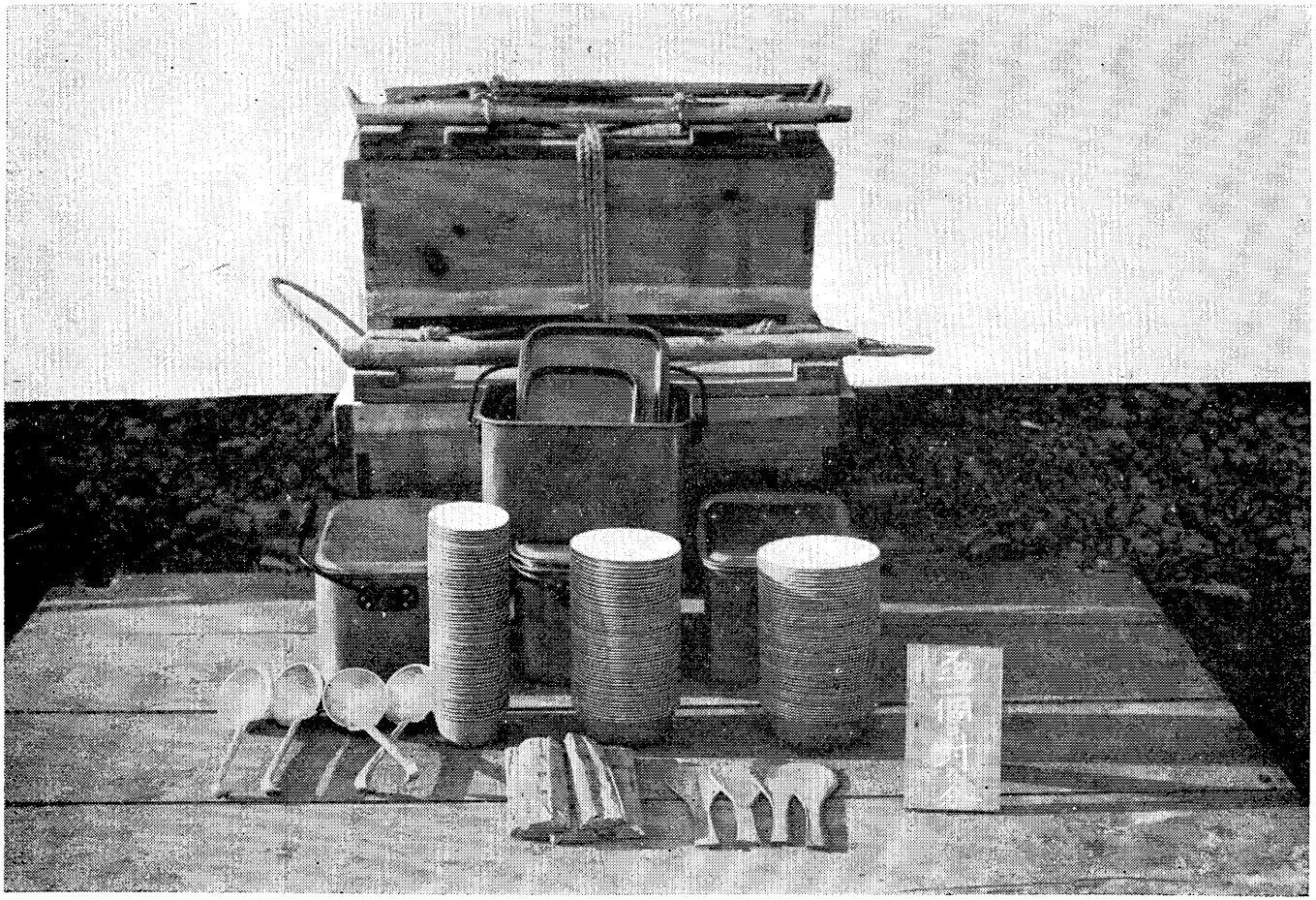
木函(擔棒附)一個　內容下記ノ通



煙突(行軍用釜掛附屬品)
桝小
焦起シ
皮剝　二個
龜ノ子束子　二個
飯杓子中　二個
辨當型函　二個
鱗取二ヶ　鑵切二ヶ
水筒用漏斗(水筒一ヶ分入)
鋸　砥石
自在廻螺
晒器
スパニ
ヤン木綿
割廻螺器
洗濯石鹸
竹割箸
皮
懷中電燈
燐寸

陸戰隊烹炊要具　第三圖

木函三個（各擔棒附）　內容下記ノ通



配食器　大・小
食器碗　大五〇個
飯杓子　小

配食器　大・小
食器碗中五〇個
食器箸五〇膳

配食器　大・小
食器碗　小五〇個

食卓匙　四個

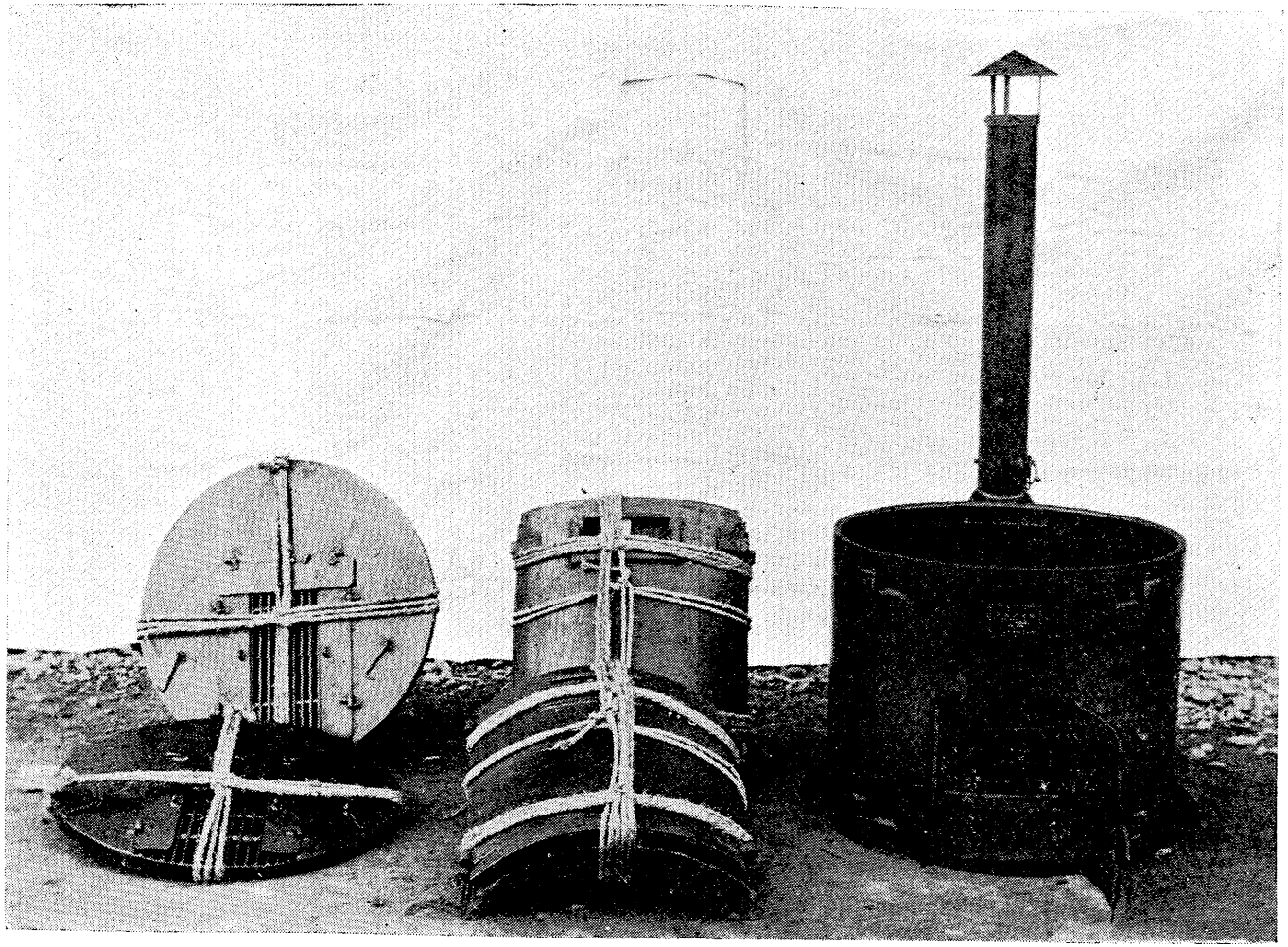
陸戰隊烹炊要具　第四圖

煮揚笊　三個
龜甲笊　大三個
手洗鉢
龜甲笊　小三個
米洗兼水槽
水槽　三個
布釣瓶
運搬嚢　三ヶ（辨當及清水運搬用）

棕梱網繩包（行軍用釜一ヶ内容下記ノ通外）

棕梱網繩（行軍用釜二ヶ内容下記ノ通外）

陸戰隊烹炊要具釜掛ノ圖



行軍用釜掛組立圖

釜掛胴圖

同火床圖