第三十八番 紅茶碗

第三十九番 紅茶皿

第四十番 酒瓶

第四十一番 塩壷

第四十二番 シヤンパングラス

第四十三番 ブドー酒グラス

第四十四番 セー

第四十五番 塩匙

第四十六番 リキュー

第四十七番 ビール兼水グラス

第四十八番 コーヒー碗

第四十九番 薬味入

第五十番 全上

第五十一番 コーヒー碗

第五十二番 コーヒー皿

第五十三番 牡蠣ホルク

第五十四番 紅茶匙

第五十五番 砂糖挟

第五十六番 胡桃割

第四十九番 菜味入

第五十番 塩上

第五十一番 コーヒー碗

第五十二番 コーヒー皿

第五十三番 牡蠣ホルク

第五十四番 紅茶匙

第五十五番 砂糖挟

第五十六番 胡桃割

第三十八番 紅茶碗

第三十九番 紅茶皿

第四十番 酒瓶

第四十一番 塩壷

第四十二番 ブドー酒グラス

第四十三番 シヤンパングラス

第四十四番 セリーグラス

第四十五番 塩匙

第四十六番 リキユーグラス

第四十七番 ビール兼水グラス

第四十八番 ナイフ研

小

中



第五十五番砂糖挟

第五十四番紅茶匙

第五十三番コーヒー皿

第五十二番

第五十番 仝上

第五十一番薬味入

第五十三番牡蠣ホルク

第五十六番胡桃割

第三十九番紅茶皿

第四十番酒瓶

第四十一番シヤンパングラス

第四十二番セリーグラス

第四十三番リキユーグラス

第四十四番

第四十五番ビール兼水グラス

第四十六番

第四十七番

第四十八番ナイフ研

小

中



第三十九番 紅茶盃

第四十番 酒瓶

第四十一番 塩壷

第四十二番 シャンパングラス

第四十三番 ブドー酒グラス

第四十四番 セリーグラス

第四十五番 塩匙

第四十六番 リキュールグラス

第四十七番 ビール兼水グラス

第四十八番 ナイフ研

中

小

第四十九番 薬味入

第五十番 盆上

第五十一番 コーヒー碗

第五十二番 コーヒー皿

第五十三番 牡蠣ホルク

シャンパングラス

リキュールグラス、

ブドー酒グラス、セリーグラス、

ビール兼水グラス、

第一番釜

第二番茶鑵

第三番魚蒸鍋

第四番蒸鍋

金盥

第五十七番挽肉挽機械

第六十一番ナイフ置台

第五十九番アイスクリーム機械

第五十八番コーヒー挽機械

第六十番ハ盆

第五番　馬鈴薯蒸鍋

第七番煎鍋

第八番鉄條

第六番汁鍋

第九番肉叉

第十番裏漉

第十一番
泡漉鍋

第十二番　第十三番汁泡取
汁匙

第十五番肉截刀

第十六番肉截刀鑢

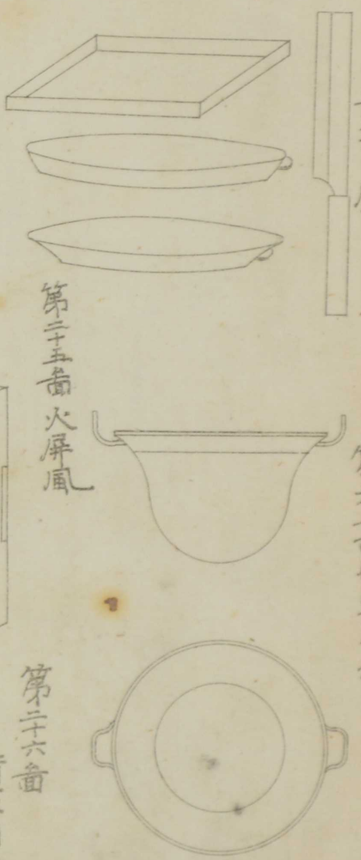
第十七番肉刀

第十八番出刃庖丁

第十九番刺身庖丁

第十四番西洋竈

第二十一番蒸焼鍋



鮨ニ　マク　散　スシ　簀　アブリ　炙ル　モミ　揉

鰹　カツオ　一　魚有

日本料理之部

一、鮨ノ調理法

鮨ノ種類ハ巻鮨箱鮨油揚鮨握鮨五目鮨ノ各種トス各調理ヲ異ニスルモ飯ノ炊キ方魚ノ調ヘ方ハ一、ニシテ、見安ク調理シ得ルハ握鮨五目鮨等ニシテ先ヅ魚ハ薄ク切リ小鯛ニハダノ類ハ骨ヲ抜キ塩ヲ加ヘタル酢ニ浸シ米ハ充分ニ能ク洗ヒ硬キ加減ニ炊キ酢ヲ散布シ（此時酢ノ内ニ塩砂糖ヲ適宜ト認ムル丈ケ混ゼ一時ニ撒クヲ宜シトス）團扇ヲ以テ能ク冷シ後ヲ適宜ノ量ニ握リ酢ニ浸シタル魚ヲ載セテ用ユレバ風味至リテ佳トス鮪鰹青鯖ノ類ハ酢ニ浸スノ必要ナシ是等ハ色合ヲ失スル恐アルガ爲メナリ五目鮨ハ人參干瓢推茸蓮根等ヲ細切シ醤油砂糖味淋ニテ調味シ前ノ飯ニ混和シ紅生姜ヲ針ノ如ク切リ海苔ヲ炙リ細カニ揉ミ生姜ト共ニ振リ掛クルベシ海苔巻ハ簀ノ上ニ炙リタル海苔ヲ敷キ前ノ飯ヲ薄ク平面ニ延ベ干瓢推茸玉子焼等（凡テ調味シタルモノ）ヲ巻キ小口切リニ厚サ五分位ニ切リテ出スモノトス

二、刺身ノ調理法

刺身ハ鮪、鰤、鯛さわら等能ク使用スルモノニテ季節ニ依リ各種ノ魚類ヲ用ユルヿアリ（鯛、鰹さわらノ類ハ腮細骨皮ヲ去ルニ充分注意ヲ要ス（先ヅ鮪ヲ以テ調理スルニハ骨皮ヲ去ルヲ要

ハギ 剝　ニハトリ 鷄　ヌタ 鱸　アジ 鯵　ス 酢　ナマス 膾　ウロコ 鱗　ショウガ 生姜

セズ巾二寸厚サ三分位ニ切リ列テ整並ス可シ付合ハ大根、山葵、ポーフ等ノ綠野菜類ヲ用ユ大根ハ薄ク剝キ細切シテ白髪ノ如クニシテ妻トス大根、山葵ハ（ナロシ）テ辛味トナス

三、玉子燒ノ仕方

之ニ用ユル材料ハ鷄卵醬油砂糖味淋胡麻油等トス最初鷄卵一人前凡三個位トシ先ヅ器ニ割リ砂糖醬油味淋ニテ調味シ置キ煎鍋ニ胡麻油ヲ數キ鍋ノ能ク燒ケタル時ノ玉子ヲ入レ魚付カヌ樣注意シ凡ソ三ツ折ニ疊ミ燒キテ後適宜ニ切リテ供スルモノナリ付合ハ大根ノナロシ又ハ青葉ノ浸シモノ等ヲ宜シトス

四、鹽燒調理法

之レニ使用スル魚ノ材料ハ鰺鯛カマスイサギ鱸ノ類尤モ適當トス先ヅ魚類ヲ普通ノ如ク調ヘ能ク洗ヒ串ヲ下身ノ尾ニ串先ノ出ル樣ニシ鹽ヲ振リ上身ヨリ燒キ亦覆シテ下身ヲ燒クベシ付合ハ大根ナロシ芽生姜アチヤラ等ヲ用ユ

五、煮肴ノ調理法

魚ヲ普通ノ如ク調ヘ壹人前四十匁位ニ切リ（但一尾付ノ者ハ目方ノ限リニアラズ）醬油砂糖ヲ混ゼ鍋ニ入レ沸騰シタル時ノ肴ヲ能ク洗ヒ煮汁ノ如キモノニ入レ載セテ貳參回沸騰シタル之ヲ揚グベシ付合セハ季節ニ隨ヒ適宜見計フベシ

六、魚煮浸シノ調理法

煮浸シノ材料ハ先ヅ小鯛、コノシロ、アナゴ鰺、タナゴノ類ヲ用ユ魚ハ普通ノ如ク調ヘ串ニ刺シ白燒キニシテ後之ヲ冷シ鍋ニ水ヲ入レ（但シ魚ト水トハ平均ニナル樣）弱火ニテ凡ソ一時間程煮醬油砂糖味淋ニテ薄ク味ヲ付ケ又一時間程煮充分汁ノ魚ニシム迄煮ルベシ供卓スル時ハ汁ヲ充分掛テ出スベシ

七、照燒ノ調理法

魚ハ常ノ如ク調ヘ一人前四十匁位ニ切リ砂糖醬油味淋ヲ溶解シ之ニ浸シ置キ後串ニ刺シ半面三回位宛浸シ汁ヲ掛ケナガラ燒キ色ノ付キタル時裏面ヲ燒ク先ノ如シ尚浸シ汁ヲ煮詰テ之ヲ塗リ色合ヲ取ル付合ハ其季節ニヨリ青菜ノ浸シ物及大根ノ「ナロシ」等ヲ適當トス

八、酢ノモノ調理法

之ニ用ユル材料ハ季節ニヨリテ變更スルモ概シテ鰺、コノシロ、鮪、ミル貝類ヲ宜シトス鰺コノシロハ鱗腸ヲ去リ三枚ニ卸シ小骨ヲ取リ鹽ヲナシ鮪ハ鹽ヲ以テ能ク揉ミ能ク洗ヒ後沸騰シタル湯ニテ茹デ冷シ置キ成ルベク薄ク剝キミル貝ハ殻及腸ヲ去リ湯ニテ通シ（余リ能ク茹ダラヌ樣注意スベシ）酢砂糖味淋鹽ニテ味ヲ加ヘ前ノ魚アシ、コノシロ、ハ適宜小ク切リ調味シタル酢ヲ掛ケ別ニ生姜ハ針或ハアラレノ如クニ切リ振リ掛ケテ出ス者ナリ膾ハ大根人參ヲ線

六本ニ切リ擂ニテ揉ミ冷水ニテ能ク洗ヒ堅ク絞リ魚ハ酢ノ物ノ如クニシ混ピ合スナリ

九、ウシヲ煮ノ調理法

此調理ハ鯛等ノ魚ニテ刺身ヲ造リタル片其殘部ヲ以テスルモノニシテ骶節ヲ以テ葵汁ヲ製シ其殘部ヲ適宜ノ人數ニ切リ擂ヲナシ置キ先ノ汁ノ沸騰セシ後魚ヲ入レテ味ヲ付スモノナリ味ハ擂許リヲ用ユ注意スベキハ鯛ハ鱗ノ去リ難キモノナレバ熱湯ニ入レテ其腥臭ト鱗ヲ善ク取ルベシ而シテ後ヲ潮ノ如クニシテ供ス

一〇、ヌタ調理法

此調理ニ要スル材料ハ魚肉(平目或鰯烏賊)、葱、ウド、若布、味噌、砂糖、酢ヲ以テス魚ハ普通ニ調ヘ葱ヲ茹デ(此ノ茹デ方ニ注意セザレバ赤クナル虞アリ)ウドハ薄ク短冊ニ切リ味噌ヲ摺リ裏漉ニ掛ケ砂糖酢ニテ溶解シ前ノ魚肉ヲ適宜ニ切リ葱若布ト共ニ混ゼ合セ後ウドハ其上ニ振リ掛ケ飾トス但シ若布ハ水ニ浸シ細末ニ刻ミテ混入スヘシ(芥子ヲ入ルヽ事ヲ忘ルベカラズ)

一一、筍烏賊木ノ芽アエノ調理法

之レニ用スル材料ハ筍烏賊木ノ芽味噌醤油味淋トス筍ノ皮ヲ去リ水ヨリ能ク茹デ約四十分程沸騰セシメ後冷水ニテ充分アクヲ取リ烏賊ハ黒身腸ヲ去リ洗ヒ上ゲ薄ク細ク切リ沸騰シタル湯ニ擂ヲ加ヘ少シク茹デ冷シ置キ筍ニ薄味ヲ付ケ味噌ヲ裏漉ニシ木ノ芽ヲ摺鉢ニテ摺リ砂糖

味淋ヲ混ゼ鍋ニテ煮立テ水少シクヲ增シ少シ溶ケタルヲ筍及烏賊ト共ニ攪キ混ゼルモノナリ

一二、締メ鰯ノ調理法

鰯ノ成ルベク新鮮ナルモノヲ普通ノ如ク調ヘ三枚ニ卸ロシ擂ヲナシ充分擂ノ廻リタル片酢ニ浸シ約壹時間ニシテ皮ヲ去リ細骨ヲ抜キ刺身ノ如ク造リテ供スヘシ付合ハ薑ノ類ニシテ刺身ニ同シ

一三、茄子ノシン焼調理法

是レヲ調理スルニハ茄子及味噌砂糖味淋胡麻油ヲ以テス先茄子ノ皮ヲ去リ之レヲ横ニ切リ串ニ刺シ茄子ノ両面ニ胡麻油ヲ布キ弱火ニ掛ケ焼キ味噌ヲ摺リ裏漉ニ掛ケ味淋砂糖ニテ混和シ焼キタル茄子ノ両面ニ塗リ再ビ焼キテ焼キ色ノ着キタル片之ヲ皿ニ盛リ供卓ス

一四、牛肉味噌漬ノ仕方

牛肉ノ純良ナル處ヲ約三拾匁位ニ切リ白味噌ノ中ニ入レ漬ケ置ク事一日半位ニシテ味噌ヲ去リ鉄餘カ或ハ串ニ刺シ焼キテ供卓ス付合ハ菜ノ浸物等トス肉ハ庖丁シテ供スヘシ

一五、鯛麺ノ調理法

此ヲ調理スルニハ最初素麺ヲ適量茹デ冷水ニ冷シ後テ是ヲ揚ゲ置キ一方鯛ヲ普通三枚ニ卸シ適宜ニ切リ串ニ刺シ白焼トナシ骨及頭等ハ別ニ焼キ其骨ニ密着セル肉ヲ悉ク取リ去ルベシ他

ニ鰹節ノ羹汁ヲ取リ其レニ味淋醤油ヲ入レ味ヲ付ク且冷ヘタル故再ビ熱湯ニテ暖メ碗ニ盛リ其上ヨリ鯛及羹汁ヲ掛ケテ供卓ス（此内季節ニ依リ松茸ヲ混入スレバ佳ナリ）

一六、鰻丼ノ調理法

最初鰻ヲ骨抜キニシ適宜ニ切リテ串ヲ刺シ之ヲ蒸籠ニ掛ケ少シ蒸シ一方ニハ先キノ骨及頭ヲ好ク煮出シ醤油砂糖味淋ヲ以テ甘辛ク味ヲ付ケ置キ焼臺ニ炭火ヲ起シ前ニ蒸シタル鰻ヲ取リ出シ身ノ方ヨリ焼クベシ此時羹汁ヲ度々掛ケツヽ焼クベシ大抵焦色ノ附キシ頃又反シテ腹ノ方ヲ焼クベシ殆ンド出來上リシ時前ノ羹汁ヲ煮詰メ照ラ製シ又別ニ飯ヲ可成味善ク炊キ丼ニ盛リ調理セシ鰻ヲ上ニ戴セ照ヲ好キ加減ニ掛ケ供卓スルナリ是ニ附スルモノハ貝好ナル漬物ヲ供卓スルヲ要ス

一七、玉子豆腐ノ調理法

之レヲ調理スルニハ鰹節ニテ羹汁ヲ製シ（普通吸物ヨリ多量ヲ要ス）一人前玉子一個位トシ二合ノ羹汁ニ玉子三個ノ割合ニテ之ヲ入レ掻キ混ゼ攪拌ヲ少シ入レ味ヲ付ケ器ニ入レテ蒸上グベシ汁ハ醤油味淋ヲ加味シ葛ヲ引キ普通ノ餡懸豆腐ノ如クニナシテ供卓ス其節ニハ山葵或ハ摺生姜ヲ加フルモノトス

一八、鰡柳川トヂノ調理法

此ノ調理ニ要スル材料ハ鰡牛蒡砂糖醤油味淋鶏卵ノ數種トス最初鰡ヲ骨抜キニシ牛蒡ハ可成薄ク削リ冷水ニ浸シ五六回水ヲ替ヘアクヲ取リ去リ醤油砂糖味淋ヲ混合シ之レヲ沸騰セシメ先キノ鰡ヲ煮上ゲ牛蒡ハ水ヲ切リテ茹デ先キノ羹汁ヲ入レ味ヲ付ケ平面ナル鍋ニ薄ク敷キ鰡ヲ並ベ前ノ羹汁ヲ注ギ沸騰セシメ鶏卵ノ溶解シタルヲ掛ケ蒸焼キスヘシ但シ鰡一人前凡ソ二十匁位トシ三人前ニ付キ鶏卵二個位ヲ適度トス

一九、風呂吹大根調理法

之レニ用ユル材料ハ大根味噌砂糖味淋鰹節トス最初太キ大根ノ皮ヲ去リ丸キ儘厚サ五分位ニ切リ能ク茹デ少許鰹節ノ羹汁ヲ取リ味噌ハ裏漉ニナシ味淋砂糖ヲ加ヘ前ノ羹汁ニテ少シ柔カニ溶シ大根ハ茹デタル湯ヨリ取出シ茶碗ニ盛リ別ニ小皿ノ如キモノニ溶カシタル味噌ヲ入レ共ニ供スルモノナリ柚等ヲ以テ香味ヲ附スレバ其味ヒ佳ナリ尤モ之レハ冬季ノ調理ナレバ冷エザルヲ見ヨトス

二〇、魚雉子焼調理法

是レニ用ユル材料ハ（鮪鰹ヲ尤モ好トス砂糖醤油）魚ハ普通ノ如ク骨皮及臓腑ヲ去リ一人前凡ソ四十匁乃至三十五匁位ニ切リ醤油砂糖ヲ以テ調味シ約一時間程浸シ後串ニ刺シ雉子色ノ付

ク様焼クベシ付合ハ獨活或ハ蕪ノ「アチヤラ」芽生姜等ヲ用ユ

二、煎豆腐ノ仕方

此材料ハ豆腐人參蓮根木耳牛蒡醤油砂糖味淋胡麻油等トス人參牛蒡蓮根ハ皮ヲ去リ（木耳モ）キヾミ水ニ浸シ次ニ共ニ細ク細カク切リ豆腐ヲ一度絞テ布片ニテ絞リ煎鍋ニ胡麻油ヲ入レ沸騰セシメ先ノ野菜類ヲ煎リ醤油砂糖味淋ニテ調味シ供食ス又ハ魚肉ヲ摺リ身ニシテ玉子ヲモ加ヘ調理スルモ至テ佳味ナリトス

三、魚ケチン蒸調理法

之レニ用ユル材料ハ魚肉、小鯛、タナヾノ類砂糖、味淋、醤油、野菜、ハ人參、蓮根、豆腐、木耳、胡麻油等各種トス魚ハ鱗ヲ去リ背ヨリ腹ヲ破ラサル様腸中骨等ヲ去リ醤油、味淋、砂糖ニテ調味シタル中ニ浸置キ人參、蓮根、（木耳ハ水ニ浸ス）ハ皮ヲ去リ共ニ細カク刻ミ胡麻油ニテ煎リ豆腐ヲ茹デ布ニテ絞リ先ノ野菜ニ混セ味ヲ付ケ凡テ冷エタル頃玉子二三個ヲ入レ攪キ合セ先キノ魚ノ背ニ詰メ蒸鍋ニテ蒸スカ或ハ蒸焼キニナスベシ而シテ魚ヲ浸シタル汁ヲ煮詰メ照リトシテ蒸シ上ゲタル魚ニ塗リ出スモノトス（野菜ノ内麻ノ實ヲ煎リテ混入スレバ最モ佳ナリ）

三、吸物ノ調理法

之レニ要スル材料ハ鰹節、鳥魚肉、醤油、鹽、青昧等トス之レヲ調理スルニハ水ヲ分量ニ鰹節ヲ

薄ク削リ水ノ沸騰シタルトキニ入ニ分間計リニシテ鹽ヲ加ヘ冷シ置キ殻ヲ去リ魚肉、鯛、鱸ニチ等ナレバ常ノ如ク調ヘ中切ニテ鹽ヲナシ置キ（海老ノ類ハ鍋ニテ善ク茹デ皮ヲ去リ）「キス」ハ三枚ニ卸シ結ビ鹽ヲ加ヘ前ノ汁ヲ沸シ醤油ニテ味ヲ付クベシ此時醤油ノミニテハ色濃厚トナレバ少許ヲ入レテ味ヒ未ダ甘ケレバ鹽ヲ以テ適當ノ味ヲ付スベシ然ル後チ前ノ調理品ヲ椀ニ盛リ調味シタル汁ヲ注ギテ供卓スベシ青味ハ季節ニ依リテ異ナル者ナレバ茲ニ定メズ主ニ三ツ葉、セリ、獨活、茗荷、柚ノ皮等ヲ佳トス（魚肉類モ又ミル貝ノ如キハ吸物ニ尤モ適當イス）

四、煎鳥ノ調理法

煎鳥ノ材料ハ鳥肉、牛蒡、蓮根、人參、慈姑、獨活、醤油、砂糖ノ各種トス最初鳥肉ヲ細カニ切リ野菜ヲ迴シ切リニシ茹デ鍋ニ胡麻油少許ヲ入レ沸騰シタルヒ鳥肉野菜ヲ入レ煎リテ醤油砂糖ニテ味ヲ付ケ後煮汁ヲ能ク煮結（詰）メ以テ照トナシテ掛クベシ

五、茶碗蒸ノ調理法

之レニ用フル材料ハ鳥肉、魚肉、鯛、鱸、キス、サヨリ、車海老、アナゴ、蒲鉾、野菜、椎茸、銀杏、栗三ツ葉、玉子、醤油、鰹節、砂糖ノ各種トス最初鰹節ヲ薄ク削リ鍋ニ水ヲ量リテ入レ沸騰シタル時鰹節ヲ入レ數分ニシテ鹽少許ヲ入レテ出ダシ止トシ冷シ置キ出殻ヲ去ルヘシ（鳥肉ヲ用ユルトキハ骨ヲ羹汁ニ混ゼ鰹節ト共ニ煮出トキスハ最モ佳トス）又鳥肉ヲ調ヘ細カニ切リ醤油

ニ少シ浸シ魚モ薄鹽ヲ當ツルカ醬油ニ浸シ三人前凡ソ二個位宛ノ割合ニ玉子ヲ割リ前ニ製出セシ汁ノ冷エタル頃此ヲ混入シ善ク攪合シ野菜及肉類ヲ茶碗ニ盛リ混合シタル汁ニ味ヲ付ケ茶碗ニ八分目位ニ注入シ蒸鍋或ハ蒸籠ニテ蒸上ゲルモノトス三ツ葉、セリ、等ノ青菜ハ色ノ變セサル樣先ニ茹デ置クベシ又左モナクバ殆ンド蒸シ上ガル前ニ入ルベシ何レニシテモ變色セサルヲ肝要トス

二六、親子丼ノ調理法

比ノ調理ニ要スル材料ハ鷄肉、玉子、醬油、砂糖、味淋、白米ヲ以テス初メニ白米ヲ善ク洗ヒ少シ硬キ加減ニ炊キ鷄肉ハ骨ヲ去リ細カク切リ別ニ鰹節ヲ以ヲ羹汁ヲ製シ（鷄ノ骨ヲ入レテ羹汁ヲ取ルモ善シ）之レニ砂糖、醬油（又味淋ヲ以テスルモ善シ）ニテ調味シ沸騰セシ上鷄肉ヲ入レテ煮上ゲ充分味ノ付キタル頃玉子一人前一個位トシ割リテ溶シ煮タル鷄肉ノ内ニ投入シ掻キ混ゼ余リ煮エ過ギザル中ニ卸ロシ飯ヲ丼ニ盛リ煮汁ト共ニ飯ニ掛ケテ供卓スルモノトス又野菜ニハ葱ヲ用ユルモ善シ

二七、燒松茸ノ仕方

松茸ノ余リ開カザル者ヲ取リ石着キヲ剝ギ去リ能ク洗ヒ冷水ニ攪少許ヲ容レ參拾分程浸シ置キ後串ニ刺シ火ノ强キ所ニテ燒クベシ燒ケタル中ヘ細カニ割リテ酢（砂糖或ハ味淋）醬油ニテ三杯酢ヲ製シ供卓ス

二八、螺ノ壺燒調理法

螺ノ身ヲ取リ出シ細ク賽ノ目ノ形ヲニ切リ又野菜ノ人參、蓮根、松茸、木耳等ヲモ同形ニ切リ螺ノ殼ニ結メ其上ヨリ鰹節ノ羹汁ト（砂糖或ハ味淋）醬油トヲ適宜ニ混入セシ汁ヲ掛ケ上ヨリ先キニ螺ヨリ取リ去リタル蓋ヲ覆ヒ蒸燒室ニ入レ燒クナリ

二九、鮑ノ酢ノ物調理法

鮑ノ殼ヲ去リ肉ヲ鹽ニテ能ク揉ミ口ノ邊リ及腹ノ所ヲ切リ放ヲ腸ハ湯ニテ充分茹デ置キ亦眞中ノ肉ヲ薄ク剝ヲ刺身ノ如ク薄ク秩序善ク並列ニ切リ皿ニ盛リ其側ニ腸ノ茹デタルモノヲ切テ之ニ加ヘ針生姜ヲ振リ掛ケ又酢、砂糖、鹽ニテ三杯酢ヲ製シ掛ケテ供卓ス附添トシテハ獨活ノ如キモノヲ以スルモ佳ナリ

三〇、鮑ノフクヲ煮ノ調理法

鮑ヲ鹽ニテ揉ミ殼ヨリ放ヲ腸ヲ破ラザル樣切リ放チ湯ト味淋ヲ半々位ニ混ゼ其中ニテ充分柔ナル迄煮ルベシ然ル後砂糖味淋醬油ニテ味ヲ付ケ後適當ノ大ニ切リ其汁ノ中ニ混ゼ皿ニ盛リ腸ノ茹デタル者ヲ切リテ其側ニ付ケ煮汁ヲ掛ケテ供ス

三一、鹿兒島汁ノ調理法

材料ハ鳥獣肉、牛蒡、人参、大根、葱、甘薯、里芋、油揚、焼豆腐、生姜、味噌、鰹節（或ハ昆布）ノ各種トス之ヲ調理スルニハ大約水量ヲ定ムル者ト雖比較的野菜類ノ多キ料理ナレバ稍〻其注意ヲナシ水量ヲ定ムベシ鳥肉ヲ用ユルトキハ骨トモ小片ニ切リ野菜類ハ細カク普通ノ汁ノ實ノ如クニ切リテ必要トスルモノハ之ヲ銘デ置キ別ニ湯ヲ沸騰セシメ之レニ鰹魚節又ハ昆布ニテ薬汁ヲ取リ味噌ヲ裏漉ニ掛ケ其薬汁ニテ伸シ其内ニ牛蒡、人参、大根、甘薯、里芋等及肉類ヲ入レ能ク煮ルベシ（煮沸前泡沫ヲ取ル）他ノ野菜類ハ余リ煮過ギザルヲ佳トスルモノアレバ成ル可ク供食前ニ適當ノ時間ヲ見計ヒ煮ルベシ鳥ハ骨付ヲ例トスト雖モ骨ヲ離シテ薬汁ヲ取ルモ可ナリ

三、五目飯ノ炊キ方

是レニ要スル材料ハ概ネ蓮根、干瓢、推茸、油揚、人参、茨隠元等ニテ何レモ細切シ鰹節ノ薬汁ヲ以テ製シ之ニ砂糖醤油等ニテ味ヲ付ケ米ハ能ク洗ヒ前ノ煮汁ヲ以テ余程硬キ加減ニシ野菜ト共ニ炊キ込ムベシ之レヲ供食スルニハ皿ニ盛リ紅生姜ヲ針ノ如ク細切シ振リ掛クルモノトス又季節ニヨリ筍ヲ用ユレバ筍飯ト云ヒ松茸ヲ用ユレバ松茸飯ノ名稱ヲ付ス調理法ハ異名同法ナレバ之ヲ省略ス

三、洗身調理法

之レニ要スル原料ハ鯛、黒鯛、ユチ、鱸、ノ類ニシテ刺身ノ調理ト異ナルコトナシ魚ハ生キタル者ヲ以テ佳トス（古キモノハ身ノ収縮セザル故不可ナリトスルモ常ニ鮮ナルモノヽミナシ）之レヲ弐ノ如ク鱗及鰾血合等ヲ除キ刺身ト同ジク成ルベク薄ク少シ平ニ削ギ冷水（或ハ氷）ニテ四五回水ヲ替ヘ形狀恰モ海月ノ如ク身ノ収縮シタル片篩又ハ笊ニ揚ゲ大根ハ白髪ニ切リ皿又ハ硝子鉢ニ盛リ其ニ洗ヒタル身ヲ載スベシ大根卸シ山葵等ノ辛味ハ刺身ニ同ジ

四、蒲焼ノ調理法

之レニ要スル原料ハ鰻、アナゴ、ノ類ヲ以テス初メ醤油砂糖味淋ヲ沸騰セシメ鰻ハ脊ヨリ裂キ骨及臓腑ヲ去リ骨ハ先ノ汁ニ入レ薬汁ヲ取ル然ル後チ串ヲ刺シ蒸籠ニテ蒸シ之ヲ取リ出シ焼臺ニテ最初一度ハ味淋ニテ白焼ニシテ後再ビ前ニ製シタル薬汁ヲ掛ケ蒲穂色ノ着ク様両面ヲ焼クベシ「粉山椒」ノ香味ヲ振リ掛クルモノトス

五、天麩羅（プラ）ノ仕方

之レニ用ユル原料ハ麥粉、玉子、魚類（車海老、アナゴ、ギンポー、貝柱）胡麻油、鰹節、醤油等トス海老ハ皮頭ヲ去リ背ヨリ割リ腸ヲ除キ「アナゴ」「ギンポー」ハ骨ヲ抜キ攪チナシ麥粉ヲ水ニテ溶シ玉子二三個ヲ混入シ胡麻油ヲ沸騰サセ魚ニ麥粉ヲ溶シタル衣ヲ付ケ揚ゲベシ又別ニ鰹節ヲ以テ薬汁ヲ製シ吸物ヨリ「カラク」味ヲ付ケ別器ニ盛リテ供卓ス付合ハ大根「オロシ」ヲ以

土庖丁（ホーテア）

テス又タ精進揚トテ牛蒡、甘薯、等ニ衣ヲ付ケテ煤グ此レ等ハ凡テ供食スルトキ共ニ盛ルモ好シトス

三五、燒牛ノ仕方

牛肉ヲ「ビーフステーキ」ノ如ク幅二寸厚サ五分位ニ切リ庖丁ノ背ニテ能ク叩キ砂糖醬油ヲ適宜ニ合セタル中ニ浸シ置キ生姜ヲ摺リテ混ゼ金串又ハ金網ニテ両面ヨリ燒キ皿ニ盛ルトキハ細ク庖丁ヲ入レ青菜ノ浸シ物等ヲ添ヘテ供卓ス

三六、揚「シンジョウ」ノ仕方

先ヅ魚肉ヲ調理シ骨及血合等ハ奇麗ニ除キ摺鉢ニテ充分摺リ潰シ其内ヘ鑓少許ト蓮根人參木耳等ヲ細切シテ混ゼ玉子二三個及麥粉小匙ニ一杯ヲ入レ沸騰シタル胡麻油ノ中ニテ煤ゲルナリ之レヲ吸物トナシテ供卓スルトキハ味甚ダ美ナリ

三七、金平牛蒡ノ仕方（朝食ノ小皿盛）

牛蒡ヲ能ク洗ヒ皮ヲ丸剝ニシ長サ一寸位ニ極ク細ク切リ水ニ浸シテ「アク」ヲ去リ鍋ニ胡麻油少許ヲ沸騰サセ其中ニ投シ漸ク熬エタル上醬油砂糖或ハ味淋ヲ以テ味ヲ付ケ唐辛子ヲ適宜ニ細カク切リテ入ルベシ之レヲ煮ルトキハ余リ煮過ギザル様ニ注意スヘシ

三九、餹掛豆腐ノ調理法

生豆腐ヲ厚サ五六分二寸四角ニ切テ鍋ニ入レ水ノ内ヨリ煮テ（僅少ノ葛粉ヲ溶キ入ルヽトキハ豆腐ニ穴明カズ且非常ニ柔ニカニナリ味モ美ナリ）豆腐ノ浮キ上リシトキ火ヨリ外シ別ノ鍋ニ鰹節及昆布ノ奠汁ヲ製シ醬油ニテ適宜ノ味ヲ付ケ別ニ葛ヲ溶キ奠汁ノ中ニ攪キ混ゼルナリ而シテ豆腐ノ上ヨリ流ス辛味トシテ生姜或ハ山葵ヲ卸シテ掛クベシ（味ヲ付クル際ニ砂糖少許ヲ容ルレバ最モ佳ナリ）

四〇、伊勢海老鬼瓦燒ノ調理法

先ヅ伊勢海老ヲ其儘能ク洗ヒ角及足先キヲ切リ去リ堅ニ半分ニ切リ放シ鉄條或ハ金網ノ如キモノニテ火ノ上ニ掛ケ別ニ醬油（砂糖又ハ味淋）ト等分ニ混合シタル汁ヲ掛ケツヽ裏表ヨリ燒キ愈々燒キ上カリシトキ皮ノ方ヲ上面ニシテ皿ニ盛リ供卓スヘシ

四一、魚でんノ仕方

一尾付ケノ魚ナレバ例ノ如ク調ヘ大ノ魚ナレバ三枚ニ卸シ小骨等ヲ能ク除キ一人前ニ切ルベシ而シテ金串ニ刺シテ燒キ火ノ通リタル頃別ニ味噌ヲ裏漉ニ掛ケ摺鉢ニテ摺リ（砂糖或ハ味淋少許ヲ入ル）之ヲ刷毛カ「ヘラ」ニテ塗付ケ更ニ少シ火ニ掛ケ味噌ノ乾キタル時串ヲ抜キテ皿ニ盛リ供卓ス（別法ニハ一度魚ヲ素燒ニナシテ淺キ鍋ニ味噌ヲ溶シテ少シ煮ルコトモアルナリ）

最初茄子ノ皮ヲ剝キ適宜ノ形ニ切リ一度湯デヽ笊ニ揚ゲ水氣ヲ去リ別ニ胡麻ヲ煎リテ摺鉢ニテ能ク摺リ潰シ中ニ醬油砂糖及酒少許ヲ加ヘテ味ヲ付ケ其内ニ先キノ茄子ヲ入レ合ヘテ皿ニ盛リ供卓ス（鰹節ノ葵汁ヲ入ルレバ佳ナリ）

四六、トロヽノ調理法

山芋（ツクネ芋）ノ皮ヲ奇麗ニ取リ去リ卸シ金ニテ卸ロシ更ニ摺鉢ニテ擂リ半ノ粘リノ出タル時ニ生卵ヲ一二個摺リ雜セ他ノ鍋ニテ鰹節ノ葵汁ヲ少シ鹹目ニ味ヲ付ケ味淋ヲ少許入レ葵汁ノ冷エタルニ前ノ摺鉢ノ中ニテ追々ニ溶スベシ其加減ハ適宜タルモ余リ堅カラザル樣注意スベシ又葵汁ノ冷エザル内ニ用ユルニハ泡立チテ其味ヲ損スベシ供卓スルニハ葱ノ白根ヲ細切シタルモノト海苔ヲ燒キテ揉ミ潰シタルモノトヲ小皿ニ盛ルベシ

四七、筍ノ白合調理法

筍ヲ皮附ノ儘茹デ（少シ糠ヲ加フレバ顏ル妙ナリ）水ニテ洗ヒ長サ一寸許リノ短冊形ニ切リ酒及鰹節ノ葵汁砂糖ヲ少シ混入セシ汁ヲ以テ下煮ヲナシ更ニ摺鉢ニ白胡麻ノ煎リシモノヲ入レテ油ノ出ヅルマデ摺リ砂糖少許醬油及鹽トヲ以テ加味シ下煮ヲ爲シタル筍ヲ入レテ雜セ合ヒ皿ニ盛リテ出スモノナリ

四八、蒟蒻ノ白合調理法

四五、煎卵ノ仕方（朝食ノ小皿者）

一人前凡ソ二個位トシテ卵ヲ割リ能ク攪キ雜セ醬油（砂糖或ハ味淋）ヲ少シヅヽ入レ余リ強火ニ掛ケズシテ箸四五本ヲ持チテ掻キ混セツヽ恰度半熟ニナリタル頃皿ニ盛リテ供卓ス之レハ朝食ノ外向付等ニ調理スルヿ多シ

四三、鮒昆布巻ノ仕方

干シタル鮒ヲ水ニテ能ク洗ヒ鍋ニ入レ水ヲ充分加ヘテ一時間余リ煮沸シタル後ヲ引キ揚ゲ冷却セシムベシ而シテ之ヲ半分ニ切リ置キ昆布ヲ水ニテ能ク洗ヒ鮒ト同ジ長サニ切リ鮒ヲ中ニ入レテ巻キ干瓢ノ細キモノニテ結ビ鍋ニ酒及鰹節ノ葵汁砂糖醬油ニテ適宜ニ味ヲ付ケ昆布ノ軟カニナルマデ煮ルベシ之レモ朝食ノ向付ニ適當ナル調理ト云フベシ

四四、牛肉佃煮ノ調理法

先ヅ牛肉ヲ長サ五寸幅一寸五分厚サ一寸位ニ切リ鍋ニ入レ肉ヲ蓋フ程充分ノ水ヲ注ギ弱火ニ掛ケテ其水ノ無クナルマデ煮詰メ肉ヲ取リ出シ一分位ニ切リ殘リノ少許ナル葵汁ニ醬油砂糖ヲ加ヘ沸騰セシ時前ノ切リタル肉ヲ鍋ニ入レテ生姜ノ皮ヲ剝キ千切ニナシテ湯ヲ掛ケ肉ト共ニ入レテ其葵汁ノ盡クルマデ煮詰ムベシ

四五、茄子ノ胡麻合

先ヅ蒟蒻ヲ厚サ二分幅五分堅一寸五分位ニ切リテ茹デ依ニ移シテ水氣ヲ去リ又別ニ鰹節ノ糞汁醤油砂糖ヲ以テ蒟蒻ノ下煮ヲナシテ冷却セシム他ニ生豆腐ヲ布片ニテ堅ク絞リ白胡麻ヲ煎リ摺鉢ニテ能ク摺リ其中ヘ絞リタル豆腐ヲ入レ砂糖及醤油少許ヲ加ヘ能ク摺リ雜セテ前ノ下煮セシ蒟蒻ヲ合セテ皿ニ盛リ供卓ス

一、卵ノ花煎ノ仕方

之レニ用ユル原料ハ豆腐ノ「カラ」芝海老、葱、胡麻油（砂糖或ハ味淋）醤油、麻ノ實、推芽等トス

先ヅ生ノ儘皮ヲ剝キ少ク切リシ芝海老ト葱ノ五分位ニ切リタルモノト推芽ノ千切麻ノ實ノ煎リタル者ト四種ヲ胡麻油ヲ沸騰サセタル鍋ニ入レテヨク煎リ之ニ（味淋或ハ砂糖）及醤油鰹節ノ羹汁ヲ充分ニ入レテ甘ク鹹ク味ヲ付ケ更ニ復タ沸騰サセテ豆腐ノ「カラ」ヲ入レ「カラ〳〵」ニナルマデ煎ルベシ但シ豆腐ノ「カラ」ハ摺鉢ニテ摺リ目荒キ裏漉ニカケタレバ至極妙ナリ

一、甘鯛味噌漬ノ仕方

甘鯛ヲ鰆（千）物ノ如ク脊ヨリ裂キ頭附ノ儘片身ハ骨附ノ儘鹽ヲ振リ置キ別ニ味噌ヲ摺リ潰シ砂糖及味淋ヲ入レテ味ヲ和シ鉢或ハ桶ノ如キモノヽ底一面ニ其味噌ヲ敷キ上ニ白紙ヲ被セ其上ニ甘身ヲ並ベ又其上ニ白紙ヲ被セ味噌ヲ敷キ掌ニテ叮キ緊メ一夜漬ケ置キテ取リ出シ金串ヲ刺シ両面ヨリ焼クベシ

乾物野菜類調理法

遠洋航海及警備ノ任ニ在ル艦船ハ最初本邦出發スルニ際シ生糧品ヲ得ル能ワザル時ノ準備糧食トシテ必ズ數多ノ乾物野菜類ヲ積込マザル可カラズ茲ニ於テ其品種ノ如何ニ依リ調理ヲ異ニスルト雖モ亦調理ノ方法ノ如何ニ依リ味ヒ美トナリ不美トナリ期ス處多人數ノ嬉好ニ適スルコヲ得ハ其當路者ノ任務ヲ全フスルモノト云ハザルベカラズ由テ茲ニ大略ヲ掲ゲテ參考トス

一、乾甘薯

甘薯ハ天麩羅トシテハ其風味最モ佳ナレ𪜈又「キントン」ノ衣及味噌汁ノ實ニ使用スルモ適セリ先ヅ天麩羅トナスニハ甘薯ヲ水ニ浸シ之レヲ茹デ別ニ麥粉ヲ水ニテ溶解シ玉子及鹽少許ヲ加ヘ衣トナシ胡麻油若クハ種油ニテ揚クルモノトス天麩羅トナス甘薯ハ余リ煮過ギザルヲ善トス

「キントン」ヲ調理スルニハ蚕豆ヲ水ニ浸シ置キ之ヲ茹デ、皮ヲ剝キ少量ノ水ヲ加ヘ砂糖及鹽少許ヲ以テ加味シ尚煮汁ノ存ズル間ニ先キニ甘薯ヲ水ニ浸ケ茹デ摺鉢ニテ摺リ潰シ裏漉ニナシ置キタル者ヲ加ヘ徐々ニ掻キ廻シツヽ適度ノ堅サニ至ル迄煮詰ムルモノトス

乾馬鈴薯ハ約三十分間湯煮ヲナシ水ヲ去リ胡麻油若クハ種油ニテ煤ゲ直ニ「煮シメ」トナスモ他ノ二三ヲ合セ煮付トスルモ又汁ノ實トナシ「キントン」ノ衣トナスモ宜シ

先ヅ「煮シメ」ヲ製スルニハ一且茹デ、水氣ヲ去リ油ニテ之ヲ揚ゲ鍋ニ少許ノ水ヲ加ヘ砂糖醬油ヲ以テ煮付ケル者トス

「キントン」ヲ調理スルニハ隱元豆（エンドウ）ヲ實トナス最初隱元豆ヲ湯煮シ之レニ砂糖鹽ニテ味ヲ付ケ乾馬鈴薯ヲ鍋ニ入レ充分煮沸シ出來上リタル頃克摺鉢ニテ摺リ潰シ裏漉ニナシテ之ヲ前ノ隱元豆ノ內ニ加ヘ徐々攪（カ）キ廻シツヽ煮詰ムルモノトス

三、乾里芋

乾里芋ハ乾馬鈴薯ノ如約三十分間湯煮シテ水氣ヲ去リ胡麻油ニテ煤ゲタルモノヲ「煮シメ」トナスモ佳ナリ又蒟蒻ト共ニ「豚ノ味噌煮」トナスモ適セリ

「煮シメ」ノ調理ハ馬鈴薯ノ「煮シメ」ト同一ナレバ略ス

「豚ノ味噌煮」ハ乾里芋ヲ湯煮シ胡麻油ニテ煎リ蒟蒻ヲ茹デ「アク」ヲ去リ鰹節ノ煮汁砂糖及少量ノ醬油ニテ調味シ味噌ヲ裏漉ニナシ之レヲ攪キ混ゼ前ノ里芋ヲ入レテ煮ルモノトス此時ニハ直ニ焦付クノ虞レアレバ注意ヲ要ス

四、乾牛蒡

乾牛蒡ハ水ニ浸ケ置キ水氣ヲ去リテ「煮シメ」「下馬煮」「金平牛蒡」「天麩羅」トシテ最モ佳ナリトス至急ヲ要スル場合ニハ直ニ湯煮シテ使用スルコトヲ得

「煮シメ」ヲ製スルニハ一且水ニ浸ケ置キ胡麻油ニテ「イタメ」之レニ蒟蒻ヲ湯煮シ「アク」水ニ浸シ「アク」ヲ取リタルモノヲ適宜ニ切リ砂糖醬油ヲ以テ味ヲ付クルモノトス

「下馬煮」ハ乾牛蒡ヲ湯煮シ鍋ニテ砂糖醬油ヲ以テ之ヲ煮汁ノ有ル內ニ麥粉或ハ片栗葛粉少許ヲ加ヘ攪キ雜ゼ煮上グルモノトス

「金平牛蒡」ヲ製スルニハ牛蒡ヲ水ニ浸シ之ヲ湯煮シテ千切トナシ水氣ヲ去リ普通ノ金平牛蒡ヲ製スルニ異ナルコトナシ

「天麩羅」トナスニモ一且前項ノ手續ヲ了シ普通天麩羅ノ方法ヲ行フベシ

五、乾人參

乾人參ハ蒟蒻白豆腐ト共ニ「白アエ」トナスニ適シ又天麩羅トナスモ善シ

「白アエ」ヲ調理スルニハ生豆腐ヲ絞リ摺鉢ニ入レ摺リ置キ別ニ白胡麻ヲ煎リテ又之レヲ摺リ白味噌ヲ加ヘ共ニ能ク摺リ合セ更ニ前ノ豆腐ト交ゼ人參ハ温湯ニテ和ラゲ之ヲ引キ揚ゲ鍋ニ移シ砂糖醬油ニテ下煮トナシ前ノ生豆腐蒟蒻ト共ニ混合スベシ（蒟蒻ハ例ノ如ク「アク」ヲ取ルベシ）

天麩羅ノ製法ハ牛蒡ト仝一ナリ

六、乾蓮根

乾燥蓮根ハ乾馬鈴薯ノ如ク使用スルコトヲ得其用途廣シ先ヅ「煮シメ」「下馬煮」「天麩羅」等ノ調理尤モ適當トス

「煮シメ」ヲ製スルニハ蓮根ヲ水ニ浸シ湯煮シテ適宜ノ大サニ切リ胡麻油ニテ「イタメ」經節ノ羹汁及砂糖醬油ヲ以テ味ヲ付ケ煮付クルモノトス

「下馬煮」ハ乾蓮根ヲ水ニ浸シ湯煮シテ水氣ヲ去リ少許ノ水ヲ加ヘ砂糖醬油ヲ以テ調味シ尚汁ノ存スル内ニ麥粉ヲ水ニテ溶キテ之ヲ入レ弱火ニテ攪キ混ゼツヽ煮ルモノトス

天麩羅ハ牛蒡ノ調理ト異ナルコトナシ

七、乾慈姑

乾慈姑ハ下馬煮及「キントン」ノ實トスレバ風味最モ宜シ

「下馬煮」ヲ製スルニハ一時間余湯煮シ適量ノ水ヲ加ヘ醬油砂糖ニテ味ヲ付ケ汁ノ有ル内ニ麥粉或ハ葛粉ヲ水ニテ溶シ之レヲ混ゼ弱火ニ掛ケ攪キ廻シテ煮ルモノトス

「キントン」ヲ製スルニハ一時間余之ヲ煮テ軟カクナリタル頃笊ニ揚ゲ（第一ノ甘藷ノ「キントン」ヲ製スル法ヲ行フベシ）攪キ廻ハシツヽ煮上グルモノトス

八、乾南瓜

此レヲ調理スルニハ煤物或ハ味噌汁ノ實トナスヲ宜シトス

煤物ニナスニハ先ヅ水ニ浸シ置クカ又ハ湯煮シテ食盬ヲ振リ掛ケ麥粉ヲ水ニテ解キテ之ヲ着ケ「パン粉ノ」内ニ轉ヾ胡麻油ニテ煤グモノトス又別法ニハ水漬若クハ湯煮シタルモノヽ心ノ處及其皮トヲ切リ分ケ其皮ノ處ヲ油ニテ「イタメ」盬醬油ニテ味ヲ付ケタルモノニ心ノ部分ヲ味噌ニ摺リ込ミ麥粉ヲ加ヘ更ニ盬ヲ混合シタルモノヲ衣トナシ胡麻油ニテ煤グルモヨシ

（備考）乾南瓜湯煮ノ際少許ノ盬ヲ使用スルトキハ形体ヲ損セズ風味モヨシ

九、乾百合 山口

乾百合ハ單ニ湯煮ヲナシ砂糖盬ヲ以テ味ヲ付クルヲ常トスト雖湯煮ノ際ニ少許ノ酢ヲ加ヘヽナバ香及色合、風味、形体ヲ損セヌモノナリ此レヲ調理スル法ハ先ヅ「盬煮酢味噌アエ」ヲ佳トス盬煮ヲナサントスルニ百合二合酢一勺ノ割合ヲ以テ約一時間湯煮ヲナシ之ヲ洗ヒ砂糖盬ニテ味ヲ付クルモノトス

「酢味噌アエ」ハ白味噌ヲ摺鉢ニテ摺リ之ヲ酢ニテ能ク練リ交ゼ「ヌタ」ノ味噌ト同ジ軟カサニナシ之ニ少量ノ酢ヲ使用シテ湯煮シタル百合ト湯ヲ通ジタル「アサリ」「ムキミ」等ヲ加ヘ酢味噌ト交ゼ合セルモノトス

ソラマメ 蚕豆

ウヅラ 鶉

エンゲン 隠元

一〇、乾蚕豆

此乾蚕豆ノ調理ハ煮付「キントン」ノ實ニナスヲ適當ノ法トス

煮付トナスニハ最初蚕豆ヲ鍋ニ入レ少量ノ曹達ヲ加ヘテ湯煮ナナス充分皮ノ軟カニナリタル頃水ニテ曹達(ソーダ)ヲ洗ヒ去リ別ノ水少許ヲ加ヘ砂糖醤油ヲ以テ煮付クルモノトス

「キントン」ノ實トスルニハ湯煮トナシ充分軟カニナリタル時皮ヲ去リ砂糖鹽ニテ調味ゞ之ヲ「キントン」ノ實トナス衣ハ乾隠元豆又乾甘薯何レニテモ善シ

二、鶉豆

鶉豆ヲ調理スルニハ第一ニ湯煮シ軟カニナシ砂糖鹽若クハ砂糖醤油ヲ以テ煮付クルヲ常トスレ尾人參ト共ニ麥粉ヲ水ニテ溶シタル衣ヲ付ケ煤グルモ佳ナリ又砂糖煮ニスルニハ鍋ノ蓋ヲ取ラズシテ口火ニテ徐々煮ルベシ然ルトキハ皮ト共ニ柔ラカニ食シ得ルナリ

鶉豆ノ煮付ハ一旦湯煮シテ豆ノ軟カクナリタルモノニ砂糖ヲ加ヘテ煮タル後醤油ヲ以テ調味シ煮付クルモノナリ

煤物ヲナスニハ茹デタル鶉豆ト千切ニナシタル人參ト雜ゼ麥粉ヲ水ニテ溶キタルモノヲ着ケ胡麻油ニテ煤ゲルモノトス

三、隠元豆

エンドー豆 蚕豆

ヒジキ 鹿角菜

隠元豆ノ調理法ハ「キントン」「煮付」ニ最モ適スルモノナリ

先ヅ「キントン」ノ製法ヲ説明セン ニ最初隠元豆ヲ茹デ、柔(マワ)カニナリタル頃摺鉢ニテ摺リ裏漉ニ掛ケ置キ(三分程)殘リノ七分ノ豆ヲ鍋ニ入レ砂糖鹽ヲ入レ能ク煮タル上ニテ裏漉ニ掛ケタル隠元豆ヲ擴ゲ鍋ノ下火ヲ弱クシテ徐々ニ攪キ廻シツヽ煮ルモノトス之レ即チ鹽「キントン」ナレ尾醤油「キントン」トナサント欲セバ鹽ニ代フルニ醤油ヲ以テスヘシ

煮付ケノ調理ニ於テハ鶉豆ト異ナルコトナシ

三、黒大豆

是ヲ調理スルニハ煮付ヲ以テ佳トス最初茹デヽ軟カニナリタルモノニ砂糖醤油ヲ以テ加味シ煮付クベシ又氷蒟蒻昆布等ヲ切リ込ミ煮付ケルモ適セリ

四、青豌豆

青豌豆ハ「醤油煮」及「鹽煮」其他鹿角菜ト共ニ煮付ケテ食スルモ宜シ

先ヅ「醤油煮」ヲ製スルモ鹽煮トスルモ別ニ異ナルコトナシ最初青豌豆ヲ水ニ浸(ツ)ケテ後之ヲ湯煮トシテ軟クナリシ時鍋ニ入レテ少量ノ水及砂糖ヲ加ヘ曾ク煮タル後適宜醤油若クハ鹽ヲ加ヘ煮上グルモノトス

次ニ青豌豆ト鹿角菜ノ「煮シメ」ハ前項ノ手續ヲ了シ別ニ鹿角菜ヲ一二三十分水ニ浸ゞ置キ一度

湯煮テナシ前ノ青豌豆ヲ入レ少量ノ水ヲ注シ醤油砂糖ヲ以テ煮付クルモノトス

一五、乾物野菜數種調理法

前述ノ乾物野菜ノ數種ヲ以テ調理スル方法ヲ左ニ說明ス

(イ)テッカ煮ノ仕方

人參牛蒡蓮根ヲ小サク賽ノ目ノ形ニ切リ僅カニ湯煮テナシ水ヲ切リ胡麻油ニテ「イタメ」置キ別ニ鍋ニ水一合醤油三勺砂糖十匁ノ割合ニ加ヘ一度煮沸シタル後油ニテ「イタメ」タル野菜ヲ加ヘ又水浸シ青豌豆ノ煮リタルモノヲ入レ水ニテ弛メタル摺味噌及少許ノ唐辛子ヲ加ヘ共ニ攪キ雜ゼッ、汁氣ノ殘ラザル樣煮付クルモノナリ

(ロ)ケンチン煮ノ仕方

牛蒡蓮根人參ヲ水ニ漬クルカ又ハ茹デ、適宜ノ大サニ切リ里芋ノ皮ヲ去リ輪形ニ切リ湯煮シタル野菜ト交ゼ水ニテ洗ヒ能ク水ヲ切リ置キ別ニ豆腐ヲ布ニテ絞リ鍋ニ胡麻油ヲ敷キタル內ニ入レ漬シナガラ「イタメ」前ノ野菜ヲ加ヘ更ニ攪キ廻シツ、煮テ後水少許ト砂糖醤油ヲ注入シ煮上グベシ

(ハ)薩摩汁ノ製法

先ヅ牛蒡蓮根人參里芋ヲ前項ノ手續ヲ了シ鍋ニ水ヲ適度ニ注入シ煮沸シタル後鷄肉又ハ豚

ヲ加ヘ煮ルベシ殆ンド煮エタル時摺味噌ヲ入レテ弱火ニ掛ケテ徐々ニ煮ルベシ又生姜ヲ細切ニナシ加フレバ香味アリテ佳ナリ此調理ハ己ニ日本料理ノ頂ニ述ベタレバ茲ニハ大略ヲ揭クルニ止ム

(ニ)煮コミノ仕方

先ヅ牛蒡蓮根人參及里芋ヲ前項ノ如ク調ヘ油揚ヲ細切ニナシ之ヲ鍋ニ移シ水及醤油砂糖ヲ注入シ煮上グルモノトス之等ノ調理ハ多ク艦船ニ於テ常ニ行フモノナレバ細說スルヲ要セズ

(ホ)モク豆ノ製法 (朝食ノ小皿モノ)

最初青豌豆若ハ生大豆ヲ一夜水ニ漬ケ置キ之ヲ湯煮シテ充分軟ニナリタル時鍋ニ移シ適宜ノ水及砂糖ヲ加ヘ煮エタル後醤油ヲ以テ味ヲ付ケ豆ノミヲ他ノ別器ニ移シ其汁ノ內ニ牛蒡蓮根人參ヲ茹デ、軟カニナシタルモノヲ小サク賽ノ目ニ切リ又木耳(キボシ)ヲ水ニ浸シ細ク切リタルモノヲ少々汁ヲ增シテ充分味ヲ付ケテ共ニ煮ルモノトス野菜ト豆ノ割合ハ四分六分ニテ宜シ

一六、干瓢

干瓢ノ調理トシテハ「煮シメ」トナシ又若布ト共ニ「ヌタ」トシテモ佳ナリ其他向付トシテハ