

【懐石料理 基礎と応用】目次

はじめに

懐石各論

懐石としての料理心得

飯

汁

向付

煮もの椀

焼きもの

預け鉢・強肴

箸洗い

八寸

香のもの

湯桶

知っておきたい基礎技法

ご飯の炊き方と盛りつけ

白味噌汁の仕立て方

銀杏豆腐

溶き芥子

鯛細造り昆布締め

山葵のおろし方

加減酢

だしの引き方

海老真薯

鴨丸

伊勢海老葛叩き

鮓の塩焼き

真魚鯉の味噌幽庵焼き

鶏のたれ焼き

小茄子の田楽

穴子の白焼き

海老芋の含め煮

五目ひろうす（精進）

紅白柿なます

胡瓜と椎茸の合いませ（胡麻和え）

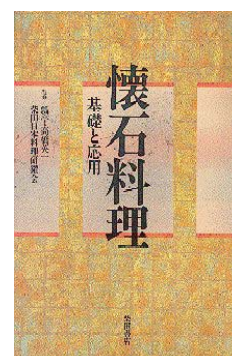
鮑の柔らか煮

車海老旨煮

唐墨

百合根蜜煮

ちしゃとう味噌漬



鶏松風

香のものの切り方と盛りつけ

湯桶の作り方

十二ヶ月の料理集

汁十二ヶ月

向付十二ヶ月

煮もの椀十二ヶ月

焼きもの十二ヶ月

炊合せ十二ヶ月

和えもの十二ヶ月

箸洗い十二ヶ月

八寸十二ヶ月

香のもの十二ヶ月

四季の懐石と点心の献立

一月の懐石（表千家流）

一月の点心 初釜

二月の懐石（表千家流）

二月の懐石（表千家流）

二月の点心 初午

三月の懐石（表千家流）

三月の点心 雛の節句

四月の懐石（表千家流）

四月の懐石（表千家流）

四月の点心 花見重

五月の懐石（表千家流）

五月の懐石（表千家流）

五月の懐石（表千家流） 初風炉

六月の懐石（表千家流）

六月の点心 筏盛り

七月の懐石（裏千家流）

七月の点心 納涼

八月の懐石（裏千家流）

八月の懐石（表千家流） 朝茶事

八月の懐石（裏千家流） 朝茶事

九月の懐石（裏千家流）

九月の懐石（裏千家流）

九月の点心 重陽

十月の懐石（裏千家流）

十月の点心 半月弁当

十一月の懐石（裏千家流）

十一月の懐石（表千家流） 開炉

十二月の懐石（裏千家流）

十二月の点心 年忘れ

四季のお菓子

器・道具の扱い方

素材の下処理

タイのおろし方
伊勢エビのおろし方
マナガツオのおろし方
ハモのおろし方
ウズラのさばき方
スッポンの下処理
アカガイの下処理
ナマコの下処理
アン肝の下処理（旨煮）
キンコのもどし方
菱ガニの下処理
タコの子の下処理
タイの子の下処理
ズイキ・芽イモの下処理
フキの下処理
タケノコの下処理
ワラビの下処理
ウリの雷干しの作り方
八幡巻きの作り方

知っておきたい基礎知識

懐石の器（その一）
懐石の器（その二）
懐石に使われる箸
流派別・箸の使い方
流派別・主な相違点（抜粋）
茶事の流れと懐石
懐石の流れ（その一） 亭主の動きを中心に（裏千家流）
懐石の流れ（その二） 亭主の動きを中心に（表千家流）
いろいろな茶事

調理用語解説

素材の解説

献立項別一覧

素材別索引

著者プロフィール

あとがき