

【だしの基本と日本料理】目次

まえがき

[基本のだし]

昆布と節類のだし・精進のだし

昆布函鑑

節類函鑑

日本料理のだし

一番だし

二番だし

昆布だし

昆布水だし

だしを生かした基本の料理

椀物 清し汁仕立て

潮汁

深川めし

大葉雑炊

筍土佐煮

里芋味噌煮

じゃが芋バター煮

全目鯛の煮付け

蛸旨煮

うるいお浸し

青梗菜の温かいお浸し

炊き込みご飯

生がき旨酢がけ

鯛茶漬け

芹浸し

くみ湯葉と白子 ベっこう餡かけ

しいたけ素揚げ甘酢餡

醤油餡と銀餡

天ぷらのだし(てんぷらみかわ)

そばのだし(布恒更科)

精進料理のだし(築地本願寺 紫水)

煮しめ

お平

若竹煮

筍団子餡かけ

椀

[基本のだし]

煮干しのだし

煮干し図鑑

うどんのだし(丸番)

日本料理のだ(つきぢ田村)

[知っておきたい]

うま味の基礎知識(味の素株式会社)

だしを味わう日本料理

瓢亭

鯛細造り 昆布締め

煮物椀

ぐじ小袖焼き目寿司

芋蒸し

車えびと芽芋と三つ葉の海苔和え

赤貝と菜の花の芥子和え

穴子尾州巻

かぶら蒸し

飯蛸と蒨の炊き合わせ

筍と鯛子と若布の炊き合わせ

白味噌汁

鶉がゆ

赤坂 菊乃井

かくれ梅

雲子銀餡蒸し

八寸
菜の花蒸し
椀物 かすみ仕立て
酢物
野菜鍋
伊勢海老新海苔鍋
ふかひれ鍋
蟹飯
ほうれん草すり流し
筍飯

木乃婦

雲丹 鮑 キャビア
焼き茄子 伊勢海老
蟹キャビア
鱧吸い
牡丹河豚 白子柚庵焼
鮑おかき揚げ 万願寺あんかけ
甘鯛 竹の子 甘酢あん
蛤くず叩き
豆飯 ファイル肉味噌柚庵焼
蟹味噌炒飯
栗ご飯
甘鯛からすみ

料理屋こだま

京人参の梅炊き 鱈白子の白雪仕立て
とらふぐの魚骨スープ
トリュフの茶碗蒸し
聖護院大根 本鮪類肉の南蛮味噌炒め
スッポンの赤ワイン煮込み 柿グラタン
イダコとフキの炊き合わせ 花山葵のジュレ
穴子のふっくら煮と新ジャガイモ 馬鈴薯のすり流し
春摘み山菜の蒸し焼き ふきのとうのソース
ホタルイカの茶碗蒸し イカ墨のソース
とらふぐの造り サラダ仕立て

桜切り 桜風味のゼリー
揚げた白葱と青葱のソース

かんだ

ミックスリーフの胡麻入りジュレがけ
蚕豆と海老真蒸の椀仕立て
潮汁
桜鱒の粕汁
豚のみぞれ汁
牛ほほ肉の赤ワイン煮
干貝柱と白菜の小鍋仕立て
茄子の葛煮
さわら鍋
貝鍋
鯛とふきのごはん
トマトそうめん
せり雑炊

大本山平寺

膳
胡麻豆腐二種
酢蓮根
吸い物
飛竜頭と大根の煮物
大根の煮物
つぼ料理
炊き合せ

技術指導者紹介