

## 【やきとり】目次

はじめに

凡例

### [ 1 ]

#### やきとりを知る

やきとりの歴史

鶏の衛生について

地鶏の規定

地鶏の掛け合わせ

ブロイラーを知る

銘柄鶏を知る

中抜きを解体する

串打ちの基本

#### 炭を知る

炭を熾す

炭の種類を知る

炭のメカニズムを知る

瓶長炭の産地を知る

紀州備長炭ができるまで

炭の規格

### [ 2 ]

正肉・ねぎま

ササミ・さび焼き

レバー

ハツ

砂肝

皮

つくね

手羽

ナンコツ

ぼんじり

首肉

ソリレス

鶏以外の鳥

合鴨

鴨

鳩

うずら

ホロホロ鳥

肉と皮の変わり串

内臓の変わり串

豚の内臓串

鳥以外の肉

野菜串・その他

### **[ 3 ] スープ、おつまみ、しめのご飯**

スープ

白子ポン酢（蒼天）

レバー生姜煮

砂肝すじ煮

鶏皮ポン酢

砂肝煮こごり

鶏メンチ

やきとり屋の厚焼き卵

温泉卵のカルボナーラ

自家製レバーのパテ

レバーとフォワグラのパテ

砂肝のコンフィと金柑の燻製

レバーのパテと燻製 焼きアボカド添え

手羽の塩煮

親子丼

魂心の親子丼

親子丼

焼鳥丼

鶏ガラすーぷ茶漬け

特製鳥茶漬け

のり茶漬け

雑炊  
別腹カレー  
×ドライカレー  
鶏すーぶうどん  
焼きおにぎり  
手羽先にぎり

## 食鳥処理衛生管理者資格について

### [ 4 ] 取材店紹介

伊勢廣 京橋本店  
うずら屋  
蒼天  
鳥茂  
銀座 鳥繁  
鳥福  
TORI + SALON 韻  
バードランド  
原宿鳥久  
萬鳥 新丸ビル店  
YAKITORI 燃

## 全国銘柄鶏一覧