

【日本料理の基礎 刺身と醤油の本】目次

はじめに

刺身の章

和包丁図鑑

和包丁ができるまで

鍛冶／研ぎ

道具の手入れ

造りの基本技法

つまの作り方

基礎編 —— 各種盛り付け例

谷本佳美・三階文法

高瀬圭弉

鈴木直登

一種盛り

鯛そぎ造り

紋甲烏賊の橋造り

赤貝鹿の子造り

蛸の湯洗い

白子筍の刺身

細魚昆布締め

伊勢海老の洗い

甘鯛昆布締め

鱈薄造り

みる貝桜花造り

鰯焼き霜造り

雲丹と雲子の葛寄せ

鱧の落とし

小鯛薄造り

レモン釜 蛸湯引き

手毬器 鮪市松造り

鮑波造り

梅花かぶら 烏賊俵造り

昆布籠盛り 甘鯛焼き霜造り

鰈薄作り

鯛松皮作り

鯉糸作り

鮪長手作り

二種盛り

唐草赤貝と鹿の子紋甲烏賊

縞鯨と車海老

花びらおこぜととり貝

鯛の松皮造りと針烏賊

横輪叩き造り 目板鰈の漬け

輪冬瓜 伊勢海老洗い 油目焼き霜

曲げ年輪盛り 帆立焼き目 平政平造り

三宝柑盛り 鯉鹿の子造り 石鰈そぎ造り

花びら盛り きはだ鮪重ね造り 細魚一文字

竹皮盛り 鯉叩き 平目筍巻き

文銭氷 穴子焼き霜造り 縞鯨八重造り

針魚木の葉作り 平目昆布締め

勘八平作り 矢柄鹿の子作り

鱸焼き霜作り 赤貝唐草作り

鯉土佐作り 烏賊鳴門作り

三種盛り

鯛 鮪 剣先烏賊

鯉 横輪 雲丹

あこう 鮪 おこぜ

縞鯨 鰈 赤貝

あこう湯洗い おこぜ湯洗い 横輪霜降り

奉書大根盛り 金目鯛皮霜 かんぱち 鳥貝
藤棚盛り 鰹そぎ造り 細魚笹締め 赤貝唐草造り
天蕪編笠盛り 本鮪重ね造り 平日そぎ造り 牡丹海老
屋形白瓜盛り おこぜ重ね造り 車海老油霜造り 鱈細造り
菊南瓜盛り 鱈洗い 紋甲烏賊切かけ造り 雲丹殻盛り
水晶氷 鱈湯引き 鮪焼き目 鮑波造り

金目鯛皮霜作り 鱈菊花作り 帆立貝小川締め
家事^{七七}一文字作り 伊佐木襷折り 鱈細引き
縞鱈銀皮作り 鮪そぎ身 車海老油霜
羽太洗い 蛸湯洗い 鱈湯引き

応用編 —— 刺身を自由に

谷本佳美・三階文法
高瀬圭三
鈴木直登

石鯛卵の花和え

水貝

鱈白和え

鳥貝鉄砲和え

造り替わり手毬寿司

金目鯛焼き霜 烏賊菊花寿司 帆立昆布× 煮穴子 鮪漬け寿司着せかぶら
シャンパングラス盛りサラダ仕立て

鱈胡麻醤油 伊勢海老黄身醤油 平日縁側肝醤油 鱈梅醤油 鳥貝雲丹醤油
朝顔盛り

俵烏賊 鮪角切 油目簾焼き さざえ 蛸湯引き

青竹盛り

烏賊蕎麦出汁ゼリー 鰹そぎ身 焼き皮 鯛身巻竹の子 車海老

湯けむり盛り

伊勢海老 鮪 平日 生雲丹殻盛り 縞鱈

水玉氷

鮪焼き霜 鱈焼き霜 蛸焼き霜

甘海老柚香風味
平政磯辺作り
鮪団子
蛸たたき風
鯛手網巻き
那智鯉
ふぐ親子寄せ
才巻海老塩風味
縮み鱧
春駒本鮪
烏賊味噌漬け
鰺鮫の細切り、キャビアのせ

醤油の章

醤油図鑑
天然醸造の醤油ができるまで
各種醤油と鮪の出会い
醤油の製法と種類について
醤油に関する調理用語集

料理解説
素材別索引