

【日本料理の基礎 焼き物と塩の本】目次

はじめに

焼き物の章

焼き物の技法と知識

串の打ち方について

炭の使い方

木炭の種類について

炭火コンロができるまで

ガスグリラーの種類と特徴

あしらいの作り方

基礎編 1

各種焼き方を整理する

塩焼・干物

春日小鯛姿焼・鮎風干し・きんき浜干し・細魚一夜干し

かけて焼く

鱒木の芽焼・鯉照り焼・甘鯛酒焼

塗って焼く

蠟焼 はらみ烏賊

漬けて焼く

甘鯛味噌漬・真名鯉味噌漬・鯉味噌漬・鱒柚庵焼

挟んで焼く

杉板焼・青竹焼・鯛御神酒板挟み焼

包んで焼く

奉書焼・朴葉焼・昆布包み焼

器で焼く

石焼・かわらけ焼・伝宝焼・陶板焼

素材に詰めて焼く

柚子釜焼・壺焼・甲羅焼

基礎編 2 素材別料理集

森本泰宏
久保田完二
長島 博

【魚】

鱧若狭焼
鰻蒲焼
目板鰈雲丹焼
鯛御室焼
鰻味噌漬豆花焼
のど黒練麴漬焼
真名鰹柚子挟み焼
鱈柚子おろし焼
鱧丹波焼
真名鰹老松焼
真名鰹醤醸し焼
若狭鰈
鯛の田楽
甘鯛一文掛け
鯉の蒲焼

真魚鰹味噌柚庵焼
鱈織部焼
吉知次香り焼
鱧梅山葵焼
鱸利休焼
鯛黄身焼

【貝・甲殻類】

蛸煎り味噌焼
帆立貝雲丹焼
伊勢海老養老焼

蟹真丈
鮑肝焼
ばい貝西京漬
平貝 雲丹利休焼

水蛸燻し焼
帆立酒盗焼
車海老鬼瓦焼
渡り蟹甲羅焼
牡蠣柚子釜焼

【肉】

鳥難波焼
鴨四升漬浅葱焼
すっぽん身巻き卵
五味五薫焼

丸のつけ焼
鶉の身 丸 竹盛
長茄子鴨挟み焼

牛ロース山葵焼
鴨、松茸、山椒焼

【野菜と加工品】

最中百合根
粟麩たれ焼
海老芋大徳寺焼
松露椎茸照り焼
長芋味噌焦がし
吉祥吾運焼
栗豆腐葛焼

椎茸三笠焼
湯葉二十枚巻西京焼
田楽

豆腐蒲焼

太刀魚けんちん焼

鰯丹波焼

甘鯛湯葉焼

鮑 大根フォワグラ焼

鰯湯葉

応用編

焼き物の演出

森本泰宏

焙烙焼

神戸牛焼しゃぶ

照り葉焼

久保田完二

塩釜焼

鱒の祐庵焼 筍つけ焼

長島 博

焼物八寸 鯛姿焼 伊勢海老雲丹焼 焼松茸

塩の章

揚げ浜式塩田の塩作り

塩の技法を整理する

変わり塩の作り方

国産・輸入 塩図鑑

塩の製法とその表示

塩に関する調理用語集

料理解説

素材別索引