

## 【日本料理の基礎 煮物とみりんの本】目次

はじめに

### 煮物の章

#### 煮物の技法と知識

鍋図鑑

束子ができるまで

野菜のむき方

#### 基礎編 1

#### 各種煮物を整理する

直煮する

蚕豆艶煮

浅利の時雨煮

鯿茄子

鰯辛煮

下ゆでして煮る

青干しぜんまい含ませ煮

翡翠冬瓜博多煮

芋茎白煮

蛸酒煮

炒めて煮る

きんぴら

切り干し大根含め煮

揚げて煮る

海老黄身煮

鱈雲煮

## 基礎編 2 素材別料理集

後村 明  
橋本 亨  
結野安雄

### 【魚】

伊勢海老具足煮  
穴子春キャベツ巻き  
小鮎花山椒煮  
鯛親子煮  
すっぽん親子煮  
鱧矢車煮  
鯿子源平煮  
鱧松  
穴子干瓢巻き  
鱧の子玉子吹寄せ  
茂魚おろし煮  
穴子昆布巻き  
蛤時雨煮  
鰯紅梅煮  
才巻芝煮  
秋刀魚万年煮  
蝦蛄大根巻き  
牡蠣胡椒煮  
穴子の山椒煮  
鮑大船煮  
飯蛸旨煮  
鰯大根  
鯛の子旨煮  
蛸烏賊酒盗煮  
穴子鳴門巻き  
鰻信田巻き

### 【野菜】

かぶら吹寄せ煮  
五色百合根  
筍海老射込み  
紫陽花饅頭  
茄子海老そぼろあんかけ  
山葵万年煮  
新蓮根吉野煮  
独活白煮唐墨まぶし  
枝豆あずま煮  
茄子翡翠煮  
年輪大根  
隠元の梅煮  
ホワイトアスパラバター煮  
小松菜煮びたし  
蒟のほど煮  
小芋オランダ煮  
若牛蒡炒め煮  
独活の香梅煮  
くわい含め煮三種  
丸大根含め煮  
海老芋白煮  
海老芋田舎煮  
若竹煮  
筍佃煮  
蓮根小倉煮  
蓮根オランダ煮  
長芋松皮煮  
うすい豆含め煮  
トマト蜜煮

**【豆腐・乾物など加工品】**

鱧豆腐  
湯葉饅頭  
このこ大根  
海老芋棒だら  
煎り豆腐

白滝と姫皮の真砂煮

茶豆腐

すき昆布

ひろうす

粟麩照煮

自家製厚揚げ含め煮

紫花豆蜜煮

昆布と大豆の佃煮

鯨昆布巻き

湯葉旨煮

## 【肉】

牛肉山葵菜巻き

豚角煮

鴨ロース九条葱射込み

豚三枚肉べっこう煮

鶉大根

牛肉と牛蒡の時雨煮

牛舌味噌煮

合鴨つみれ

豚角煮

牛肉の信田巻き

牛舌柔らか煮

## 応用編

後村 明

煮物替わり

錦野菜鍋／苺煮鍋

冷やし炊合せ

河豚皮煮こごり／筍木の芽寄せ／蚕豆と独楽丸十艶煮／冷やし野菜吹寄せ

橋本 亨

煮物替わり

沢煮

炊合せ

飯蛸柔らか煮 筍 蒟  
鯉昆布巻き 車海老 海老芋白煮 菜の花

## 結野安雄

### 炊合せ

鮑 海老芋 人参 菊菜  
鰯大根 人参 菜の花  
鯉昆布巻き 粟麩オランダ煮 長芋白煮 蒟  
蛸柔らか煮 小芋 若牛蒡含め煮 アスパラガス  
海老吉野煮 木の葉南京 長芋 小芋 蚕豆 アスパラガス 赤蒟蒻  
芋蛸南京 海老 おくら

## みりんの章

三河みりんができるまで  
赤酒ができるまで  
調味料としての酒  
酒、みりんに関する調理用語集

料理解説

素材別索引