

【日本料理店のだし図鑑】目次

だしの基本材料

節類

カビ付けの有無

形による分類

血合の有無

魚種による分類

荒節ができるまで

枯節ができるまで

削り節

モルディブの鰹節

スリランカのココナッツサンボルの作り方

昆布

昆布の格付

形による分類

昆布ができるまで

加工昆布

白板昆布・爪昆布とは

白板昆布の作り方

椎茸

菌床栽培とは

原木栽培干し椎茸ができるまで

煮干し・焼き干し

煮干しができるまで

基本のだしの取り方

(一番だし・二番だし) 銀座小十

(一番だし・二番だし) 太庵

(一番だし・二番だし) 柘田

(一番だし・二番だし) 光仙

(一番だし) 修伯

(煮干しのだし) 光仙

梶田

(精進だし) 光仙

有馬古泉閣

材料別、各種のだし

具のだし (あさり) 梶田

(しじみ) 青山クラブ

(貝柱) 青山クラブ

甲殻類のだし (伊勢海老) 青山クラブ

(伊勢海老) 修伯

(干し海老) 光仙

鳥のだし (鶏) 光仙

(鴨) 銀座小十

(鶏節) 有馬古泉閣

肉のだし (猪) 修伯

(すっぽん) 太庵

魚のだし (甘鯛) 青山クラブ

(鮎) 有馬古泉閣

(ふぐひれ) 光仙

(ふぐ) 太庵

(おこぜ) 梶田

(ふぐ) 梶田

だしの展開——八方だしとは、煎り酒とは何か

(浸け地) 太庵

(八方だし) 有馬古泉閣

(蕎麦だし) 有馬古泉閣

(八方だし) 光仙

(蕎麦だし) 光仙

(酒八方) 祇園たに本

(喰いだし) 祇園たに本

(加減醤油) 祇園たに本

(甘酢) 祇園たに本

(土佐酢) 青山クラブ

(煎り酒) 青山クラブ

(ぼん酢) 榊田

(塩ぼん) 榊田

だし材料の応用

(鰹節ふりかけ) 銀座小十

(追い鰹・さし昆布) 京懐石 和光庵

(昆布佃煮) 榊田

(昆布締め) 榊田

(昆布包み) 有馬古泉閣

わが店のだしの生かし方

椀物

銀座小十

京懐石 和光庵

青山えさき

日本橋ゆかり

玄斎

煮物その他

祇園たに本

修伯

有馬古泉閣

そばうどん店のだしの作り方

そば

(もり汁・かけ汁) たかさご

(もり汁) 松扇

(冷しかけ汁) 仲佐

(冷しかけ汁) 那由他

(かけつゆ) 安江

うどん

(かけ汁) うさみ亭マツバヤ

(かけ汁) 鯉鮓くろさわ

(かけ用だし) さぬき麵業

(醤油つゆ・かけつゆ) 元祖田丸屋

[だしの歴史](#)

[料理の作り方](#)

[取材先一覧](#)