

【よくわかる板前割烹の仕事】目次

はじめに

本書の見方

板前割烹の仕事

 カウンターの仕事

 座敷の仕事

 仕出しの仕事

たん熊北店の料理提供の流れ

板前割烹の仕事 料理編

 酒肴

 和えもの

 八寸

 造り

 椀

 鍋

 珍味

 おしのぎ

 箸休め

 焼きもの

 焚合せ

 酢のもの

 油もの

 蒸しもの・温もの

 強肴

 麺・ご飯・汁

 甘味

 弁当・折詰

板前割烹の仕事 技法編

 たん熊北店の調理場のセクション分け

たん熊北店の修業のステップ
追い廻しの仕事

八寸場の仕事

酢のもの場の仕事

素材メモ 1

キーワードの技法

1. 車海老つや煮
2. 貝柱松風
3. ちしゃとう味噌漬け
4. 翡翠銀杏
5. 手綱寿し
6. 菊花寿し
7. 煎り玉
8. 笹巻き寿し
9. ちまき寿し
10. 栗甘露煮
11. 栗渋皮煮
12. 黒豆松葉差し
13. 花百合根 花びら百合根
14. 射込みきんこ
15. 青竹串
16. 胡麻豆腐
17. 鮫鱈の肝うま煮
18. 白和え
19. 筍木の芽和え
 青寄せ
20. 赤貝ぬた和え
21. 白瓜雷干し
22. 白ずいき浸し
23. 茄子素麺
24. 素麺南瓜
25. 竜皮巻き
26. なまこ土佐酢漬け
27. 葛切り
28. わらび餅

29. きんとん

油場の仕事

素材メモ2

キーワードの技法

- 30. 車海老天ぷら
- 31. 稚鮎かき揚げ
- 32. 丸竜田揚げ
- 33. 皮はぎ骨煎餅
- 34. 賀茂茄子油焼き
- 35. 鴨饅頭
- 36. だし巻き玉子
- 37. 鴨ロール
- 38. ロールチキン
- 39. 鶏肉甲州煮
- 40. 東寺揚げ
- 41. 冬瓜包み蒸し
- 42. かぶら蒸し
- 43. ぐじ霜降り
- 44. ぐじ酒蒸し
- 45. 鰻豆腐

焼き場の仕事

素材メモ3

キーワードの技法

- 46. 焼きだれ
- 47. 車海老唐墨粉焼き 車海老雲丹蠟焼き
唐墨粉の作り方
- 48. 鮎塩焼き
- 49. 鮎一夜干し
- 50. 焼き蟹
- 51. ぐじ焼き
- 52. 諸子素焼き 諸子照り焼き
- 53. 焼き蛤
- 54. 鰻八幡巻き
- 55. 鱧照り焼き 鱧胡麻塩焼き

- 56. 若狭がれい
- 57. 真名鯉をおろす
- 58. 真名鯉味噌漬け
- 59. 真名鯉香味漬け

煮方の仕事

素材メモ 4

素材メモ 5

キーワードの技法

- 60. だし
- 61. 潮仕立 丸仕立 にゅうめんのだし
- 62. 白味噌汁 赤だし
 - 味噌汁の濃縮ベース
- 63. すっぽんをほどく
- 64. すっぽんのスープ
- 65. 蛤の吸いもの
- 66. 蛤真丈
- 67. ぼたん鱧
- 68. 雲子豆腐
- 69. ひろうす
- 70. うずら真丈
- 71. 早蕨
- 72. 蒟
- 73. 伊勢海老具足煮
- 74. 鯛かぶら
 - 鯛の頭の分割
- 75. 鯛あら煮
- 76. ぶり大根
- 77. 鯛の子うま煮
- 78. めばる煮付け
- 79. 飯蛸うま煮
- 80. 油目煮付け
- 81. 鮎甘露煮
- 82. どじょう柳川
- 83. 鱧の子玉締め
- 84. 蛸柔らか煮

85. 小芋含め煮
海老芋のむき方
86. 筍土佐煮
87. 筍糠ゆがき
88. 灰干しわかめ
89. かぶら釜
90. 射込み高野
91. かんぴょう
92. 鴨治部煮
93. 木の葉南瓜
94. 蓮根いところ煮
95. 堀川牛蒡月冠
96. 鯛めし
97. 鮎ご飯

向板の仕事

素材メモ 6

素材メモ 7

キーワードの技法

98. 鯛の三枚おろし
99. 鯛活け盛り
100. 伊勢海老造り
101. 赤貝造り
102. 鮑造り
103. 鮎背越し 鮎洗い
104. 蛸薄造り
105. おこぜ薄造り
106. 山葵
107. 鱧をおろす
鱧の内臓
108. 鱧落とし 鱧焼き霜
氷鉢
109. 甘鯛のひと塩
110. ぐじをおろす
ぐじの仕分け
111. ぐじ細造り

112. 平目をおろす

えんがわのはずし方

113. ふぐ菊花盛り

ウグイス骨を取る 皮の下処理

114. 皮はぎ薄造り

本書で遣っている用語の解説

本書で使用している合わせ調味料など

素材別索引

あとがき