

【天ぶらの全仕事】目次

推薦の言葉 / 美しさ、香り、感動を与える天ぶらを

第一章 天ぶらの基本

季節の天種

天ぶらの基本材料

衣づくり

ベースの衣

濃いめの衣と薄めの衣

油の温度の見極め方

揚げ台の配置

天ぶらの基本工程

第二章 魚介の天ぶら

春の天ぶら

鮎 稚鮎

こういか

小柱

桜海老

白魚

蛤

公魚（子持）

夏の天ぶら

あおり烏賊

鮑

岩牡蠣

鱧

ぎんぼ

車海老

こういか 新いか

才巻海老

鱧

女鯛

秋の天ぶら

はぜ

冬の天ぶら

穴子

牡蠣

皮剥

白魚

白子 河豚

白子 たら

帆立貝

第三章 野菜の天ぶら

春の天ぶら

大葉

グリーンアスパラガス

じゃがいも

ズッキーニ

蚕豆

筍

茗荷

ヤングコーン

[コラム] 鍋の手入れと準備

春の野草

行者にんにく

こごみ

こしあぶら

しどけ

芹 山芹

たらの芽

土筆

浜防風

踏の臺

三つ葉 野生

やちぶき

山独活

雪笹

夏の花づら

あけび

オクラ

オクラの花

南瓜

賀茂茄子

銀杏 新銀杏

小玉ねぎ

さやいんげん

獅子唐

生姜 新生姜

玉蜀黍

姫竹

三つ葉

蓮根 新蓮根

秋の花づら

栗

くわんそう

零余子

山ごぼう 新山ごぼう

百合根

秋のきのこ

椎茸 原木

しめじ

なめこ

舞茸

松茸

冬の花づら

慈姑

さつまいも

長芋

菜の花

人参

芽かぶ

花づらのだしとつゆ

花づらのだし

天つゆ

井つゆ 天井

茶だし 天茶

花づらの道具

花づら職人にとって大切なこと

著者紹介