

【焼く 日本料理 素材別炭火焼きの技法】目次

1章 基本

焼きものの仕込み

焼きもののつけ地

炭の扱い

炭火焼きの道具

基本の塩焼き 鱸

基本の幽庵焼き 鱧

基本の肉 牛肉 サーロイン

(2回やすませる)

(やすませないで焼く)

炭火の魅力を科学する

2章 魚介

鮎女魚 木の芽味噌焼き

あおりいか

赤むつ 実山椒焼き

鱈 尾頭付き

穴子 つけ焼き

甘鯛 I 塩焼き

甘鯛 II 味噌漬け

甘鯛 III 松茸包み焼き

鮎 I 若鮎塩焼き

鮎 II 風干し

鮑 肝焼き

伊佐木 胡麻塩焼き

伊勢海老 雲丹焼き

鰻 I 蒲焼き

鰻 II 白焼き

鰹 たたき

かます I 胡麻塩焼き

かます II 松茸包み焼き

きんき 一夜干し
金目鯛 実山椒焼き
車海老 鬼殻焼き
鯖 しめ鯖たたき
鯖さわら I 味噌幽庵焼き
鯖さわら II 味噌漬け
鱈 つけ焼き
太刀魚 塩焼き
鱧 I つけ焼き
鱧 II 塩焼き
ふぐ I 風干し
ふぐ II つけ焼き
ふぐ白子
鮪 大とろ あぶり
真鯛 I 塩焼き
真鯛 II 尾頭付き
真名鰹 I 幽庵焼き
真名鰹 II 味噌幽庵焼き
真名鰹 III 味噌漬け

3章 肉と野菜

牛肉 ひれ 塩焼き
牛肉 いちぼ 塩焼き
牛肉 もも I 味噌幽庵焼き
牛肉 もも II たたき
牛肉（赤肉品種） サーロイン 塩焼き
鴨ロース肉 幽庵焼き
鶏肉／駿河しゃも もも 塩焼き
鶏肉 もも 塩焼き
鶏肉／駿河 しゃも 胸肉 たたき
豚肉 肩ロース 塩焼き
筍 つけ焼き