

【鮨のすべて 銀座久兵衛 変わらぬわざと新しい仕事】

目次

久兵衛の流儀と商売の極意

第一章 鮨の基本

久兵衛 魚介の旬カレンダー

身だしなみと所作

- 白衣を正しく着る
和帽子のかぶり方／手指の手入れ／前掛けのつけ方
- 接客の身だしなみ
着付け／髪型・化粧
- お辞儀
- 所作

包丁の基本

- 包丁の種類
- 包丁の握り方
- 立ち位置と姿勢
- 包丁の動かし方
刺身・ネタの切りつけ／返し包丁／すき引き／おろし方
- 基本の笹切り
包丁の握り方／切り方

握りの基本

- ネタの厚さ
- 煮きり醤油か塩か
- 握りの手順
- 軍艦の手順

シャリ・山葵・醤油

- シャリの仕込み
- 山葵のおろし方
- 煮きり醤油の仕込み
- 煮詰めの仕込み
- ポン酢の仕込み

鮨の道具

飯台／おひつ／盆ザル／玉子焼き器／番重／刷毛と醤油入れ／通い板／皿／
鮫皮とおろし金／むき棒／こけら引き／目打ち／ササラ／シワ紙／フレッシュペーパー

毎日の手入れ

- 包丁
- まな板
- 鍋

第二章 魚ごとの仕事

魚類

鰻
穴子
甘鯛
鰯
春日子
鰹
皮剥
勘八
鱈
鱈
小鱈
鯖
細魚
秋刀魚
縞鰻
白魚
鯛
鰯
鰯
めじ鰯
真子鰯

貝類

青柳
赤貝

鮑
平貝
鳥貝
蛤
帆立貝
北寄貝
海松貝

海老・蝦蛄

甘海老
車海老
縞海老
蝦蛄
牡丹海老

烏賊・蛸・海鼠

障泥烏賊
墨烏賊
蛸
海鼠

魚卵・玉子

いくら
海胆
数の子・子持昆布
玉子

第三章 巻きものどちらし

細巻き

鉄火
胡瓜
干瓢
お新香
とろたく
ひもきゅう
穴きゅう

さび巻き

太巻き

生ちらし

ばらちらし

穴子棒ずし

煮もの

干瓢

椎茸

[コラム] CASによる冷凍保存

第四章 刺身とつまみ

刺身

一種盛り

四種盛り

つまみ

鱈 薬味とともに

鱈のなめろう

あん肝

鰹 薬味とともに

白魚の蒸し煮

海鼠の三杯酢

槍烏賊煮つけ

味噌汁

銀座久兵衛の店舗

著者紹介