

料理



石井泰次郎

松づくし

○松かさ鯛の拵方

鯛を洗ひて、うるこをふき、頭を去り、腸を出し、三枚におろし、大凡二寸位ついに切り、皮の方を、左より右へかけて斜に、浅く、二分位ついで間をわいて、切目を入れ、又同じく右より左へ斜に切目を入れ、松かさに見ゆるやうに薄鹽をわて置き、串を打て焼く、

○松雪たまご

鶏卵をゆで、水にとり、殻をむき去り、黄味と白味と別々になし(黄味の方は、こゝには用はず)白味へ、一箇につき、一匁五分ついの砂糖、及び三分ついの鹽を加へ、馬尾節にて裏漉になし、二つに別ち、一方へ、挽茶を加へて、青く染め、他の一方は其白のまゝになし置き、

さて、おしわくの底へ、美濃紙を敷き、其中へ、挽茶にて染めたる方の玉子を入れ、其上に白き方を入れ、軽く押して、わくを除き、十分間蒸して、取出し、紙を剥して、切方なすなり、下の方の青きを松に、上の方の白きを雪に見立てたるなり、

○あちやら松茸の拵方

松茸の、鹽漬にしたるを、取出し、笠のふちより庖丁刀を入れ、皮を取り、根のかたき所も去りて、水にて洗ひ、一分位の厚さに堅に切て、又それを一分位の線に切り、湯煮し、水氣を切り、砂糖とみりんを、煮かへし、酢も煮かへして、合せたるに、入れて、唐からしを輪切にし、たねをぬきたるをも、共に入れて、漬け置く事、一晝夜ほどして用ふべし、

