

割烹

石井泰次郎

春の菓子、春の酒菜の拵方のみにては、あまりに時勢にとほさかる、とのこゝとも有るべければ、こたびは、西洋料理の傍觀筆記を一つ、三月はじめの御馳走になさんとして、

◎ラプステーンフレの拵方

原料

- 伊勢海老 十尾
- 鹽 二十匁
- メリケン粉 八十匁
- 水 七勺餘
- 鶏卵 五箇
- 鹽 四匁
- 白黄先へ入れ 泡立後入れ
- へツト 一斤

伊勢海老を、湯の煮たちたる鍋に（湯三升に鹽二十匁入れたる湯）鹽を入れて、次て海老を入れて能く湯をかぶる様にして、蓋をして、二十分間煮て、箸へあげて、水をかけて冷して、切板の上にて、左手に尾の方を手前にしてしかと押へて、出刃庖丁にて切かけ、次に尾の方を向にして、頭の方を手前に向けて押へて、出刃庖丁にて切かけて、うらがへして、頭と尾とのつがひの所を、頭の方を向にして、庖丁の先にて、切めぐらして、再びおもてを上にして、兩方へ胴のからを剝去て、頭と尾とを引はなして、次にからを皆剝て、身を出し。二つに前の切かけの所より切て、上のみそのつきたる所か、庖丁刀にてこきり、少しきり去りて、身を五分位づゝに小口切に切りかくべし。

○衣の拵へかたは、メリケン粉を鉢に入れて、

玉子の黄味を入れ、鹽を入れて、水二勺ほど

入れて、摺子木にてこね合せて。(こね方は味

噌をする様にぐるぐるとめぐらしてはあし

し、めぐらさずに、向より手前へ手前へと、

たいませ合すべし。)

鶏卵の白の方は、泡たてにて泡をたて、(二分

間)あき、右の玉子あはせたる粉の中に入れて

木杓子にて合すべし。二分間とは、泡たつる時

間を記したるなり、泡立きかなくなれば、箸あま

たにても、又は箒を以て、白味を平き鉢に入れ

て底にて搔たてゝも立つなり。

○右出来たらば、

ヘット油を鍋に入れて、煮立て、(あまりつよく

煮たつべからず)少し煮たてゝ用ふべし。

○泡たてたる玉子の白味を、前の粉と玉子と合

せたる汁に入れて抄子にて搔合せたるを、小

き器に少し取分て(海老を先に入れ、次に衣

となす粉を取分るなり)くるみて、油に入れ

てあぐるなり。油はわたらしきを用ふべし、

あぐる時、箸にてかへしかへしながらあぐるな

り、四分にしてあがるなり。あがりたるを、西洋

紙を皿の上に敷たる上に取上て、油を切るべし。

大きさは、海老の中心なるを、一人に一ツあ

ての大きさをなれば、一寸大きなり、

あぐる油の、つよくきかぬやうに心してする

が肝要なり、黒くならぬやうにすべし。

油の煮えすぐる時には、他の油をさして、温

度をいつも同じやうにしてあぐるなり