

馬鈴薯各種調理新法

平岩繁治

●落雁 馬鈴薯澱粉一升を炮爐で色のつかぬように煮り、大白砂糖八十匁許を加へ、布巾に包み、湯煎にのせわづかに濕氣を含ませた上、再びよく交合て型に入れ、打堅め陰乾となす。

●煎餅 全上澱粉一升到炭酸曹達五匁と玉子の黄身四個許、白砂糖二百五十匁をよく混和して「とろろ」にし、而して煎餅形に入れて焼きて製す。又澱粉を製した薯粕を乾し挽白でこまかく粉にし之に砂糖少許を交せて水でよくねり厚板の上にかき煎餅の如くにのばして太陽に乾して後焼て子供に與ふれば廢物利用ながらまことに結好な物が出来るなり。

●羊羹 薯一升(皮を取りたるもの)に能く煮た

る白大角豆三升を混じ、再びよく煮て其れを漉し餡となして此れに寒天十本許に水一升を加へ煮て白砂糖四斤と前の餡とを加へ少し煮て充分混じて其の儘箱に移し冷へたる後適宜に切る。

●薯餡 馬鈴薯を摺りて水に入れ、よく攪拌した後粗く漉して糯米少許を鍋に入れ、火に上げ充分沸騰させて後冷し、薯の摺りたる者一貫目に付大麥の「もやし」一合五匁の割合を以て混入て桶に入れ、外の空氣に觸れぬように毛布類をかけて外圍を包み、三四回攪和する時は、ちようど水の様に變化す、此の時袋でよく絞りて其の汁を鍋に入れて火に掛けてそろくくと煮詰めると餡となる。其の堅さ柔さは煮加減で如何様にも出来るなり。