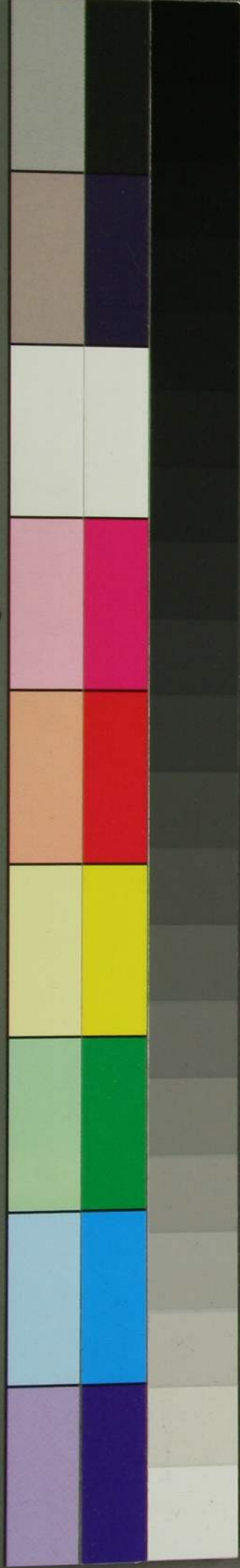


LICENSED PRODUCT
Black
3/Color
White
Magenta
Red
Yellow
Green
Cyan
Blue



料理珍味集

四

78
1346
4



門ヲ多
1345
4



料理珍味集卷之四

目録

肥前定家煮

一丁メヲ

海老敲

日ヲ

唐草干娘

日

料理珍味集卷之四目録

茶良茶食

二丁メヲ

茶實味曾

日

風呂吹

日ウ

表野川

日

蕨多漬

二丁メヲ

唐煮

日

粒胡椒早粉ふとら法

日ウ

りこ穀

日

棕納豆

早メヲ

山葵吸物

日

江戸餅

日ウ

因幡餅

日

編笠柚

五丁メヲ

とろろ團子

日ウ

羊蒲鉾

日

長崎麻穀

胡麻豆腐
六丁メヲ

赤貝胡蘿蔔

日ウ

酢大根

日

耳味噌

七丁メヲ

干茄子

日

玉子湯婆

日ウ

雲丹玉子

八丁メヲ

虫一崩

日

芋搦

日ウ

王餘臭和

日

松本豆腐

九丁メヲ

白牛豆腐

日

溝走豆腐

日ウ

焼出

十丁メヲ

花霞

日

黒豆汁

日ウ

白和

日

油拔

ナ丁メヲ

縮鮑

日

精進玉子

日ウ

花茗荷

日

紫漬

ナ丁メヲ

言種吸お

日

縮芋

日ウ

氷柱吸お

日

五明集卷之四目錄

四

おろし鮎あなご

十二丁

三葉食さんざし

四

再燒さいやき

四

目錄終

料理珍味集巻之四

肥前定家煮

大釜おほくまに湯ゆを注つぎあわすあらううてかまま鯛だい
 ぶらうぶらうき守しり方かたをふふ切き板いたふふああららぶぶたたの
 釜かまをを搦なむむけけくく湯ゆをを煮にくくとうとうををの
 油あぶらをを煮にくくわわららぶぶ湯ゆをを煮にくくああららううてて豆まめ
 腐くきき干かししとと十じゆ二に切きをを煮にくく切きここげげらら後ご
 よよややここ右みぎ側がはとと一いち切きづづ搦なむむ入い道みちををけけちちるる

料理珍味集巻之四

ちんちんを煮る

海老敲

伊勢多比湯で炙ぐるとはうふくやまじや
ゆひくは入酒とこー加へ煮る

唐草餅

玉子とうろごころとくろくしんけと入て
炊の多よ入蒸あみとこーあて湯よ

入きばらとて用とくどあみ餅まうして
い掻後出ると塩はそはしり色丸看

菜良菜飯

菜ととろて其汁を飯とく焼ぐりと
ころく入食いれやうあまー塩入るとは

菜の羹入ん

菜の花はがとを割白んをよ入ぬき

合うとまやうゆとてみる薬くすりへ細こ免まとく

風ふう呂ろ吹かき

総そう帝ていのぶく摺すりのふくくしぬか入
竹たけの符ふよ入いはさむしぬく湯ゆ煮にうくく
ゆで湯ゆを角かくちまうゆとてみるく音ねらと
どろちまうが

吉きち野の川がわ

がうづう橋はしのたのうさふうすく切きて糠ぬか
見みそまううすくはんけり吸す口くち橋はしの炙い

たて
炙い多た漬づけ

りぎらうすび丸まるうづう炙いとて漬づけう志しかを
強つよくぢりーはうく柳やなぎのぶく明あきと
うらうらうと香かぐのおのぶく

唐たう煮に

うまび長き守余はちあはるは新にいみよ
漬とて殻出し薄切油あぶら煮しと割ら
うまびと入出とて吸口あぶら指とてび担にまび
煮らすあぶらまらあぶら

江戸餅

餅もちゆりく大根だいこんおろし智仲ちちゆうとて目め

因幡蟹いんぱんびまびま

大根だいこんうぐ新にいめめがう一寸いっすんなるは切きららを入
うと智仲ちちゆうとてある蟹かにの大だいなると身みづら
ひし入いるるみとて入いし新にいよ煮に食くおし
盛もりくと右みぎの品しなををとてと出でとめし
金かねりふとるがうし蟹かにすし海うみ老らよ親おや
らまらの類るいはあし

編あ豆まめ抽ひ

抽ひここりよ新にい種しゆぐらうと去く肉にく具ぐままとて

みそよ砂糖とこし入餅く編ぐこのどく
くるとお餅と黄皮納を初夏ゆめ

とつひの園子

小豆白砂糖よく餡とさうら入松麩を入
後候るどふまうし

羊薄餅

ふのいも皮をまお餅をさめゆめ

搦ごんのこがし入枚板よ形をさし
序くしんを序いで塗わし焼て切

長崎麻敷

胡麻豆序をま

白胡麻をとろけて本綿袋よ入るぶしよ
とろ極との膏とまいてかかると去角を
およ入るく固まりと蒸く切あふ
うとお餅とて蒸るよゆわして膏うけ
角の澄ましるや内へ湯くくゆらん

よとろく黄らあやふとるる一草一糸小
胡麻又人の位より一

赤貝 胡蘿蔔

赤貝を湯あかすと煮ざらんと湯あかしてめんぢんの
のぢく切めんぢんの葉をゆでいめその
ら〜その

酢大根

三月大根短冊小割とぎら〜ゆでいめ
みそ酢あへ

耳味噌

素一合豆一合あわ〜い蒸さ飯と糍
二合煮か二合半暑氣の所から二合よ
とぶ〜水七分あてはゆ十日まであまる

子茄子

あまびるいよをほひはく櫛いなる
こふづりよはまおゆをそりえいなる
かへんがくすくくはるい

王子ゆい

焼玉子こげなるあまのくはる
かぐくのくあまをすみかぐあま
ゆいぬらくくくくくくくく
くくくくく

雲母子

あまのくくくくくくくく

出ー箭

膝陸の田器さうなる料理をまろく
をさうもあまいあまもろろろろろ
えそけあまをさうと料理の軽重
かまはるくくくくくく

牛房こそげ白くぬきとふるよ入強なるよ
切谷入白ありとてく煙さ小ちりしを
と世終りて後酒煮んき人よ酒を念の
流りも八人の習仲なるよ一盃入く煮く
葛らひもちやうが

漆志ろ蒸

まいつーとねふとろしと蒸葛志ろ
ちやうが

焼出

とうふ田糸の煎も切く様よこつよ切断
こつとー田糸のしと梳つろよちるなごよ
やさいもよ四入煎えそしける

花霞

葉根ゆで外の皮とまたの煎ふしと
久和芋ととろし香のこほるごふ入細よ

倍のたしませしの根と煮てよく煮汁をとるに
羊と倍煮こくち切ち〜味の調〜

黒豆汁

黒豆はよく洗って耐の早く煮る芽をとる
汁は固め

白和

夏類大ざいの切煮不湯煮〜くろみ〜

まみそをさしふ入白和胡麻を入

油ぬい

さし油を揚ぎぐらち煮よみ入油を
よく煮〜味の調〜

縮鮑

あらびの早煮〜くろみ〜

精進玉子

かきかきあらいあらいのこはらあらいあらい入り
のぐ根うんぎんたんとたじまうあいたの
まろろとく包とくとと竹はりて美湯煮
強しくこがら切

た茗荷

茗荷のみのたゆとゆあて音しはるる

柴漬

うすびろくし形よ切茗荷のよ唐うじ
粒切穂煮のかりうまごさそはとよ入塩
うすく振て漬一乗はもの煮のこ

言種あまの

えんもん
えんもん
はるる入包くゆくと揚あま入ゆ

吸おろしと蒸のせし

縮羊

長いもきすふこかづり 縮母よほおと
うすく切るごと細よ竹串をさくく其と一
糸へ遠火ようけやまじ塩をありこげざら様
しよこみまきとをかりりようけお

氷指吸物

志不湯炭火をとりしうふはるか
ゆらゆらをうさなふ折と入物と湯解と

おろし鮎

鮎をおろしめく摺とろし味増とろし
入器とど切てしし入玉んとをどしし

と葉食

こつ葉湯煮しと軸ざらりと粒切あり

