

どきざみいれでよし。

焼骨鮓

〔料理物語 鮓〕焼ほねなます 鯛のうすみほねなどやきむしりとりて、田つくりいりて川えび木くらげ栗亥やうがおろしなど入ず亥はかげんしてあへ候也。

皮焼鮓

〔料理物語 鮓〕皮やき鮓 あゆにてあめのうほのごとくつかまつり候事也、これも身はすきて作候、かわしらやき。

料理鮓

〔料理物語 鮓〕料理なます 鯛 さゝい きすぐ かれい 小海老などいろく 入、おろしなどくはへ仕候、何れもなますは膳を出しさまにあへ候て吉、鹽かげん大事也、亥は一度入候てよきやうに分別あるべし、二度三度に入候ては、亥だいにあしくなり申候、無曲物也、けんは色々其時分のもの、つくり次第にをくべし。

〔當流節用料理大全〕魚類鮓月々取合 九月之分

料理鮓 ごこうすやすき あかだい あはび いせゑ さけ はり さけのひす 洞かわやき すいたま
きびすくらげ はせうが わ けんみつかん

カテ鮓

〔江戸料理通大全 初編〕膾の事

一膾は慶賀の第一也、上より下に至る迄、祝日にはかて膾といふをこしらへ、慶賀をとゝのふ、此かて膾といふは、膾に作りたる魚へ時の青もの大根にん亥んうどの類をきざみ、魚の相手に盛、是をかて膾といふ也、膾の本式は魚計を作りて盛事也、なますのケンの意味を知らざれば、慶賀第一の膾とは知れまじき也、亥やう進の酢あへにケンを付る事、甚あやまり也と云傳ふ。

〔倭訓栞 中編二十六〕めすりなます 山東の人蛙を捕て熱湯に投じ、皮を剥て芥醋に和し食ふ、是を眼摩膾といふと、本朝食鑑に記せり、宋書に蝦蟆膾見えたり。

眼摩鮓

〔料理物語 鮓〕鳥膾 何もつくり鳥ばかりすにていため候て、その後鯛其外も入あへ候て出し吉、

鳥鮓