

ゾロリコ

第千

干田作り、木くらげ、あんにん、さんなんなど入に候て、玉子のそぼろうはをきにしてよし、夏はさまして出し候也。

〔料理物語 煮物〕そるりことはいふことをせんにきざみ、よくゆにして、小鳥かもなどをたゝき入、山のいも、いれだしたまりにてに申事也。いりこばかりに候へば、せんいりこといふ。

〔下學集 下食〕シヨンカン第千_笄同字也

〔料理物語 煮物〕ゑゆんかん 竹の子をよくゆにして、色々にきり、あわび小とりかまぼこたいらぎ玉子ふのやきわらびさがらめ、右之内を入、だしたまりにてに候てよし、又竹子のふしをぬき、かまぼこを中へいれに候てきり入も有。

〔料理物語 煮物〕のつへいとう 鴨をいり、鳥のごとくつくり、だしたまりにてにる、にえたち候ときかげんすいあはせ、うどんのこをだしにてとき、ねばるほどさし、にえたち候時出し候ほど、鳴なども、うづらも。

〔料理物語 煮物〕ふののつへいとうは ふを油にてあげ大きにきり、鴨の料理のごとくいたしてよし、

〔料理物語 煮物〕生かわは 雁にても、鴨にても、かわをはぎつくりすをはしらかし、二へんかけてをき、又身を作すを一返かけてゑたみ、だしたまりかげんして、にえ立候時すいあはせ鳥を入、そのも、出し候也。うはをきせり、其ほかつくり次第なり、鯛のそぼろゑらめをきてよし。
〔料理物語 煮物〕せんばは 小鳥にても、大鳥にても、だしにかけをすこしょとしてよし。
ほね抜。鴨のとしりをきり、それよりあしかたまでのはねをぬき、中へ玉子かまぼこをいれ、口をぬひあはせゆで、鳥のごとくに候て、輪切にして出し候、赤あしくほねはのこし候也。

〔天文日記〕天文六年正月十三日、興正寺先日より被申候點心、未刻過に被振舞候、相伴兼譽、兼智、兼

骨抜
センバ