

## 〔料理早指南大全 初編〕即席料理の部

鯛をらんだやき・切身にして串にさし玉子くだきかきませ・かけながらやくなり、玉子にすこし味付る、

## 〔料理談合集〕名目のやきもの、部

紅毛やき 鯛のおらんだやきは、仕やうせんへんにいふなり、但じいづれも同じ事ながら、すば志りのせびらき、あひなめ、かながしらのたゞひは、ひらきでやきて出スには、まづ玉子をやき、なべにてうすくやきおき、何の魚にても、せびらきにしてすこしひどり、身のかたへ玉子の白みをぬり、うすやきにしておきたる玉子をはり付てやき付け、魚のかたに玉子のまわりを切てとる也、

但し魚には下しほして、すこし日にはしたるよし、

〔料理談合集〕名目のやきもの、部  
かすてら焼 すり身に玉子おほく入、焼なべ入、上下より火をおきてやくなり、玄ほかげんますべし、

## 別足

## カステラ焼

〔運歩色葉集邊別足〕ペツソノビツフツ 雜別足事也、三條院御時、於交野之、雄一足也、院白別足也、左足也、鹿丁而獻之、今習之、

〔易林本節用集邊別足〕ボツソノビツフツ 鳥

〔厨事類記〕鳥足ハ、或說云、鳥ノ右ヲ別足也、ヤキテフシヨリ切テ、薄様ニテツ、ミテモルベシ、フシヨリ上ハ、ワリテキリカサチテソバニモル、前ヲキウシロヲキ下ヲク也、故實云、睛ノ御膳ニハ、ユデ、モリタルガヨキ也、或說ニハ、左足ヲモルベシト云々、依此說歟、或云、鳥左鯉右トハ、鳥今案或包丁云、鳥左鯉右トテ、鳥ハ左ヲ賞シ、鯉ハ右ヲ賞スト云々、依此說歟、或云、鳥左鯉右トハ、鳥ハ左ヨリキル、鯉ハ右ヨリヲロスガユヘ也、紀久信家ニハ、左足ヲモルト云々、