

茸飯

ほいなるかなへたて、くりを手ごとにやきて、かゆに煮させ云々、

〔料理調法集〕初茸飯

一初たけ、砂を能去、洗て鹽焼にして、中才形に切、飯ニ交て出す也、

茶飯

〔料理調法集〕茶飯

一極上々の煎茶をせんじ出し、からを去、鹽を少し加へ、右にて上白米をふつくりと飯に焚、又茶を煎じたる釜へをきをかけ蒸申候、

白茶飯

一初、昔の上茶をぎつと煎じ、水能にてこし、右の茶をしばらく、細かに刻、鹽を加へ、菜飯の如く飯ニ交る也、

鹽櫻茶飯

一茶に醬油、酒、鹽を入焚也、

〔料理花船集〕茶飯

すいぶんよきせんじちや、ほどよくほうじ、こまかにもみて、めしのむれるまへにうへ江ふり、むれてのち、うすくませる、但しやきしほかげん入、略中

又なみのちやを煮出し、常のごとくたくは、所謂ならちやなり、其時は豆をいりて割入る也、是本

額但しこれはよき茶にてはいる付ず、なみのちやほうじたると、なまちやと等分にませて煮

出し、澤をさりて酒としやう油かげんしてたけば、いろよく付て味もよし、

〔料理獻立早仕組〕茶飯

常の焚干食をさらくとたきて、釜より少しづ、うつしながら、挽をむらなく茶ふるべし、あまり多きはあし、汁はうすしやうゆ鹽梅あるべし