

鯉魚飯

〔料理獻立早仕組〕飯 鯉魚

かつををろして、背のかたの身ばかり切て、どくと湯がきさまして、ことごとくこまかにさき、布につ、みしぼりて、もみほごして、いよこまかにして、食の上へかけ出す、汁はすまし、やくみしなく有べし、

鰻飯

〔料理獻立早仕組〕飯 ひしこ食

白きひしこをよしとす、竹べらにてはねを去、よくあらひて、いわし食を加減にしてよし、汁も同断、

鰯飯

〔料理調法集〕鰯めし

一米壹升に當座鹽の鰯八ツの積り、頭を去てよく洗、にへ立たる時、飯の中へいわしを逆に指込尾計出し置、むれたる時、尾を引立れば骨皆ぬけ申候、飯は上下能交て出すべし、

白魚飯

〔料理調法集〕白魚飯

一しらうを能洗、五分切ニして少し鹽をふり置湯にして飯に交へ出すべし、又白魚を煮染て交たるもよし、

海老飯

〔料理獻立早仕組〕飯 海老食

くるまゑびにても鎌倉海老にても、鹽にてゆで上、かはをさり、随分こまかに引さきて、扱めしを盛て上へばらりと置て出すべし、汁はすましたるべし、役味さまぐ有べし、亦食は山梔子などにて色付たるも一興有、

〔料理獻立早仕組〕飯 赤海老食

芝ゑび薄鹽にてゆで上、ことごとくかわを剝、かしらを去て、大かた飯の煮たる時分に打こみ、とくと食になりて火を引て置べし、能ませて盛出すなり、役味しなく、汁はすましたるべし、