

〔本朝食鑑二〕豆腐

有油揚者用好豆腐切之作片攤于紙上而取水氣濕乾投于煎油煮熟則焦赤脹起作揚勢故稱油揚其油乾後煮醬食味極美麻油榧油俱好僧家最賞之俗家亦同或用禽油亦極美也

〔合類日用料理抄三〕豆腐油あげの方

一たうふ水けのなき様に玄ぼり茶一ふくほど入能すりませ黒ごまの油にてあげあつゆにて油あげを二三べんも洗さてうすだれにて煮申候久敷煮候へばくだけ候

〔江戸町中喰物重寶記〕御膳 本胡麻揚所

元飯田丁中坂下通

山王町春日屋長右衛門

桔梗屋善兵衛

無類本胡麻揚豆腐

牛込寺町赤城入口横町松源寺門前

丸屋治郎兵衛

〔塵塚談上〕あぶら揚賣童の事我等二十歳頃迄○寶曆年中は貧民の子ども十歳十二三歳なるが提籠へ油揚のみを入賣歩行しが近年絶てなし其頃見苦しき童を見ては皆人あぶらげ賣のやうだといひけり

〔守貞漫稿後集〕豆腐

飛龍子京坂ニテヒリヤウズ江戸ニテガノモドキト云雁戻也豆腐ヲ崩シ水ヲ去リ牛房筐搔麻ノ實等ヲ加ヘ油揚ニシタルヲ云也價八文十二文バカリ也京坂ニハ栗等ヲ加ヘ精製多シ

〔江戸料理通大全三編〕雁賽

一蒟蒻の極最上なるを庖丁ぶりを付て小口切にし鹽にていかにも能あらひもみさらして幾度も水にて流し、扱水氣をとり葛粉へくるみ油にて揚味を付るなり

〔大草家料理書〕淨請物之覺

一うどん豆腐料理は常にはほそく切て湯にをして、醤油に山椒胡椒を入れて吉也但別流には作