

にても能すりて、右のごとくつまつりいだし候、

とうふふわく　だしたまりにて、ひとあわふたあわに候てはや出し候事也、

とうふ玉子　とうふをすり、ぐちなしにてうすくそめ、くずのこをすこしくはへ、だしたまりにて、玉子のふわくのごとくしていだし候、ほんたまごのごとくなり、

〔料理山海郷〕苞豆腐。

とうふ葛をいれてかたくすり、布につ、み苞につ、みて蒸、苞を取、生ぢやうゆにて煮、こぐち切にすべし、

〔豆腐百珍〕高津湯どうふ　絹ごしどうふを用ひ、湯烹して熱葛あんかけ芥子おく、又南禪寺ともいふ、大坂高津の廟の境内に湯どうふ家三四軒あり、其料に用ゆる豆腐家門前に一軒あり、和國第一品の妙製なり、京都に南禪寺どうふあり、江戸淺草に華藏院どうふあり、

〔江戸料理通大全初編〕うつろ豆腐の傳

一生豆腐小半丁切て、深き石鉢類に入、水にうかしかなあみに火をのせ、水中のとうふまはしながら四方をやき、其とうふを菓子昆布に包み、細き繩にて巻、大釜にて一日能煮れば、かたち岩のごとくなるを、味淋と醤油にて味を付る也、

ぎせい豆腐の傳

一生のとうふ能々煮抜くづし、ざるに上ゲ、水を切て味りんと腐油にて味を付、また角鍋へ胡麻の油を引、右豆腐を入れ能々煮蓋を入れて、石にておしをかけ、一夜置て切るべし、

胡麻豆腐の傳

一白ごまの皮をむき、ほどよくほうろくにていり、すり鉢にて能々すり、ごま壹升へ葛五合入、水二升ほどをくはへて鍋に入能々煮詰て切溜の蓋へ布を敷流し、しばらくさまして切也、火かげ