



録附 巻號 三五 第部 樂俱人婦

MADE IN JAPAN

⑤ 揚げ鯛

材料(一人前) 五、六寸の小鯛一尾、西洋人参三分の一、葱三分の一、椎茸一個、莢豌豆少々、玉子半個、紅生姜、胡麻油、片栗粉、酒酢、調味料。

拵へ方 小鯛はこけ、鰓、腸を除いて洗ひあげ、両面に斜めに三、四ヶ所づつ切目を入れて、片栗粉を少し撒りかけておきます。

紅生姜は織に切つておき、葱は織に切つて水に浸して晒しておきます。人参は皮をむかずにやはり織に切り、椎茸は水に浸け軟げ軽く水をしぼつて軸を除つて絲切とし、莢豌豆も筋を除つて絲切とします。

玉子は割つてよ

⑥ 鯨の揚げ酢浸し

材料(一人前) 小鯨二尾、大根一寸位、唐辛子

くかき混ぜ、玉子焼鍋に胡麻油を引いた中に流して薄く焼きあげ、織に切つて錦絲玉子を作ります。フライ鍋に胡麻油一合位を熱して前の小鯛を入れ、両面共に少し色づくまで揚げ、油氣をきつておきます。

別の鍋に煮出汁大匙十杯位を入れ、人参、葱、椎茸、豌豆を入れて煮たて、醤油大匙二杯、砂糖小匙一杯半、酒大匙二杯、鹽少しを入れ、煮たてて味の加減を見、片栗粉小匙一杯を水溶きして入れ、汁に少し粘り氣をつけて前の揚げ魚を入れ、二、三分間煮込んで酢小匙一杯を撒り入れ、下して魚を皿に盛り、上から野菜と汁をかけ、最後に錦絲玉子と紅生姜を撒りかけます。

應用 ①鯨、②甘鯛、③生鮓、などの切身も応用目を入れ、この方法でいたします。

粉少々、胡麻油一合位、酢、調味料。

拵へ方 小鯨はぜんご、えら、腸などを除いて洗ひ鹽を少々撒つておきます。

フライ鍋に胡麻油を煮立て、鯨を入れ、魚に火が通る程度にカラリと揚げ、皿にもつて紅葉おろしをつけ、二杯酢をそへて脩めます。

紅葉おろしは、卸し大根に赤唐辛子粉を少々撒り混ぜたものです。これは大根の真中に穴をあけ赤唐辛子をさしこんで卸すと、よく出来たものです。

二杯酢は酢と醤油を半々に混ぜたものです。

應用 ①鯨、②鯉、③鰻、④鮒、などはこの方法で頂けます。

◇鯨は一旦油揚げして、野菜と共に煮込み、片栗粉で汁を粘らすと、支那風の美味しい料理が出来ます。

ドーカ料理品一庭家

1

① 揚げ鯛

支那風の料理を巧みに應用した、骨まで食べられる長崎の名物料理です。

材料 小鯛、西洋人参、椎茸、莢豌豆、玉子、紅生姜、片栗粉。

② 鯨の揚げ酢浸し

支那料理の特徴をとり入れて、日本人向きに調理した新考案の魚料理です。

材料 小鯨、大根、唐辛子、粉、パセリ。

油ダラサ清日

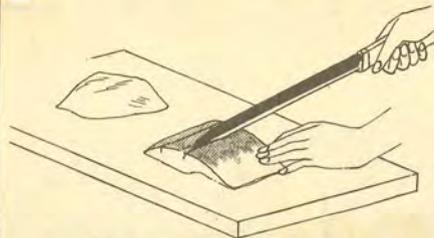
東京・歌津 社會式株式油製清日

内案品料食良優

行發日一月五年七十四 本報創刊日十一月四年七十四 (行發日一月一年) 可動物使製三第日四月九年九五六 社 限 有 會 婦 日 大 報 本 京 東 行 發 第 一 造 設 人 婦 婦 會 共 同 行 設 製 報 創

MADE IN JAPAN

婦人倶楽部 第三十卷 附録



③ 鮎の酢漬け焼

材料(二人前) 鮎(二匹) 中位の鮎四分の一、芥子の實、酢、味噌、調味料。
 拵へ方 鮎は先づ三枚に下し、二寸位の長さに切り、肉の厚い部分には、豎目に庖丁目を入れ、酢大匙三杯、味噌大匙一杯、荒鹽小匙一杯、味の素少々を合せた中につけて、十五、六分間おきます。

◇すべて魚を鹽焼するには、胡椒、山椒、生姜、陳皮などの粉を配ふと風味がよくります。

次に鮎の汁氣を切つて金串を打ち火にかけて焼き、浸け汁を二、三回乾いた搦鉢で攪り混ぜて、香鹽を作りまします。

④ 鮎の香鹽焼
 材料(一人前) 鮎(一切三十包)、もやし生姜二本、胡椒、粉山椒、肉桂粉、胡椒、玉子の白身、酢、調味料。
 拵へ方 鮎は初め、横に一寸五分位の長さに切り、それを豎目に三分厚みの五切とし、薄鹽を撒りかけ、手で混ぜ合せて全體に鹽が廻る様に、俵に並べて十分間おきます。



次に他は切りすてます。

胡麻と鹽は炒つて、それに肉桂、粉山椒を加へ

應用 ① 鯖、② 鮎、③ 鰯、などもこの方法で頂きます。

バラ／＼撒りかけ一寸火にかけて乾かし、串をぬいて皿に盛り、前の方に酢取り生姜を添へます。

酢取り生姜は沸湯に生姜を入れ、一寸煮立たせて冷水で冷し、皿に入れて鹽少しを撒りかけ、酢大匙一杯、水大匙一杯をかけて暫くおくと淡紅いろい色が出来ます。

應用 ① 鯖、② 鰯、③ 鯛、④ 烏賊、などあつさりした魚は、何でもこの方法で美味しくいただきます。

家庭一品料理カード

3

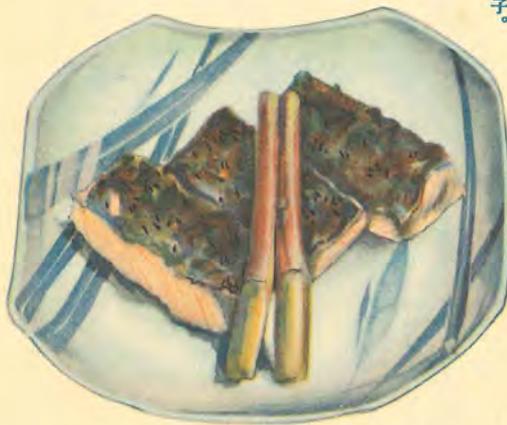
③ 鮎の酢漬け焼

信濃の國、諏訪の名物料理で、酒客には殊のほか歡ばれます。
 材料 鮎、芥子粒。



④ 鰯の香鹽焼

いろ／＼の香を配つたこの鹽焼は、上戸にも下戸にもよろこばれます。
 材料 鰯、もやし生姜、胡椒、粉山椒、肉桂粉、胡椒、玉子。



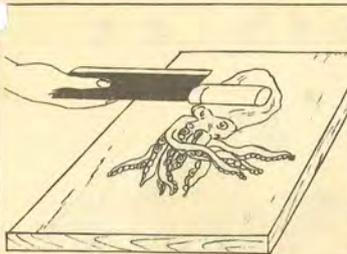
淋味ウヨジンマ



内案品料食良優

MADE IN JAPAN

録附 巻號 三五 第部樂俱人婦



⑤ 乾章魚の治部煮
 材料(二人前) 乾章魚二十匁、山葵搦指一匁位、重曹、片栗粉、酒、調味料。
 拵へ方 乾章魚は前日から水に浸けて軟かにしたのを鍋に入れ、水をたつぷりにし重曹小匙一杯加へ、氣長く茹であげて薄くそぎ切とし、山葵は黒い皮をこそげてすり卸し、庖丁の背でよく叩き、辛味を強くしておきます。
 章魚に片栗粉をまぶしつけて庖丁の柄で軽く叩き、次に鍋に水大匙三杯、酒大匙一杯、醬酒大匙一杯、砂糖小匙二杯、鹽一摘み、味の素少し

◇ 罐詰の蟹の黒ずんだのは、硫化鐵を含んでゐるので毒になります。

⑥ 蟹の玉子蒸
 材料(一人前) 罐詰蟹八匙一杯、玉子一個、葱二寸位、煮切味噌、酢、調味料。
 拵へ方 罐詰の蟹八匙一杯の身だけばろくにほぐし、葱は微塵切にしておきます。
 玉子は、井に割つてよくかき混ぜ、煮出汁を五匁より心持少く入れてなほよく混ぜ、煮切味噌大匙半杯(砂糖なら小匙半分)、鹽少量を加へて薄味をつけます(醬油では色が悪くなる)。
 これに用意した蟹と葱を加へてかき混ぜ、極く小さな流し箱に半紙を敷いてその上に入れ、なるべく蓋をして御飯蒸か蒸籠で蒸します。餘り強くない火で七、八分(分量によつてちがふ)位たつと

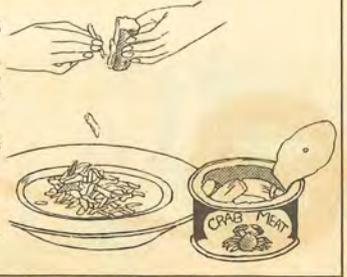
⑦ 乾章魚の治部煮
 治部三成が天下無上の美味と賞へたといはれる美味しい料理です。
 材料 乾章魚、山葵、片栗粉。

ドーカ料理品一庭家

7



⑧ 蟹の玉子蒸
 婦人、子供やお年寄方に、殊の外歡ばれるお手軽料理です。
 材料 蟹、玉子、葱、二杯酢。



固くなるから取出して、五分角位に切つて小井に盛り、二杯酢をそへます。
 二杯酢は酢と醬油とを半々に混ぜ、味の素を少し加へます。
 備考、すべて蒸し物は、湯気が上つてさへ居れば強火でない方が立ちません。
 流し箱の蓋は、しなない方が早く蒸せるが、蓋をした方がすがたゝないで手際よく出来ます。
 應用 ① 流し箱に入れて蒸す代りに小井に入れて蒸し、上から餡をかけ、山葵か生姜を卸して一摘みさせても結構です。この時は葱の代りに青豆や銀杏等を入れる方がよい。



油醬ンマーコッキ

内案品料食良優

MADE IN JAPAN 婦人倶楽部 第三十五卷 附録



① 生節のカレー煮
 材料(一人前) 生節一切、青菜一握り、バター、メリケン粉、カレー粉、胡椒、調味料。
 作り方 青菜は熱湯に鹽一つまみを加へた中で茹で、水に入れて冷し筈に擲けておきます。生節は鍋に入れ、被さる位の湯を注いで、二、三分間煮ます。
 次に、フライ鍋にバター小匙一杯を煮とかし、メリケン粉をバターと同量入れ、少し色づくまでいためて、カレー粉小匙三分の一を入れ、なほ一寸いためて生節の煮汁で少し、鹽と味の素で味をつけて、生節

◇笹の葉や茗荷の葉で巻いたり、松葉や月桂樹の葉をしいて蒸す料理は魚介に限りません。

② 鱈の笹蒸
 材料(一人前) 五、六寸の鱈二尾、卸し生姜大匙三杯、笹の葉四枚、酒、調味料。
 作り方 先づ、鱈を背開きとして中骨を抜き、腸を除いて、身の方へ薄鹽をバラリと撒つておきます。
 ① かつを、② さば、③ いわし、④ 鱈、⑤ たら、⑥ 蛤、⑦ たひら貝、⑧ 馬鈴薯、⑨ うど、⑩ 玉葱、などもこの方法で頂けます。



一杯、味の素があつたら耳かき三、四杯加へて、充分摺り混ぜます。次に鱈の鱈を洗ひ落して布巾で水気を拭ひ摺り混ぜた材料を鱈の開いた中に詰め、身を合せて、鹽水で洗つた笹の葉の水気を拭つて鱈をクル〜と巻き、小楊枝で刺止め、蒸器に入れて十五分位蒸して出し、笹を巻いたまゝ皿に盛ります。
 備考 摺り味噌の中に、紫蘇の葉の微塵切か、柚子の皮などを混ぜると、また格別に風味がよくなります。
 應用 鱈の代りに①小鱈でも、②鮎でも、③鱈でも出来ます。

家庭一品料理カード



③ 生節のカレー煮
 カレーソースで、生節を煮込んだ和洋折衷料理です。
 材料 生節、青菜、バター、メリケン粉、カレー粉、胡椒。

④ 鱈の笹蒸
 海の幸に、山の香を配つて、淡泊な魚肉に新味を出した珍趣向です。
 材料 鱈、生姜、笹の葉。



一印ルタメー
友のレカ
 カレーの友は出来る皿数が正確です
 大阪北區鳴尾町 弘木屋製 粗製品あり
 メタル印に御注意
 お分りになります
 百貨店・公設市場
 乾物雜貨食料品店にあり

優良品料案内

MADE IN JAPAN

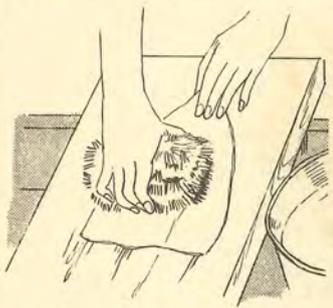
録附 卷號 三五 第部 樂俱人婦

をに入れて手早
調へてある鰯
大匙三杯つ
油と酒を各
ら、そこへ替
になりませ
と、餡のや
煉つて居ま
入れて弱火
銅に胡麻油
刻みます。

① 鰯の餡煮
材料(一人前) 鰯一枚、胡麻油、炒り胡麻又は
芥子粒、酒、調味料。
拵へ方 鰯を灰汁に漬けて五、六時間おき、軟
けてから東子で擦り洗ひ、足も胴も細く一寸位に
刻みます。

① 鰯の餡煮

◇鰯は二、三日酒につけるか、皮を剥いて搗粉木で叩いて料理すれば、味も失はず軟かくもなります。

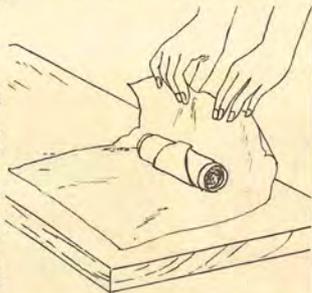


◇烏賊は汁が出るので、入れたまま、永く煮ると硬くなるから、時々出して汁を煮詰めては又煮ます。

く攪き混ぜながら炒り煮とし、火から下しがけに
胡麻か芥子粒を大匙二杯位振り混ぜます。
備考 この方法は水餡の間に合はない時に、餡
煮をする便法です。生烏賊でも鰯でも、調味して
から長く加熱する事は禁物で、いくら長く煮たか
らと云つて、決して調味が深く浸るものではな
く、反つて硬く不味くなるばかりです。
應用 ①天婦羅にも出来ますし、②又淺く籠目
の切込みを入れ、適宜に切つて、薄味の汁でサツ
と煮てもよく、③つけ焼きなどにしても宜いもの
です。

② 烏賊の巴蒸

材料(二人前) 烏賊一尾、玉子一個、卸し人參
大匙五杯、片栗粉、胡椒、青海苔、調味料。
拵へ方 先づ烏賊の足と腸を除き、皮を剥いて
縦に切り開き、洗つて水気を拭きます。
別に玉子一個と片栗粉大匙五杯と、卸し人參の



汁を軽く搾つたのと、一摘みの鹽と、胡椒少々と、小匙四分の一ほどの味の素を全部攪き混ぜておきます。
粗板の上に乾いた布巾を敷き、その上に烏賊を腹の方を上向きに置き、攪き混ぜた材料を、烏賊の全面へ平に塗りつけ、足の方から上の方へ向つてクルクルと巻き、その上を布巾で巻いて、竹の皮の裂いたの
で二、三ヶ所結び、その儘蒸器に入れて二十分位
蒸して出し、冷るまでそのままに置いて布巾を解
き、小口から鋭利な庖丁で二分厚味位に切り、切
口を上にして皿に盛り、三杯酢をかけ、青海苔を
焙り、揉んで撒りかけます。
應用 ①鰯を軟けても使へます。

ド一カ理料品一庭家

12

① 鰯の餡煮

硬い鰯も軟かく美味しくなつて、
野遊びのお辨當によく酒の肴に結
構です。
材料 鰯、胡麻又は芥子粒。



② 烏賊の巴蒸

白い烏賊の肌を琥珀色の玉子を巻き込んだ
新案料理です。
材料 烏賊、玉子、人參、片栗粉、胡椒。



一本日質品
油醬サマヤ



内案品料食良優

MADE IN JAPAN

録附 巻號 三五 第 部樂俱人婦



◇蒸し物をする時は、先に湯を沸騰させてから材料を入れるがよらしい。

この料理は、大そうさつぱりした風味を持つ

① 鯛の安倍川
 材料(一人前) 鯛肉三十匁、黄粉大匙二杯、青海苔粉大匙二杯、鹽小匙一杯、
 海苔粉大匙二杯、鹽小匙一杯、
 揚げ、湯を断つて生薑醬油にひだし、黄粉ともみ海苔だけを混ぜた中でころがします。
 備考 生魚が嫌ひな方は、切身をサツと茹であげ、湯を断つて生薑醬油にひだし、黄粉ともみ海苔だけを混ぜた中でころがします。

② 鯛の青蒸
 材料(一人前) 鯛一切か小鯛一尾、青菜一握り、玉子半個、片栗粉、酒、調味料、
 揚げ方 鯛は、切身ならそのまゝ、両面に布目の目を入れ、小鯛なら鰓を除いて、同じく切目をいれ、血に取って、酒大匙二杯、鹽少々、味の素少しを撒りかけて五、六分間おきます。
 ① 鮮、② 黒鯛など結構です。
 ① 鯛の青蒸
 材料(一人前) 鯛一切か小鯛一尾、青菜一握り、玉子半個、片栗粉、酒、調味料、
 揚げ方 鯛は、切身ならそのまゝ、両面に布目の目を入れ、小鯛なら鰓を除いて、同じく切目をいれ、血に取って、酒大匙二杯、鹽少々、味の素少しを撒りかけて五、六分間おきます。

① 鯛の青蒸
 材料(一人前) 鯛一切か小鯛一尾、青菜一握り、玉子半個、片栗粉、酒、調味料、
 揚げ方 鯛は、切身ならそのまゝ、両面に布目の目を入れ、小鯛なら鰓を除いて、同じく切目をいれ、血に取って、酒大匙二杯、鹽少々、味の素少しを撒りかけて五、六分間おきます。
 ① 鮮、② 黒鯛など結構です。
 ① 鯛の青蒸
 材料(一人前) 鯛一切か小鯛一尾、青菜一握り、玉子半個、片栗粉、酒、調味料、
 揚げ方 鯛は、切身ならそのまゝ、両面に布目の目を入れ、小鯛なら鰓を除いて、同じく切目をいれ、血に取って、酒大匙二杯、鹽少々、味の素少しを撒りかけて五、六分間おきます。



◇生魚は鱗に光澤があつて鯛が赤く、肌は弾力のあるのがよく、眼玉が曇つて光澤のないものは悪い。

ド一カ料理品一庭家

15

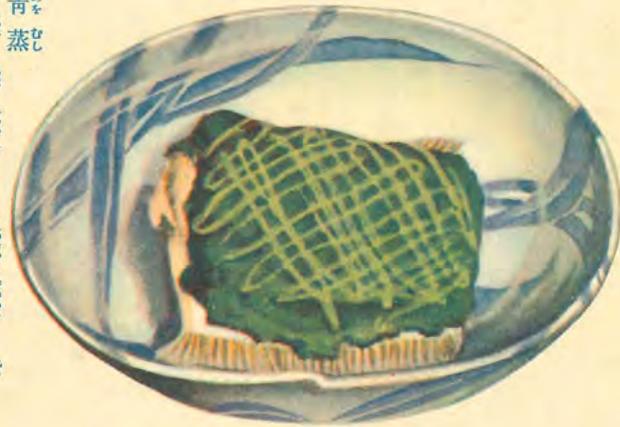
① 鯛の安倍川

明石名物の船料理で、珍らしくて美味しいものです。
 材料 鯛、黄粉、青海苔。



② 鯛の青蒸

淡泊な白身に青い衣を被せた、酒香に絶好のお料理です。
 材料 鯛、青菜、玉子、片栗粉。



一本日質品
 油醬サマヤ

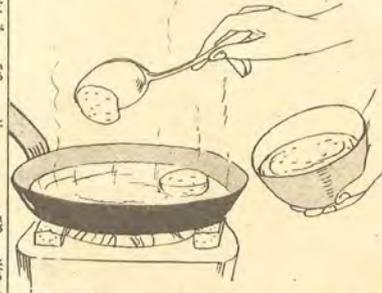


内案品料食良優

MADE IN JAPAN

婦人倶楽部 第十五卷 附録

④ 乾蝦の吉野揚
 材料(一人前) 乾蝦十五匁、莢豌豆十個、玉子一個、ソバ粉、メリケン粉、胡麻油、酢、調味料。
 揚へ方 干蝦をサツと水洗ひして、炭の上にひるげて水気を乾かして置き、莢豌豆は微塵に刻みます。
 別に井へ玉子を削り入れ、大匙三杯ほど水を加へてよく攪き混ぜ、ソバ粉大匙五杯とメリケン粉大匙三杯を入れ、多少生粉のある位に攪で攪き混ぜ、タツ



◆青昆布を色よく煮るには、水一升到焼明勢の粉大匙二杯の割合で入れて煮ます。

⑤ 鱈の昆布味噌焼
 材料(一人前) 小鱈三尾、青板昆布五寸方形位、酒、調味料。
 揚へ方 鱈のゼンゴを除き腸を抜いて洗ひ、バラリと鹽を撒りつけて五分ほど経たらば、頭の方から尾の方に向つて竹串を刺し、一旦白焼して、昆布味噌を塗りつけ、一寸焦げる位に焼いて串を抜き、皿に盛り、獨活、茗荷、生姜何れかの繊切



⑥ 昆布を味噌にすり混ぜずに、白昆布を炒りつけてすり潰して置き、味噌を塗りつけた上に撒りつけて焼くと善焼が出来ます。

の三杯酢液を配ります。
 昆布味噌は、青板昆布を濡れ布巾で拭ひ、細かく切つて焙烙で炒りつけ、すり潰して、これに味噌大匙軽く一杯、酒大匙一杯をすり合せます。
 備考 昆布を軟らかく湯煮してすり潰し、味噌、砂糖、酒などと混ぜても宜しいです。
 應用 ①鱈、②ほら、③いな、④はや、⑤せいご、

家庭一品料理カード

21

① 乾蝦の吉野揚
 材料 乾蝦、莢豌豆、玉子、ソバ粉、メリケン粉、酢、調味料。
 揚へ方 干蝦をサツと水洗ひして、炭の上にひるげて水気を乾かして置き、莢豌豆は微塵に刻みます。
 別に井へ玉子を削り入れ、大匙三杯ほど水を加へてよく攪き混ぜ、ソバ粉大匙五杯とメリケン粉大匙三杯を入れ、多少生粉のある位に攪で攪き混ぜ、タツ



② 鱈の昆布味噌焼
 材料 小鱈、青板昆布、味噌、獨活、茗荷、生姜。



純良胡麻製 野兼揚げ天ぷら用

マキルチ油



有名店 料理店 食品店 物産店 百貨店 有 大阪南區三町 木村製油所 (1500瓦 ¥1.50 750瓦 ¥0.80)

優良食品案内

MADE IN JAPAN

婦人倶楽部 第三十五卷 附録

家庭一品料理カード

27

牛肉の山吹団子

肉をまるめて、山吹色に黄身をまぶした、きれいで美味しいお料理です。
材料 牛肉、茹玉子、玉葱、胡椒。



牛肉の月見焼

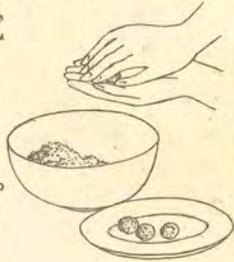
卵の黄身を月に象つて、挽肉にさめた和洋折衷の美味しい料理です。
材料 牛肉、玉子、玉葱、片栗粉、メリケン粉、パン粉、胡椒、サラダ菜。



硬い肉は、熱さない無花果の搾り汁か、酢を塗つて二、三時間おくと餘程やはらかくなります。

牛肉の山吹団子

材料(二人前) 牛挽肉十匁、茹玉子小一個、玉葱少々、胡椒、調味料。
作り方 牛の挽肉の中へ、微塵に刻んだ玉葱を小匙軽く一杯位入れ、鹽、胡椒、味の素各ミ少々を加へます。
それに、茹玉子の白身だけを細かにきざんで入れ、全體をよく混ぜ合せて、五个の團子をつくりま



次に茹玉子の黄身を裏漉にかけて細かくし、その中に今の團子を入れて黄身をまぶしつけ、沸きたつた蒸籠か、又は御飯蒸器にならべて十分間位蒸し

肉を切る時には、なるべく横目に切るがよく、縦の繊維にそつて切ると硬くなります。

牛肉の月見焼

蒸せたら深皿か小井に體裁よく盛りつけてすゝめまします。
備考 牛の挽肉は必ずしも上等の肉を使ふ必要はありません。細切肉を用ひれば經濟でもあり味も結構です。
應用 ①鶏肉、②豚肉、③兔肉、などでもこの方法で作ります。④魚肉で作る場合には、團子に丸められる程度に片栗粉を加へます。



材料(二人前) 玉子一個、牛挽肉二十匁、玉葱微塵切小匙一杯、サラダ菜二、三枚、片栗粉、メリケン粉、パン粉、胡椒、調味料。
作り方 玉子の黄身を眞中にあるやうに箸でぐく、適しながら、五分間程茹で、皮を剥いておきます。
牛挽肉には玉葱の微塵切小匙一杯、鹽一摘み、片栗粉小匙三分の一、味の素少々、胡椒少々を加

へてよく混ぜます。

つた胡麻油の中に入れて揚げます。
揚げたら眞中から二つに切り、切口を上にして洋皿に盛り、ソースをかけて出します。
備考 肉を揚げる時火が強すぎると肉に火が通らない中に外面がこげ、火が弱いと肉が崩れます。サラダ菜が無い場合には、ししやを代用してもよく、なほそれも無い場合には、玉葱を使つても差支へはありません。
應用 ①鶏肉、②豚肉、③兔肉、④かれひ、⑤あち、⑥ひらめ、⑦あか鯛、等のすり身も同様にして用ひられます。

スーソクッドルブ

一本日は味風



賣發屋澤三・阪大・京東

内案品料食良優

MADE IN JAPAN

婦人倶楽部 第三十五卷 附録

① 豚肉のトマトかけ

材料(一人前) 豚肉十五匁、玉葱一切、トマト一個、胡椒、ライド又はバター、メリケン粉、調味料
 作り方 フライ鍋にライドかバター小匙一杯位を溶かし、肉を入れて炒め、鹽、胡椒少々を撒り、肉の両面を狐色に焼きます。肉に火が通つたら皿にとり、上から次のトマトソースをかけて温かい中に供します。

トマト

ソースはトマトを洗ひ、皮をのま、亂切にして鍋に入れ、微塵切の葱と水大匙一杯半とを加へ、煮立つてから尙三、四分煮て火



◇肉類のフライを作る時には、先に溶かぬ粉をまぶしつけて衣を被せると、衣はなれません。

から下し、裏漉して汁を取つておきます。次にフライ鍋を火にかけ、バター小匙一杯を入れ、溶けかゝつた時メリケン粉小匙一杯を入れ、手早く攪き混ぜながら、前のトマト汁を少しづつ加へ、薄いドロリとしたものを拵へて、砂糖小匙三分の一、鹽小匙三分の一、胡椒少々で味をつけます。少量の味の素を加へると一層結構です。

② 豚肉の餅米包み蒸

材料(一人前) 豚肉十匁、葱半本、片栗粉、餅米、胡椒、調味料
 作り方 餅米大匙一杯を、前夜から洗つて水に浸けて置きます。肉は挽くか叩いて細かくし、葱は縦に庖丁を入れて小口から微塵に刻みます。

肉、葱、砂糖小匙半杯、鹽少々、片栗粉大匙半杯、胡椒少々を一緒にしてよく混ぜ合せ、五分位の大きさの團子に丸めます。



次に餅米の水を断つて一寸乾してから、今の團子を轉がし、一面にまぶしつけます。蒸籠又は御飯蒸器の中に、竹の皮に少量の油を塗つて敷き、其の上に團子を並べ、強火で十分乃至十五分間蒸します。蒸せたら皿に盛り、醬油又はソースを添へて温かい中に供めます。

印刷社會式謀利印承 行發日一月五年七和 大編附録日一月四年七和 行發日一月一年 刊發總部附録三第日十月九年九二 社編會社日大邦本京東 新行發 第一編人 刊發 否否新 人行發食業編

家庭一品料理カード

32

① 豚肉のトマトかけ

油焼きした豚肉に、新鮮なトマトの香味を配つた洋風料理です。



材料 豚肉、トマト、玉葱、バター、メリケン粉。

② 豚肉の餅米包み蒸

おやつにもなりお惣菜にもなる、万人向の和支折衷料理です。材料 豚肉、餅米、葱、片栗粉、胡椒。



全国各食料品店ニ有リ

用菓製 卓食 理料

一タバ御スリ



内 案 品 料 食 良 優

MADE IN JAPAN

録附 卷三十五 第部樂俱人婦

ドーカ料理品一庭家

52



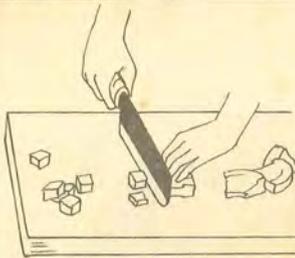
① 筍の金山寺もどき
あられに刻んだ筍に、味噌と油がよく調和して、食慾を増します。
材料 筍、味噌、粉山椒、胡麻油。



② 胡瓜の下馬煮
味気のない胡瓜に、複雑な臓物の味を取合せた、滋味たっぷりなお料理です。
材料 胡瓜、鶏の臓物、粉山椒、胡麻油。

① 筍の金山寺もどき

材料(一人前) 二分角位に切った筍、茶飲茶碗一杯、味噌、粉山椒、胡麻油、調味料。
作り方 先づ筍は茹でてから二分角位に切っておき、次に、味噌大匙一杯をよく摺り、砂糖小匙二杯、味の素少々、煮出汁大匙二杯位を加えて摺り延しておきます。
鐵鍋に胡麻油大匙二杯を入れ、火にかけて熱して来たたら、筍を入れて狐色位になるまで炒め、次に前の味噌を入れ、から炒り付け、やうにし、一度味加減を見てから粉山椒を撒りかけ、火から下して小鉢



◇ 胡瓜の苦味をぬくには、蔓付の方を少し切り取り、倒にして十五六分おきます。

◇ 物、牛蒡、蓮根、百合、大根等は米のとぎ汁で茹でると、色もよく甘味が出て美味しくなります。

のやうな器に盛ります。
應用 粉山椒の代りに、①木の芽を刻みこむか又は②生姜の微塵切を入れるか、③麻の実、④木耳、⑤茄子の古漬、⑥紫蘇の葉、などを細かに切つて混ぜると、一層風味をよくし、お茶漬のお菜に喜ばれます。

② 胡瓜の下馬煮

材料(一人前) 胡瓜四寸位、鶏の臓物大匙一杯、粉山椒、調味料。
作り方 胡瓜はよく洗つて、皮のまゝ、いぼだけざつとこそげ落し、五分位のまはし切とし、ごく薄い鹽水の中になしておきます。
臓物は、皮は不向きですから、なるだけ肝臓や心臓などのところを求めて来て、程よい大きさに切つておきます。
鍋に胡麻油小匙一杯ほどを沸きたし、臓物を入れてざつと炒めたら、胡瓜の水気をよく斷つて加



ざつと煮てから、小井に體裁よく盛り、粉山椒を撒りかけます。
備考 これは滋養の多い衛生料理で、味も大變おいしうございます。
應用 臓物は鶏に限つたわけではなく、①豚の臓物や②牛の臓物を用ひると經濟になります。牛の肝臓を用ひる場合には、一旦サツと茹でてから使ひます。臓物のきらひな方は、魚の摺身を用ひられても結構です。
胡瓜の代りに③玉葱、④筍、⑤茄子、牛蒡、などこの方法で美味しく出来ます。但し、筍や牛蒡は一度茹でてから用ひます。

カーナモーレカ



で個一カーナモーレカ
すま來出皿三がレカスライ

美味 經濟
銀六個一白
銀四個一赤

内案品料食良優

MADE IN JAPAN

婦人倶楽部 第三十五集 附録



◇胡瓜の即席漬は、三分厚みの輪切とし、井に入れて鹽を撒り、上から細かく刻んだ紫蘇をならべ、軽い壓石をします。

大豆を一晩水に浸して、炊ぎ、搾り潰し

④ 豆腐の木の芽味噌和へ
 材料(一人前) 豆腐半丁分、玉子一個、片栗粉、山椒の嫩芽少々、酢、胡麻油、調味料。
 搾(へ)方 豆腐を布巾に包み水氣を絞って搾り潰し、玉子一個を割り混ぜ、片栗粉大匙五、六杯、鹽小匙一杯、砂糖大匙一杯を加えて攪き混ぜます。
 これを、タツブリと煮立てた胡麻油に、大匙一握り宛入れて揚げ、新聞紙の上に置いて油を断り、味噌十五匁と山椒の芽少々を搾り混ぜ、砂糖大匙二杯、酢大匙三杯、味の素少量を加へた木の芽酢味噌を作り、揚げた豆腐を和へ合せ、皿に盛りま

⑤ 胡瓜の印籠煮
 材料(一人前) 五寸位の太い胡瓜一本、鹽鮭の切身半分、片栗粉、卸し生姜の搾り汁大匙二杯、調味料。
 搾(へ)方 胡瓜は皮を剥かず、両小口を浅く切り除り、更に二つに胴切して、小刀で中芯を抜き出し、鹽を全體にまぶしつけて置きます。これは胡瓜を調味汁で煮込んで、青い自然色を失はれないためです。
 別に鹽鮭は茹でて、鹽味を抜き、皮と骨を除いて肉だけを搾り潰し、卸し生姜を搾った残り汁と、小匙一杯の砂糖と大匙一杯分の片栗粉を加へてよく搾り混ぜます。

砂糖とで調味した汁で煮込み、十五分ほど煮たらば胡瓜を汁から出します。残りの煮汁に生姜汁大匙二杯と、片栗粉大匙一杯を水溶きして加へ入れ、汁を粘らせ置き、胡瓜は小口から六、七分に輪切して、切口を上向きに皿に盛り、餡汁を盛りかけます。
 この餡汁に酢味を少々配ひますと、大體淡泊な味が出るものです。
 備考 煮込む時、調味汁を先に沸騰させたところへ入れ、蓋をしないうで煮ることも色を美しく料理する秘訣です。
 應用 ①鳥獸肉の叩身、②蝦、③蟹の搾り身、④人参を搾り潰して玉子の黄身と片栗粉を混ぜたものなど應用しても美味しく出来ます。



家庭一品料理カード

55

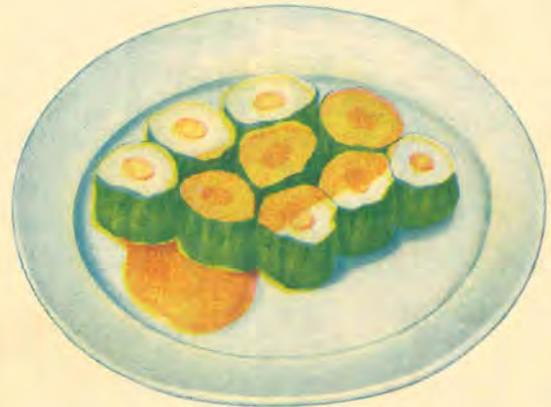
④ 豆腐の木の芽味噌和へ

田樂の形を破つて、木の芽味噌で豆腐を和へた新趣向です。
 材料 豆腐、玉子、片栗粉、山椒の嫩芽、味噌。



⑤ 胡瓜の印籠煮

安くて美味しい和支折衷の新しいお料理です。
 材料 胡瓜、鹽鮭、片栗粉、生姜。



お味あいら直ぐ出来る



榮養志



お子さまに最適な栄養料

優良食品案内

