

豆腐料理レシピ 『豆腐百珍』より



【尋常品】

九 霰豆腐 あられ よく水をおししぼり小霰に切り
 筑籬にてふりまはし角とりて油にてさつと煤
 る也 調味好ミしだい ○少し大きなるを
 松露とうふといふ しやうろ

九 霰豆腐 あられ よく水を押し絞り、小さい賽の目に切
 り、ざるで揺らし、角を取って、油でさつと揚げる。
 調味は好み次第。○少し大きいものを松露豆腐とい
 う。

* 木綿豆腐を水切りします。

* 角を取るには、少し水を張ったボウルの上に豆腐
 を入れたざるを置き、少しずつ揺らすと丸みをお
 びてきます。

* 揚げたてに塩をふるのがおいしい。

豆腐料理レシピ 『豆腐百珍』より



【尋常品】

六 高津湯とうふ かうづゆ 絹ごしとうふを用い湯烹
 して熱葛あんかけ芥子おく ○又南禅寺とも
 いふ あつくず

六 高津湯豆腐 かうづゆ 絹ごし豆腐を使い、茹で、熱い葛
 あんをかけ、辛子をおく。○又、南禅寺ともいう。

* 葛あん：だし汁・しょう油・みりん・塩を煮立て、
 水溶き片栗粉でとろみをつけます。（葛は片栗粉で
 代用しました。）

* 味が引き締まるので、辛子は是非。

豆腐料理レシピ 『豆腐百珍』より



【奇品】

六十二 六方焦着とうふ 壹挺四つ切ぐらひ
の大きさにして角にきり四方上下ともに整子
にて焼也 勿論水気をさりなべに油を少しひ
くべし 調味このみしだい也

六十二 六方焦着豆腐 一丁を四つ切りぐらひの
大きさにして四角く切り、四方上下共に焼鍋で焼く。
勿論、水気を取り、鍋に油を少しひくとよい。調味
は好み次第。

*水切りをしっかりとっておかないと、焼いたら水っ
ぽくなってしまいます。

*フライパンで軽く焼き目を付けた後一旦取り出し、
多めの油を再度熱して揚げ焼きのようになると、
香ばしく焼けます。

*大根おろしとしょう油で食べると絶妙。

豆腐料理レシピ 『豆腐百珍』より



【尋常品】

二一 ふはく豆腐 鶏卵ととうふ等分にま
ぜよくすり合せふはく煮にする也 胡椒の
末ふる ○鶏卵のふはくと風味かわること
なし 俵約を行ふ人専ら用ゆべし

二一 ふわふわ豆腐 卵と豆腐を等分に混ぜ、よく
すり合わせ、ふわふわ煮にする。胡椒をふる。○卵
のふわふわと風味が同じ。俵約を行う人が主に用い
るとよい。

*ふわふわ煮：すり合わせた卵と豆腐を耐熱の器に
盛り、レンジで温めます。（時間はお好みで。加熱
し過ぎるとすが入るので注意。）そこに煮立てたす
まし汁を流し込みます。

*薄味なので、すまし汁の塩気で調節してください。

豆腐料理レシピ 『豆腐百珍』より



【妙品】

九十 苗鰯^{えびどうふ}菽^{なま}乳^{まひごこ} 生の苗鰯^{はうてう}を割^は刀^てにてた^ききよく細^{さいまつ}末^{すりばち}し雷^{かみなり}盒^{いせえび}にてするはあしく列^{べつ}に豆腐^{とうふ}をよくすりて右^{みぎ}のた^きき苗鰯^{えびどうふ}をよくまぜ令^せせ

【十】雷^{かみなり}とうふの加^か料^{りょう}を入れて油^{あぶら}熬^あにして味^{あじ}つくる也 ○苗鰯^{えびどうふ}なき時^{とき}節^{せふ}は海^{かい}鰯^{えび}を淪^ゆてた^きき用^{もち}ゆ

九十 海老豆腐 生の海老を包丁で叩きよく碎いて、すり鉢でするのは良くないので、別に豆腐をよくすって右の叩き海老をよく混ぜ合わせ、雷とうふの薬味を入れて油で炒って味をつける。○海老が無い季節は伊勢海老を茹でて叩き用いる。

*豆腐はしっかりと水切りをしておきます。

*「十 雷豆腐」の薬味は、「大根おろし・わさび・青ねぎの小口切り」です。

*フライパンで油を熱し、豆腐と海老を炒めます。豆腐がぼろぼろしてくるまで、中火で根気よく。水分を軽くとはすように炒めながら塩と醤油で味を付け、薬味を入れて仕上げます。

豆腐料理レシピ 『豆腐百珍』より



【奇品】

七十三 味噌漬^{みそつけ}豆腐^{とうふ} 【十五】おしとうふをみの紙^しに包^{つつ}み味^{あじ}曾^{そう}に一夜^{いちや}つけおくなり 和^わ調^{てう}好^{こう}みに随^{したが}がふ

七十三 味噌漬^{みそつけ}豆腐^{とうふ} 【十五】おしとうふを美濃紙に包んで味噌に一晚漬けておく。調味は好みに従う。

十五 おし豆腐 布に包み板を斜^なにして並^{なら}べのせつづれぬほどの庄^{おとし}石^{いし}をかけよく水^{みづ}氣^けをしぼり生^{せい}醬^{しょう}油^{あぶら}酒^{しゅ}しは等^{とう}分^{ぶん}にて煮^に染^{しめ}小口切^{せうこうぎり}にす

十五 押し豆腐 布に包み板を斜めにし並べて乗せ、潰れない程度の重しをのせよく水気を絞り、生醬油と酒と塩を等分に入れて煮しめ、小口切にする。

*原文では「十五 押し豆腐」を使っていますが、ここでは水切りしただけの豆腐で作りました。

*ラップに好みの味噌を塗り、豆腐を包んで一晚置きます。チーズのような味わいです。