

【京味の焼きもの】目次

[春]

鱒山椒焼き
鱒白酒焼き
さより梅肉焼き
鯛皮南蛮焼き
焼き筍地鶏射込み
天子塩焼き
ごり山椒焼き
鯛けんちん焼き
祝鯛二種
あぶらめ蕨包み山椒焼き
あぶらめ山椒焼き
螢烏賊田楽焼き
鯖卵の花焼き
あげまき貝の山椒焼き
飯蛸諸味漬け焼き
鯉つけ焼き
鯛塩辛焼き
鯛黒胡麻焼き
鯛皮塩焼き
しゃこ木の芽焼き
鱧の田楽
田楽三種（豆腐 筍 子芋）
高野豆腐田楽
小鮎塩焼き
鯛 焼き
生湯葉木の芽焼き
お多福豆の雲丹焼き
鯛の白子木の芽焼き
鯛の子ふくさ焼き
烏賊けんちん焼き

[夏]

鰻巻き卵
粟麩つけ焼き
鮑西京味噌漬け焼き
鮑赤味噌漬け焼き
さつまいも雲丹焼き
鮎田楽
若狭ぐじ笹焼き
鱸塩焼き
穴子糝薯牛蒡巻き
鮑塩焼き
肝塩焼き（鮑）
穴子印籠焼き
鰻白焼き
南瓜法楽焼き
川海老塩焼き
大蜆かけ焼き
枝豆塩焼き
蛸梅肉焼き
蛸香煎焼き
泥鰌蒲焼き
泥鰌八幡焼き
蓮根海老大葉詰
田螺山椒焼き
加茂茄子田楽
加茂茄子田楽（海老入り）
鱧三色焼き（胡麻 雲丹 山椒）
鱧雲丹焼き
鱧山椒焼き
鱧源平焼き（胡麻 山椒）
鱧梅肉湯葉巻き
子芋山椒焼き
鱧南蛮黍焼き
湯葉豆腐雲丹焼き
鱧浮袋牛蒡詰

肝山椒焼き（鱧）
太刀魚塩焼き
雌鯛塩焼き
沙魚山椒焼き
鉄皮茄子田楽
鯉の紫蘇焼き
生貝糝薯の共焼き
鮎風干し
鮑江の島焼き
さつまいも雲丹焼き
車海老けしの実焼き
車海老南蛮焼き
車海老のアスパラガス焼き
石鰈紫蘇焼き

【秋】

穴子生湯葉巻き
穴子けんちん焼き
鰻八幡巻き
鮪もずく焼き
鮪印籠焼き
草石蚕梅肉焼き
鮪子持ち焼き
鮪雲丹焼き
子持ち鮎塩焼き
鮎煮びたし（焼きものがわり）
子芋貝柱射込み
焼きセロリ
鱧酒塩焼き
鰯つけ焼き
鱧幽庵焼き
鱧南蛮焼き
粟麩味噌屋木
無花果田楽焼き
鮪幽庵焼き

甘鯛幽庵焼き
甘鯛南蛮焼き
えぼ鯛味噌漬け焼き
えぼ鯛山椒焼き
松茸傘焼き
笹鱈胡麻塩焼き
子芋雲丹焼き
若狭ぐじ塩焼き
車海老生雲丹焼き
車海老雲丹焼き
合鴨山椒焼き
炮烙焼き（鮓 占地 他）
大根田楽
子芋山椒焼き
牛蒡山椒焼き
牡蠣土手焼き
若狭ぐじ煎り米焼き
若狭ぐじ酒塩焼き
鶉山椒焼き
鮭アスパラガス焼き
つくね芋生雲丹焼き
つくね芋胡麻塩焼き
鴨コースセロリ巻き
すっぽん山椒焼き
占地雲丹焼き
焼き栗
菱蟹菊花糝薯
ずわい蟹塩焼き
ずわい蟹つけ焼き
菱蟹諸味焼き

【冬】

河豚塩焼き
寒諸子山椒焼き
子持ち諸子叩き木の芽焼き

鮪ねぎま
鯧魚味噌漬け焼き
帆立貝雲丹焼き
帆立貝胡麻塩焼き
虎魚味噌焼き
虎魚、肝山椒焼き
鴨口ース辛子味噌焼き
小柱山椒焼き
蛤土手焼き
蛤山椒焼き
雲子塩焼き
伊勢海老山椒焼き
鯛錦盛り
 胡麻塩焼き 梅肉焼き 塩焼き
 黄味焼き 青梅苔焼き
伊勢海老二色焼き（黄味焼き 塩焼き）
伊勢海老花焼き
伊勢海老唐墨焼き
紋甲烏賊松笠焼き
赤貝山椒焼き
平貝粕漬け焼き
二身椎茸
ぐじ唐墨焼き
ぐじ白子焼き
白魚雲丹焼き
白魚幽庵焼き
鳥貝山椒焼き
筍木の芽焼き
わらび烏賊
鳥貝雲丹焼き
若狭ぐじ湯葉巻き
笹鱈若草焼き
鴨口ース山椒焼き葱射込み
床節木の芽焼き
きんき塩焼き
笠子田楽焼き

青柳湯葉巻き

青柳つけ焼き

北寄貝蓼焼き

小柱塩焼き

串の打ち方

焼く その調理科学

主とした材料別による索引