

【熟成肉】目次

はじめに

第1章 肉の熟成 基本を識る

牛肉における熟成のメカニズムと実際

第2章 レストランの熟成方法

【又三郎】

土佐あかうし骨付きリブローズ 熟成前と熟成後

熟成について

カッティングとトリミング

又三郎の牛肉/ 熟成用と焼肉用

焼く

【料理】

土佐あかうし リブローズ

ミートパイ

【パテ】

旬野菜のゴロゴロサラダ

冷やしトマトのコリアンスタイル

大根サラダ ゴルゴンゾーラチーズ添え

店舗紹介

【ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ】

本州鹿 熟成前と熟成後

熟成について

解体

カッティングとトリミング

焼く

【料理】

鹿の背ローズ 澱上ワインのソース

ビュルゴー家 クロワゼ鴨胸肉の炭火焼き

モモ肉のクロメスキ添え サルミペーストとグリオットのピュレ

熟成40日 伊豆天城産黒豚ロースの岩塩包み焼き

熟成50日 北海道産黒毛和牛モモ肉の低温ロースト

千葉県産夏鹿のタルタルアボカドバーガー レモンタイム風味のポムフリット

愛媛産熟成雉のロースト 北京ダック風

アッシュ・パルマンティエ

[ガルニチュール]

スイスチャードのソテー にんにく風味

ラタトウイユ

鎌倉野菜の炭火焼き ロメスコソース

生ハムとパプリカの軽い煮込み

千葉県産ムチュリを使った“アリゴ”

自家製ベーコンと新牛蒡のブレゼ

店舗紹介

【37 Steakhouse & Bar】

オーストラリア産牛骨付きリブロース

熟成前と熟成後

熟成について

トリミング

カッティング

焼く

[料理]

35日間熟成ブラックアングスビーフ リブステーキ骨付き

21日間熟成オーストラリア和牛 ポーターハウスステーキ

37クラシックバーガー 180g

岩手県産もち豚のグリル アップルミントとスパイシーマスタードのマーマレード

オーストラリア産ラムチョップのグリル エストラゴンソースで

オーシャンプラッター メルトバター・レモン

B. L. T. A. サラダ

ほうれん草と温かいキノコのサラダ 赤ワインヴィネガードレッシング

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3・4階

アスパラガスのグリル
ベイクドポテト サワークリームとベーコントッピング
クリームスピナッチ
マッシュルームソテー
キッズプレート

店舗紹介

【キッチンナーノ】

アメリカ産牛T ボーン 熟成前と熟成後

岩手県産黒毛和牛骨付きサーロイン

熟成前と熟成後

熟成について

アメリカ産牛T ボーン カットティングとトリミング

アメリカ産牛T ボーン 焼く

岩手県産黒毛和牛骨付きサーロイン

カットティングとトリミング

岩手県産黒毛和牛骨付きサーロイン 焼く

【料理】

アメリカ産ブラックアンガス牛T ボーンの炭火焼き

岩手県産黒毛和牛骨付きサーロインの炭火焼き

黒毛和牛の低温調理 エシャロットとホースラディッシュのソース

生ハム2種

生ハムとイチジク

仔牛のツナソース

松阪牛テールのラゲールのペンネ

大分県産黒毛和牛ラゲールのタリアテッレ

店舗紹介

【ワカヌイ】

ニュージーランド産牛骨付きリブアイ

熟成前と熟成後

熟成について

カッティングとトリミング

カブリのトリミング

焼く

[料理]

オーシャンビーフ骨付きリブアイ 1000g

WAKANUIラムチョップ

カンタベリー仔羊骨付きロース ハーフカット

ラム・ショートロインのたたき

牧草牛フィレ 250g

ワカヌイ・プレミアム・バーガー

ロメインレタスとアンディーズ、ブルーチーズのサラダ

バーニャカウダ

トマトとボッコンチーニのカプレーゼ

ニュージーランド産キングサーモンの温燻製

[サイドディッシュ]

ほうれん草のソテー

きのこのソテー

自家製フレンチフライ

ジャスミンライスのハーブピラフ

店舗紹介

【旬熟成】

赤城産黒毛和牛モモ肉 熟成前と熟成後

熟成について

解体

イチボのトリミングとカッティング

焼く

[料理]

赤城牛 イチボ

パテドカンパーニュ

ローストビーフ

タルタル

羊のホルモン3種

手作りソーセージ

熟成肉のハンバーグ

牛スネの赤ワイン煮

熟成肉のラグーのフェトチーネ

ポルチーニの炊き込みご飯 アンチョビオイル掛け

2度おいしいバーニャカウダ

シェフおすすめのサラダ

店舗紹介

料理別索引