

## 【ルセットを読む フランス料理の技術】 目次

### ジビエ料理はテクニックの宝庫

えぞ鹿背肉のポワレ

野ウサギのロワイヤル風

マガモのロティ

コガモのロティ

ベガスのトゥルト

### フレンチの王道を現代に

鶏のショーフロワ

鴨のドディーヌ

マグレ鴨の燻製

ウサギのロニョナード

鶏のヴィネガー風味

仔牛のココット焼き

牛ほほ肉のブルゴーニュ風

アワビのステーキ

オマールのアメリカーナ

オマールのクネル

ソース・ブール・ブラン

キノコのタルト

レタスのシンプルなサラダ

ホワイトアスパラガスとソース・オランダーズ

アスパラガスと豆の軽い煮込み

根菜のヴルーテ

### 注目素材のロースト研究

シャラン鴨

豚背ロース

仔羊の背肉

## 日本の魚の個性を、火入れで生かす

本書にルセットを紹介しているシェフ  
よく使われるフランス料理用語