

【別冊専門料理 イタリア新時代 これからのイタリア料理。】

目次

【巻頭特集】 イタリア料理研鑽会

イタリア料理はもっと自由に！

挑戦者▶ cainoya / チェンチ / リストランテ キメラ

立会人▶ ポンテベッキオ / 菊乃井 / 瓢亭

【特集】 名手8氏による パスタバリエーション

ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン / ヴォーロ・コズィ / タクボ

リストランテ ナカモト / マンサルヴァ / オステリア・デッロ・スクード

ステッソ エ マガーリ シック / リストランテ センソ

8氏 32品のパスタレシピ

手打ちパスタのスタンダードモデルを学ぶ。

バーゼ 河村耕作

パスタの“ドリンクペアリング”を考える

▶case1 sio 鳥羽周作 (シェフ) × 亀井崇広 (ソムリエ) × 塚越慎之介 (ソムリエ)

▶case2 リストランテ山崎 矢島直樹 (シェフ) × 太田貴之 (ソムリエ)

今さら人には聞けない 生地作りにまつわるQ&A

素材×熱源別

肉の火入れ強化メソッド

牛×炭火	宮木康彦（モンド）／根岸輝仁（プリンチピオ）
牛×湯煎	山根大助（ポンテベッキオ）
牛×油	高山いさ己（カルネヤサノマンズ）
鴨×スチコン	塩澤隆由（cainoya）
鴨×炭火	山根大助（ポンテベッキオ）
仔羊×ガスオープン	堀江純一郎（リストランテ イ・ルンガ）
仔羊×鋳鉄鍋	宮木康彦（モンド）
豚×フライパン	塩澤隆由（cainoya）
鶏×フライパン	高山いさ己（カルネヤサノマンズ）
馬×油	根岸輝仁（プリンチピオ）
ウサギ×湯煎	堀江純一郎（リストランテ イ・ルンガ）

今さら人には聞けない 肉の火入れにまつわるQ&A

“ベストピッツァ”を作る！

ピッツェリア ブラチェリア チェザリ!! 牧島昭成

繁盛店に学ぶ

ピッツァメニュー考

ピッツェリア エトラットリア ダイーサ
タランテッラ・ダ・ルイジ
ピッツェリア・パーレンテッシ

窯の可能性を探る

ドンブラボー 平 雅一