

【月刊食堂 2016年5月号】目次

《特集》メニューの体幹を鍛える 定番料理のパワーアップ術 定番商品の剛速球化

バル居酒屋のど定番 28品 剛速球化メニュー122連弾！！

バル編

フィンガーフード／パテ テリーヌ リエット
バーニャカウダ／サラダ カプレーゼ
ポテトサラダ／フライドポテト コロッケ
ワイン蒸し アヒージョ／カルパッチョ
締め一品／スイーツ

居酒屋編

お通し 突き出し／すぐ出るメニュー
お造り／ポテトサラダ
だし巻き玉子／豆腐
煮込み 肉じゃが おでん／餃子
から揚げ／卵かけごはん 鍋

トップシェフの大衆食レシピ 誌上プレビュー

●お題1 フリーテーマ／お題2 生姜焼き オムライス／レシピ つくりかた
荒井 昇シェフ（オマージュ）
岩坪 滋シェフ（イル プレージョ）
西岡英俊シェフ（レンゲ エキュリオシティ）

粗利71～97% 廉価食材でつくる

ローコストハイバリューメニュー セレクト26

トレンド商材で斬る 新定番商品の傾向とメニュー化サンプル35例

ローストビーフ／牛タン／フォアグラ／熟成肉／馬肉／オマールエビ
パクチー／カダイフ／エスニック食材／トリュフ

掲載店一覧

[大型連載]

世界に示そうニッポンの外食力 アジアの巨大胃袋を掴め!!

「カンボジア 日本食マーケット」

【連載】

中堅企業研究 30店超企業が描く 成長の道筋

業界を活性化する 若手トップインタビュー 今月の顔

必見の大繁盛店

覆面店舗チェック

強い店づくりと企業成長の要 エリアマネジャー育成講座 (井上恵次)

やまけんの農業 × 外食ビジネス=!? (山本謙治)

サービス産業のワードパワー (松坂 健)

レストラン食べ歩記 (横川 潤)

食のキラコンテンツ (島田 始)

大手・中堅 外食企業動向 2016

本のひとつまみ (松坂 健)

インフォメーションコーナー

バックナンバー