

【月刊専門料理 2010年2月号】目次

【特集】内臓料理 バリエーションを知り尽くす

内臓料理、仏・伊の表現

三谷青吾（レスプリ ミタニ）／小林邦光（レストラン コバヤシ）

クリストフ・ポコ（ルグドゥノム ブション リヨネ）／小野清彦（ダノイ 高輪店）

小池教之（インカント）／杉原一●（オステリア オ ジラソーレ）（●は辺：示、つくり：貞）

中国料理の内臓使い

謝 華顯・西崎英行（溜池山王聘珍樓）／渡辺嘉朗（銀座 芝蘭）

石橋 幸（チャイナハウス 龍口酒家）／加藤久典（古月 新宿店）

仏・伊9店、わが店の「トリップの煮込み」

ラ・ブランシュ／ダム・ジャンヌ／ビストロ アバ／ベルナーシュ

ビストロ クルル／オステリア・アバッキオ／ピンノサリーチェ

三輪亭／アンティカ・オステリア・カルネヤ

内臓類の基礎知識

内臓類図鑑

主な内臓の下処理 技術講座

フランス料理編 菊地美升（ル・ブルギニオン）

中国料理編 久保木武行（華福寿）

《トピック》

2011 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 国内予選決勝レポート

「日本料理フェローシップ」に北欧・北米からトップシェフ来日

トリュフの季節到来！ —— 南仏リシュランシュのトリュフ市

《連載》

構築する皿 パリ プレ・カトラン フレデリック・アントン (2) ラングスティーヌ

京都・瓢亭 素材と料理

(20) マグロ節 高橋英一 (瓢亭) × 戸井田 平一 (松島屋本店)
京料理のこころみ (41) アマダイ (後編) 柴田日本料理研鑽会
技術を極める トラットリーアの定番料理 (2) プリモピアット1・乾燥パスタ
小林幸司 (アンティーカ トラットリーア ノスタルジーカ)
ル・コルドン・ブルーに学ぶ フランスの地方菓子
アストランスのクリエーション (6) (最終回) パスカル・バルボ (アストランス)
対談 師、弟子。— 受け継いできたもの受け継いでいくもの
吉川敏明 (ホスタリア・エル・カンピドイオ) × 西口大輔 (ヴォーロコズィ) 後編
日本の伝統食品 (38) 氷餅 陸田幸枝
牛を飼う、日本の「食」を考える (14) 山本謙治
いゝたい放題 上野修三
Oui, la cuisine japonaise est cool! — 日本料理は本当に世界で愛されている? (2)
(大森いさみ)

《基礎技術講座》

日本料理 先付と季節の表現 (2) 如月 倉橋祥晃 (櫻川) 西塚茂光 (馳走 啐啄)
フランス料理 定番+αの素材使い (2) アマダイ 花澤 龍 (ボンシュマン)
中国料理 地方別 調味料の活用 (2) 北京料理2・黄醤 小林武志 (御田町 桃の木)
旬彩譜 廣田資幸 (竹琳)
Alla mia maniera 自分流で 宮本康彦 (モンド)

《料理人のための》

この店この味 「オステリア イトウ」「日本料理 TAKEMOTO」
今月の料理界
海外レポート スペイン／フランス／アメリカ
用語解説
料理解説