

【月刊専門料理 2015 年 10 月号】目次

【特集】 料理人のための 学びマニュアル

[インタビュー] 料理のために、何を学ぶか

英語とその必然性 米田 肇 (HAJIME)

経営と店作り 荻野伸也 (オギノ)

古典の料理書 手島純也 (オテル・ド・ヨシノ)

現代料理人の存在意義 生江史伸 (レフェルヴェソンス)

学ぶべきはむしろ料理以外!? 料理人向け 学問のススメ

海外で学ぼう

外国語を学ぼう

本から学ぼう

外食業界の今を学ぼう

勉強会・料理学会で学ぼう

オフの日はここに足を運ぼう! 料理人のための“学べる”施設案内

味の素の文化センター 食の文化ライブラリー

東京ガス業務用厨房ショールーム 厨BO! SHI O DOME

Verre/アンスティチュ・フランセ東京 メディアテーク

《連載》

海を渡った料理人 ～フランスから発信する男たち～ (7) 篠塚 大 (Les enfants rouges)

南禅寺だより 十月 フランスの思い出 高橋英一 (瓢亭)

京料理のころみ (109) サツマイモ (後編) 柴田日本料理研鑽会

鮪職人の握りと酒肴 (34) 小宮健一 (おすもじ処 うを徳)

アイデアをデザインする

(2) 川崎寛也 (農学博士/味の素(株)) × 長谷川在佑 (傳)

自分流で 佐々木泰広 (アルモニコ)

「日本料理 龍吟」山本征治の仕事 (7) 新作開発

日本の伝統食品 (106) 塩納豆 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く!」 (10) 室田拓人 (deco) 山本謙治

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

料理人のための1分間マネジメント (28) カ石寛夫 (トーマス アンド チカライシ)
もっと過激に言い度い放題 上野修三 (浪速料理研究家)

《技術講座》

献立から見る日本料理の技 (7) 食事 坂内 晃 (東家)

基礎から広がるフランス料理

(7) 内臓料理 小林邦光 (レストラン コバヤシ)

中国料理の調味料使い — その基本と発展形 —

(7) X0 醤 廣田資幸 (中国料理 天廣堂)

今月の料理界

海外レポート (フランス、スウェーデン、米国)

用語解説

料理解説