

【月刊専門料理 2016年9月号】目次

【特集】解決！肉料理の悩みと疑問 肉の火入れの新機軸

PART1 熱源 機器別 火入れ講座

- 薪で焼く 渡邊雅之（ヴェッカロッサ）
- フライパンで焼く 中原文隆（レーヌ デ プレ）
- 圧力鍋で煮る 坂本 健（チェンチ）
- 炭火で焼く 奥田 透（銀座 小十）
- ウォーターバスを使う 荒井 昇（オマージュ）

レストランでの使用傾向や輸入事情も紹介！ 今日から役立つ食肉図鑑

PART2 肉料理の悩みと疑問 解決編

- Tボーンをレアに焼くには？ 山崎夏紀（エル ビステッカーロ デイ マニヤッチョーニ）
- 大きな塊肉を失敗なく焼くには？ 坂本 健（チェンチ）
- 赤身肉をベリーレアに焼くには？ 小林邦光（レストラン コバヤシ）
- 淡白な肉を風味豊かに蒸し上げるには？ 新山重治（礼華 青鸞居）
- 印象的な煮込みを作るには？ 山崎夏紀（エル ビステッカーロ デイ マニヤッチョーニ）
- 骨付き肉を均一なロゼ色に焼くには？ 荒井 昇（オマージュ）
- 軽やかなパイ包みを作るには？ 小林邦光（レストラン コバヤシ）
- 鶏を薪でしっとりと焼くには？ 渡邊雅之（ヴェッカロッサ）
- 短時間の加熱で軽い煮込みをつくるには？ 奥田 透（銀座 小十）
- ハトの部位ごとに最適な火入れをほどこすには？ 中原文隆（レーヌ デ プレ）
- 短時間で肉に香りをつけて火を入れるには？ 新山重治（礼華 青鸞居）

<TOPIC>

世界料理学会 in ARITA

マドリッド・フュージョン・マニラ 2016 で見えたこと

4ヶ月特別集中連載

ルカ・ファンティン×世界のトップシェフ4人

ガストロノミーの融合 (2) アンドーニ・ルイス・アドウリス（ムガリッツ）

《連載》

専門料理と私 (6) 田村亮介 (麻布長江 香福筵)
フランス 地方を巡る旅 6つのレストラン、6つの物語
(6) マウロ・コラグレコ (ミラジュール) 後編
京都・食の歳時記 (九月) 高橋英一 (瓢亭)
京料理のこころみ (120) ウナギ (前編) 柴田日本料理研鑽会
八尾善が今に伝える江戸料理 (6) 茄子 栗山善四郎
自分流で 静井弘貴 (プレヴナンス)
色味追索 宮田俊介 (なかの中華! Sai)
日本の伝統食品 (117) おぼろ昆布 陸田幸枝
突撃インタビュー「やまけんが聞く！」
(21) 石井幸造 (海洋管理協議会) 山本謙治
料理人のための1分間マネジメント (39) 力石寛夫 (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》

日本料理の歳事と表現 (9月 月見) 西塚茂光 (馳走 唼啄)
フランス料理×中国料理 冷菜・温菜で見る季節の野菜使い
(第9回 ナス) 山岡昌治 (マッシュルーム) ×小林武志 (御田町桃の木)

今月の料理界

海外レポート (フランス、米国)

用語解説

料理解説