

【月刊専門料理 2016年12月号】目次

【特集】通巻600号 時代と料理

782品で見る料理界の50年

- 1966—1975年
- 1976—1985年
- 1986—1995年
- 1996—2005年
- 2006—2015年

創刊50周年を記念して、あの名著が復刻！

今、蘇る5冊のバイブル

集中連載

柴田中国料理研鑽会 (2) 鶏 (後編)

《連載》

専門料理と私 (最終回) 上野修三 (浪速料理研究家)

フランス 地方を巡る旅 6つのレストラン、6つの物語

(9) オリヴィエ・ナスティ (ル・シャンパール) 前編

京都・食の歳時記 (十二月 最終回) 高橋英一 (瓢亭)

京料理のこころみ (123) 醤油 (後編) 柴田日本料理研鑽会

八尾善が今に伝える江戸料理 (9) 鴨 栗山善四郎

自分流で 井口隆之 (コンチェルト)

旬彩譜 岩崎道一 (祇園 いわさ起)

日本の伝統食品 (120) ハタハタずし 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(24) 大類知樹 ((株) ONESTORY) 山本謙治

料理人のための1分間マネジメント 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》

日本料理の歳事と表現 (12月 冬至 最終回) 西塚茂光 (馳走 唼啄)

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階

フランス料理×中国料理 冷菜・温菜で見る季節の野菜使い
(最終回 サトイモ) 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、スウェーデン、米国)

用語解説

料理解説