

【月刊専門料理 2017年5月号】目次

【特集】前菜の可能性を探る

進化と深化を重ねて、10年

エディション・コウジ シモムラ

下村浩司の前菜の「今」

ベテランの前菜、気鋭の前菜

五十嵐安雄（ル・マノアール・ダスティン）

磯谷 卓（クレッセント）

浜田統之（星のや東京）

石井真介（シンシア）

「四川料理 巴蜀」（福岡）の小皿40品からなす「小吃」コースを一挙紹介
荻野亮平

ヴォーロ・コズィ 西口大輔

私が「前菜盛合せ」を作り続ける理由

仏×日 対談 世界を知る2人が探る「前菜って何だ!?!」

川手寛康（フロリレージュ）×長谷川在佑（傳）

《TOPIC》

「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2017」

現地レポート&チーム JAPAN のこれから

《連載》

今月のコラボレーション

佐藤秀明（タヴィ旅）×ルカ・ファンティン（ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン）

私の作ってきた料理（五月）高橋英一（瓢亭）

京料理のこころみ（128）日本茶（前編）柴田日本料理研鑽会

自分流で 藤本義章（ディファランス）

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

色味追索 松島由隆 (Matsushima)

日本の伝統食品 (125) 鯖押し寿司 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

(29) 長本和子 (イタリア料理研究家) 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 発酵調味料を作ろう (5) 醬その2 伏木暢顕 (醸造料理人)

フランス料理 ビストロの定番料理を極める！

(5) エイヒレのムニエル 村上理志 (シエル・ドウ・リヨン)

中国料理 火工の技術を使いこなす (5) 巻包炸 南 茂樹 (一碗水)

今月の料理界

海外レポート (フランス、米国、英国、スウェーデン)

用語解説

料理解説