

【月刊専門料理 2017年7月号】目次

【特集】解決 肉料理の悩みと疑問 肉の火入れの最前線

PART1 <熱源 機器別> 火入れ講座

- フライパンで焼く 和知 徹（マルディグラ）
- 鉄板で焼く 長谷川幸太郎（ラ・フェット ひらまつ）
- ココットを使う 小池俊一郎（シュングルマン）
- 炭火で焼く 高橋義弘（瓢亭）
- スチームコンベクションオーブンを使う 渡辺雄一郎（ナベノイズム）
- ウォーターバスを使う 山口 浩（神戸北野ホテル）
- 圧力鍋で煮る 長谷川幸太郎（ラ・フェット ひらまつ）

PART2 肉料理の悩みと疑問<解決編>

- 長期熟成した肉を焼くには？ 小池俊一郎（シュングルマン）
- 丸鶏をしっとり焼くには？ 高嶋 寿（マダム・トキ）
- レストランならではのハンバーグを作るには？ 和知 徹（マルディグラ）
- 肉を香り高く焼き上げるには？ 井桁良樹（老四川 飘香）
- 包み焼きの技法を応用して肉を焼くには？ 山口 浩（神戸北野ホテル）
- 肉料理で店のカラーを打ち出すには？ 渡辺雄一郎（ナベノイズム）
- 日本料理らしい肉料理を作るには？ 高橋義弘（瓢亭）
- 塊肉を均一な火入れで香りよく焼くには？ 高嶋 寿（マダム・トキ）
- 赤身のハトをロゼに揚げるには？ 井桁良樹（老四川 飘香）

日本人が表現する3者3様の肉料理

佐藤伸一（Passage 53）／小林 圭（Restaurant KEI）／徳吉洋二（Ristorante TOKUYOSHI）

16年ぶりに輸入解禁！2氏が抱き続けたフランス産仔羊への想い

三谷青吾（レスプリ・ミタニ ア ゲタリ）／岸田周三（カンテサンス）

すべては素材選びから シェフ50人が使う肉の銘柄大公開！

インタビュー “美食と健康”を提唱するガストロノミー界の雄 ハイイツ・ベック

《連載》

今月のコラボレーション

中東久人（美山荘） × 伏木暢顕（発酵料理人）

フランス 地方を巡る旅Ⅱ 6つのレストラン、6つの物語

③ミシェル・トロワグロ（トロワグロ） 前編

私の作ってきた料理（七月）高橋英一（瓢亭）

京料理のころみ（129）ホワイトアスパラガス（前編）柴田日本料理研鑽会

自分流で 原島忠士（アリエ）

色味追索 林 慎一（広東料理 Foo）

日本の伝統食品（127）ホヤの塩辛 陸田幸枝

突撃インタビュー「やまけんが聞く！」

（31）中澤敏郎（トップ・トレーディング（株）） 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（7）梅みりん 伏木暢顕（発酵料理人）

フランス料理 ビストロの定番料理を極める！

（7）豚肩肉のロースト 村上理志（シエル・ドゥ・リヨン）

中国料理 火工の技術を使いこなす（7）干焼 南 茂樹（一碗水）

今月の料理界

海外レポート（フランス、イタリア、米国）

用語解説

料理解説