

【月刊専門料理 2018年1月号】目次

【特集】鮪職人の技術に学ぶ

鮪職人が伝える 14 の仕事

- 小肌を酢で締める
- 鯖を酢で締める
- 大トロをツケにする
- 鰹をたたきにする
- 金目鯛を昆布で締める
- おぼろを仕込む
- 蛸を煮る
- 穴子を煮る
- 煮蛤を仕込む
- 鮑を蒸す
- 赤貝を仕込む
- イクラの醤油漬けを仕込む
- 干瓢を煮る
- 玉子焼きを仕込む

各店のすし飯、ガリ、煮切り、煮ツメ拝見

鮪の仕事の基本用語

料理人が選ぶ 足を運ぶべき鮪屋

一夜限りの復活！ 柴田日本料理研鑽会 TOKYO「料理人による寿司」

山本征治（日本料理 龍吟）× 笠原将弘（賛否両論）×

野永喜三夫（日本橋ゆかり）× 黒木 純（くろぎ）

「すし処めぐみ」今を支える技術と哲学

四季を彩る鮪店の酒肴

TOPIC 柴田日本料理研鑽会「日本料理フォーラム 2017」

《連載》

- ・ 今、料理人に伝えたいこと〈新連載〉 陸田幸枝
 - 第1回 この川は生きている
- ・ フランス 地方を巡る旅Ⅱ 6つのレストラン、6つの物語
 - ⑨ ジル・グジョン（オーベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ）前編
- ・ 京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
 - (136) アボカド（前編）
- ・ 看板を背負うということ〈新連載〉
 - 第一回 小泉敦子（ティエリー・マルクス）
- ・ 自分流で 杉浦功一（ヤナカ スギウラ）
- ・ 色味追索 南 俊郎（ミモザ）
- ・ 大解剖！ トップシェフの厨房装備〈新連載〉
 - Vol. 1 岸田周三（カンテサンス）
- ・ 調理師学校を訪ねる〈新連載〉
 - 第1回 服部栄養専門学校
- ・ 京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう〈新連載〉
 - ①三國清三（オテル・ドウ・ミクニ）前編
- ・ 農園より -villa aidaの12ヵ月- 小林寛司〈新連載〉
 - ①農園レストランができるまで
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
 - (37) 野瀬泰申（株）日本経済新聞社
- ・ ただいまホテルで修業中〈新連載〉
 - Vol. 1 帝国ホテル「レ セゾン」
- ・ 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 伏木暢顕（発酵料理人）
 - (13) 甘酒（その2）

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