

【月刊専門料理 2018年9月号】目次

【特集】解決 肉料理の悩みと疑問 肉の火入れの現在地

PART1 〈熱源 機器別〉肉の火入れ講座

- プランチャ×鶏 清水 将 (レストラン アニス)
- ココット×仔バト 谷 利通 (レストラン タニ)
- スチコン×仔羊 佐々木康二 (プレスキル)
- フライパン×牛 古賀純二 (シェ・イノ)
- 薪×仔羊 田窪大祐 (TACUBO)
- サラマンドル×鴨 清水 将 (レストラン アニス)
- 低温調理器×牛ホホ 谷 利通 (レストラン タニ)

PART2 肉料理の悩みと疑問〈解決編〉

- 赤身肉をブルーに焼くには? 花澤 龍 (ボンシュマン)
- ワインと相性がよい肉料理を作るには? 浜野雅文 (オ・キャトルズ・フェヴリエ)
- 失敗なくサクサクのパイ包み焼きを作るには? 宮崎慎太郎 (ザ・リッツ・カールトン東京 アジュール フォーティーファイブ)
- 写真映えする古典のヴェッシーを今に再現するには? 佐々木康二 (プレスキル)
- 端肉を使って魅力的な料理を作るには? 田窪大祐 (TACUBO)
- 骨付きの塊肉を均一に焼くには? 古賀純二 (シェ・イノ)
- ガランティーヌをより肉料理らしい主菜に仕立てるには? 花澤 龍 (ボンシュマン)
- リ・ド・ヴォーの触感を変え、軽やかに仕立てるには? 宮崎慎太郎 (ザ・リッツ・カールトン東京 アジュール フォーティーファイブ)
- 豚肉を華やかな包み焼きに仕立てるには? 浜野雅文 (オ・キャトルズ・フェヴリエ)

「cainoya」塩澤隆由 今の料理とその技術

鰻を焼く、鰻を煮る

シャルキュトリーの魅力、再発見

TOPIC

ジョエル・ロブション ラストインタビュー

日本料理 龍吟“最後の晚餐” 門下が集いし、コラボディナー

《連載》

- ・ 今、料理人に伝えたいこと 陸田幸枝
第九回 偏屈の教え
- ・ 技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第4回 ピエール・ガニエール（ピエール・ガニエール）
- ・ 京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
(144) アユ（前編）
- ・ 看板を背負うということ
第九回 岡崎陽介（レストラン サンパウ）
- ・ 自分流で 濱口昌大（セル サル サーレ）
- ・ 色味追索 大内誠也（遊猿）
- ・ 大解剖！ トップシェフの厨房装備
Vol.9 高田裕介（ラ・シーム）
- ・ 調理師学校を訪ねる
第9回 駒場学園高等学校 食物調理科
- ・ 京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
⑨ 和サブロー（シャンソン歌手）前編
- ・ 農園より -villa aidaの12ヵ月- 小林寛司
⑨ 風土を知る
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第45回 糸賀洋子（スピンドル）
- ・ ただいまホテルで修業中
Vol.9 京王プラザホテル
- ・ もっと過激に言い度い放題 上野修三（浪速料理研究家）

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