

【月刊専門料理 2019年1月号】目次

【特集】本×料理人

シェフの本棚拝見

小林 圭 (RESTAURANT KEI) / 谷 昇 (ル・マンジュ・トゥー) /
生江史伸 (レフェルヴェソンス) / 川田智也 (茶禅華)

私の読書遍歴

高良康之 (レストラン ラフィナージュ) / 笠原将弘 (賛否両論) /
佐藤伸一 (Passage 53) / 森枝 幹 (サーモン&トラウト)

食のプロフェッショナル50人に聞いた

料理人のための「リーディングリスト」

“料理書に強い”全国書店ガイド

料理書でふり返る平成30年史

フランス・パリ 料理書専門店に聞く

TOPIC

柴田日本料理研鑽会「日本料理フォーラム2018」

シャルキュトリーは懐が深い

《連載》

- ・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第8回 ニコラ・サル (リッツ・パリ レスパドン)
- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの
第1回 しあわせな卵 陸田幸枝 **新連載**
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
(148) キャベツ (前編)

- ・看板を背負うということ
 - 第十三回 川島 孝（ラ・ロシェル南青山）
- ・自分流で 前芝 平（前芝料理店）
- ・旬彩譜 渡辺幸樹（大鵬）
- ・オープン14年目！ ～これまでとこれから～
 - vol.1 ア タ ゴール 新連載
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
 - 星 壽仁（ステッソ エ マガーリ シック） **新連載**
- ・調理師学校を訪ねる
 - 第13 回 大阪調理製菓専門学校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
 - ⑬城 悦男（ヴァンサン）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
 - 第49 回 石黒 伸（医師） 山本謙治
- ・ただいまホテルで修業中
 - Vol.13 ザ・キャピトルホテル 東急
- ・浪速の味にて御座候 上野修三（浪速料理研究家） **新連載**

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