

【月刊専門料理 2019年3月号】目次

【特集】前菜 多彩な味表現

ベテランから若手まで シェフたちの前菜

- ・小島 景 (ベージュ アラン・デュカス 東京)
- ・岡本英樹 (ルメルシマン オカモト)
- ・村島輝樹 (アジル)
- ・関谷健一郎 (ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション)
- ・宮内信一 (レストラン FEU)
- ・大和紀瑛 (ヴァリノール)
- ・本岡 将 (レストラン ビオス)

自家製調味料を作る、使う

- ・才木 充 (京料理 直心房 さいき)
- ・野村大輔 (shojin 宗胡)
- ・前田克紀 (古月 新宿)
- ・小山内耕也 (蓮香)

対談 川崎寛也 × 生井祐介

おまかせコースにおける前菜の役割とは

仏・伊・中・日 20店に聞く “私が使う調味料製品”

《連載》

- ・技術講座 フランス・トップシェフのスペシャリテ
第10回 ジャン=ルイ・ノミコス (ノミコス)
- ・産地を訪ねる、生産者に聞く すこやかな食べもの
第3回 母乳で育つ豚
- ・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
(150) ブリ (前編)
- ・看板を背負うということ
第十五回 松本浩之 (東京會館 レストラン プルニエ)
- ・自分流で 稲崎匡彦 (イナカーザ)

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 岡野昌一（中国菜 戸芽主）
- ・オープン 13 年目！ ～これまでとこれから～
vol.3 ラ・マティエール
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック
③太田貴之（レストランテ山崎）
- ・調理師学校を訪ねる
第 15 回 名古屋調理師専門学校
- ・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう
⑮仲田雅博（京都調理師専門学校）前編
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」
第 51 回石井 AQ（音楽プロデューサー） 山本謙治
- ・ただいまホテルで修業中
Vol.15 リーガロイヤルホテル東京
- ・浪速の味にて御座候 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、英国、米国）

用語解説

料理解説（後ろページからはじまります）