

## 【月刊専門料理 2020年4月号】目次

### 【特集】今さら聞けない 基本の「き」【料理編】

包丁技術／火入れの科学  
だし／フォン／ソース  
五味／発酵・熟成のメカニズム／調味  
肉の部位図鑑／マイクロリーフ図鑑  
世界の洋食器／日本の焼きもの産地マップ  
食の制限／衛生管理

### 【TOPIC】

世界で活躍する女性シェフ 13 人に 5 つのクエスチョン

#### 《連載》

- ・新・京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会  
④ごま豆腐（前編）
- ・自分流で 杉浦和哉（ナチュラム）
- ・旬彩譜 秋山英登（あき山）
- ・オープン 13 年目！ ～これまでとこれから～  
vol.16 ラトラス
- ・あの店の“顔”が教える 私のサービステクニック  
最終回 青島壮介（レフェルヴェソンス）
- ・器から発想する料理  
Vol.4 生井祐介（オード）
- ・【新連載】父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 元  
①グリーンアスパラガス
- ・地方のレストランを訪ねる  
VOL.7 楽・食・健・美 クロモリ（宮城・仙台）
- ・シェフの愛用アイテム  
②渡辺雄一郎（ナベノ-イズム）、秋山能久（六雁）
- ・食材紀行・スペインバスク 美食の源泉

第三回古代塩

・京都・瓢亭 高橋英一氏と語らう

28 上野修三（浪速料理研究家）後編

・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治

第 64 回石川伸一（分子調理学者）

・店をはぐくむ、人をそだてる

vol.6 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）

・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

定期購読のお知らせ

バックナンバー

次号予告

**料理解説**（後ろページからはじまります）