

【月刊専門料理 2020年7月号】目次

【特集】今こそ学ぶべき技術

肉の火入れ、魚、だし・ソース……

50人50品から読み解く「技術」

肉を焼く／肉を煮る・揚げる／魚介の品／だし・ソース／生地もの／発酵・熟成・香り

職人の技術を映す言葉たち [鮓・天ぷら編]

「技術講座」傑作選 野菜編

【新型コロナ関連企画】

柴田日本料理研鑽会 コロナを考える (前編)

業界を背負う3氏が語る

コロナへの向き合い方と料理人へのメッセージ

落合 務 ((一社) 日本イタリア料理協会 会長) / 三國清三 ((一社) 全日本・食学会 理事長 代行) / 陳 建一 ((公社) 日本中国料理協会 会長)

飲食店の倒産防止をめざす

米田 肇氏の活動記録

《特別連載》

柴田書店創業70周年記念企画

「外食・宿泊業70年史」

第1回 1950～1960年代

《連載》

・器から発想する料理

総集編

- ・父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 創
④トマト
- ・浪速の味にて御座候 上野修三（浪速料理研究家）
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 67 回塩川白良（農林水産省 食料産業局長）

今月の料理界

海外レポート（フランス、ペルー、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）