

## 【肉料理 絶対に失敗しない「焼き方」「煮込み方」55】

### 目次

#### 第一章 基本の肉を焼くには？

##### 牛

フランス産 シャロレー牛 三國清三 オテル・ドウ・ミクニ  
鹿児島県産 鹿児島黒牛 濱崎龍一 リストランテ濱崎

##### 豚

スペイン産 イベリコ豚 磯谷 卓 クレッセント  
熊本産 天草ポーク 横崎 哲 オーグルマン

##### 仔羊

北海道産 オークヴィール 小島 景 ベージュ アラン・デュカス 東京  
フランス産 仔羊 岸田周三 カンテサンス

##### 鶏

フランス・ブレス産 仔鳩 飯塚隆太 レストラン リューズ  
フランス・トゥーレーヌ産 仔鳩 中原文隆 レーヌ デ プレ

#### 第二章 熱源・機器別 失敗しない火入れの秘訣

##### 炭火

橋本直樹 イタリア料理 フィオレンツァ  
奥田 透 銀座 小十

##### 薪の熾火

渡邊雅之 ヴァッカロッサ

##### スチコン

杉本敬三 レストラン ラ・フィネス  
岡本英樹 ルメルシマン・オカモト

### 銅鍋・ココット・ブランチャ

曾村譲司 アタゴール

古屋壮一 ルカンケ

飯塚隆太 レストラン リューズ

### ウォーターバス

荒井昇 オマーージュ

### 圧力鍋

有馬邦明 パッソ・ア・パッソ

坂本健 チェンチ

北村征博 ダオルモ

### 蒸し器

新山重治 礼華 青鸞居

南茂樹 一碗水

## 第三章 シチュエーション別 肉料理の悩みと疑問 Q & A

小ポーションの肉を焼くには？①

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

小ポーションの肉を焼くには？②

杉本敬三 レストラン ラ・フィネス

厚みのない肉を焼くには？

中村保晴 ビストロ デザミ

大きな塊肉を焼くには？

坂本健 チェンチ

分厚い塊肉を焼くには？

横崎哲 オーグルマン

Lポーンステーキを骨際まで焼くには？

高山いさ己 カルネヤ サノマンズ

T ボーンステーキをレアに焼くには？

山崎夏紀 エル ビステッカーロ デイ マニャッチョーニ

D. A. B (ドライエージングビーフ) を焼くには？

高良康之 銀座レカン

サシの多い肉をくどくなく焼き上げるには？

手島純也 オテル・ド・ヨシノ

赤身肉をベリーレアに焼くには？

小林邦光 レストラン コバヤシ

赤身肉をしっとりと焼くには？

有馬邦明 パッソ・ア・パッソ

赤身肉をしっかりめに焼くには？

堀江純一郎 レストランテ イ・ルンガ

肉を常温にもどす時間がない時は？①

高山いさ己 カルネヤ サノマンズ

肉を常温にもどす時間がない時は？②

河井健司 アンドセジュール

低温のフライパンで焼くには？

中原文隆 レーヌ デ プレ

丸鶏をパリッと、ジューシーに揚げるには？

南 茂樹 一碗水

存在感のあるカツレツを作るには？

北村征博 ダ オルモ

詰めものをした肉を焼くには？

古屋壮一 ルカンケ

失敗しないパイ包み焼きの作り方は？

手島純也 オテル・ド・ヨシノ

軽やかなパイ包み焼きを作るには？

小林邦光 レストラン コバヤシ

印象的な包み焼きを作るには？①

安尾秀明 コンヴィヴィアリテ

印象的な包み焼きを作るには？②

岸本直人 ランベリー Naoto Kishimoto

生地までおいしく食べられる包み焼きを作るには？

河井健司 アンドセジュール

短時間で肉に香りをつけられる包み焼きは？

新山重治 礼華 青鸞居

短時間の加熱で煮込みを作るには？

奥田 透 銀座 小十

クリアな旨みの煮込みを作るには？

磯谷 卓 クレッセント

赤身肉をパサつかせずに煮込むには？

中村保晴 ビストロ デザミ

一体感のある煮込みを作るには？

山崎夏紀 エル ビステッカーロ デイ マニャッチョーニ