

【フランス料理ハンドブック】目次

前書き

フランス料理とは
本書を読む前に

1 フランスの地方料理

地方料理

ノール＝パ＝ド＝カレ地方
ピカルディー地方
シャンパーニュ＝アルデンヌ地方
アルザス地方
ロレーヌ地方
ブルゴーニュ地方
フランシュ＝コンテ地方
ローヌ＝アルプ地方 1
[リヨネ地方、プレス地方、ドンブ地方]
ローヌ＝アルプ地方 2
[サヴォワ地方、ドーフィネ地方]
プロヴァンス＝アルプ＝コート・ダジュール地方
コルス（コルシカ）地方
ラングドック＝ルシヨン地方
ミディ＝ピレネー地方
アキテーヌ地方
リムーザン地方
オーヴェルニュ地方
ポワトゥー＝シャラント地方
サントル地方
ペイ・ド・ラ・ロワール地方
ブルターニュ地方
ノルマンディー地方
イル＝ド＝フランス地方
海外県＝地方

2 調理場の設備と調理機器

調理場の設備

調理機器

3 フランス料理の加熱調理法

加熱調理法

4 フランス料理の調理の基本

出し汁

ソース

合わせバター

ファルス

マリナード

生地 [菓子、デザートに使うクリームほか]

5 料理材料と料理

家畜肉

乳製品

家禽

卵

ジビエ（猟鳥獣、野禽獣）

魚介

穀類

パン

野菜

豆

キノコ

果物

種実

ハーブ（香草）

スパイス（香辛料）

調味料

油脂

補助材料

6 飲料

酒

フランスワイン

水

コーヒー

茶（紅茶）

ハーブティー

7 食事の流れと料理

食事の構成とサービス法の変遷

アミューズグール

前菜（オードヴルとアントレ）

ポタージュ

魚料理

肉料理

つけ合わせ

サラダ、チーズ

デザート

ミニャルディーズ

8 外食産業とレストランの仕組み

フランスの外食産業

レストランの仕組み

サービスの仕事

食器とグラス、カトラリー、リネン類

レストランのメニューと料理の選び方

9 日常と行事の食事

日常の食事形態

フランスの主な祝祭日と行事の食事

冠婚葬祭と食事

10 フランス料理の歴史

フランス料理の源流

フランス料理の開幕 中世後期 [13世紀末 ~ 1450年頃]

ルネサンス [15世紀半ば~17世紀初め]

グランド・キュイジーヌの確立 [17世紀半ば~1715年頃]

宮廷料理の洗練とレストランの誕生 [1715~1789年]

フランス革命と美食の解放 [1789~1815年頃]

美食の黄金時代 王政復古~第2帝政 [1815~1870年]

エスコフィエの時代 第3共和政の始まり~ベル・エポック

[1870年代~20世紀初頭]

モータリゼーションの進展と地方の美食の発見 [20世紀前半]

美食の復興、そしてヌーヴェル・キュイジーヌの時代 [第2次世界大戦~1980年頃]

キュイジーヌ・モデルヌ、あるいはヌーヴェル・キュイジーヌ新世代 [1980~1995年頃]

フランス料理の現状と展望 [20世紀末~]

日本のフランス料理史

フランス料理史年表

日本のフランス料理史年表

主な料理用語

主要参考文献

巻末情報

フランス地方料理名索引

総索引