

【ルセットを読む フランス料理の技術】 目次

ジビエ料理はテクニックの宝庫

えぞ鹿背肉のポワレ

野ウサギのロワイヤル風

マガモのロティ

コガモのロティ

ベガスのトゥルト

フレンチの王道を現代に

鶏のショーフロワ

鴨のドディーヌ

マグレ鴨の燻製

ウサギのロニョナード

鶏のヴィネガー風味

仔牛のココット焼き

牛ほほ肉のブルゴーニュ風

アワビのステーキ

オマールのアメリカーナ

オマールのクネル

ソース・ブール・ブラン

キノコのタルト

レタスのシンプルなサラダ

ホワイトアスパラガスとソース・オランダーズ

アスパラガスと豆の軽い煮込み

根菜のヴルーテ

注目素材のロースト研究

シャラン鴨

豚背ロース

仔羊の背肉

日本の魚の個性を、火入れで生かす

本書にルセットを紹介しているシェフ
よく使われるフランス料理用語