

【月刊専門料理 2021年1月号】目次

【特集】ワンオペの料理、チームの料理

一人で作り上げるおまかせコース

都志見セイジ (TSU・SHI・MI) / 清水 将 (レストラン アニス) / 森 茂彰 (mori) / 中本敬介 (ビーニ)

ワンオペという選択肢 新店4店の場合

千葉稔生 (ミル) / 亀山知彦 (アンファス) / 稲川信太郎 (ボトルス) / 笠井 篤 (笠井)

レフェルヴェソンス サービスが仕上げる料理

生江史伸、青島壮介

チームだからできること、チームだから作れる料理

米田 肇 (HAJIME) / 川島 宙 (アコルドゥ) / 川田智也 (茶禅華)

〈TOPIC〉

熟成促進装置を識る① セミナー編

“熟成促進装置”の可能性をシェフたちが体感

シェフたちと行く 茨城県の生産地ツアー

《連載》

・京料理のこころみ 食材の探究 柴田日本料理研鑽会

①エイ

・自分流で 北口智久 (イル・チェントリーノ)

・色味追索 白岩勝也 (中国意境菜 白燕)

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3階

- ・父子の遺伝子とガストロノミー 音羽和紀、音羽 創
第 10 回 ゴボウ
- ・わが店の衛生管理対策 vol.6 レストラン パッション
- ・生産者とともに 第 5 回 坂内 晃 (東家)
- ・#シェフの SNS 活用術 vol.4 中村和成 (ラ・ボンヌ・ターブル)
- ・突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 73 回野地澄晴 (徳島大学長)
- ・新連載 浪速割烹にて候 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、スウェーデン、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)