

【月刊専門料理 2023年2月号】目次

【特集】使える、中国料理のテクニック

中国料理のテクニックを知る

川崎寛也（農学博士）

中国料理の得意技

工程を積み重ねて一皿をつくる

【解剖】役立つ・学べる中国料理

食感

味わい

香り

調理／田村亮介（慈華）、梁偉康（赤坂璃宮 銀座店）、荻野亮平（四川料理 巴蜀）、
謝天傑（天天厨房）、スヨリト（草原の料理 スヨリト）、井上清彦（中国菜 火ノ鳥）、
井桁良樹（飘香）、小澤善文（トゥーランドット臥龍居）、水野耕作（赤坂璃宮 銀座店）、
川田智也（茶禅華）、林敏（貴州火鍋）、早田哲也（中国料理 仙ノ孫）、李俊松（山西亭）

自家製醬&香味油 計55点を一挙に紹介！

《TOPIC》

新たな美食の世界＝メディカルガストロノミー

「レキペ・アカデミア」が提唱するおいしさを楽しむ糖質コントロール

《連載》

- ・ 京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
第 191 回 発酵&熟成（後編）
- ・ オープン 30 年目！ ～これまでとこれから～
vol.28 レストラン コバヤシ
- ・ 自分流で 池田光寿（カナダ）
- ・ 旬彩譜 岡田邦晴（おか田）
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 97 回 久野 愛（東京大学大学院情報学環）
- ・ 世界の注目レストランを巡る
vol.11 ボーン（シンガポール）

今月の料理界

海外レポート（フランス、米国）

バックナンバー

定期購読のお知らせ

用語解説

次号予告

料理解説