

【月刊専門料理 2024年3月号】目次

【特集】ソースで世界を描け

量・濃度・色彩・構図

ソースに意図を込める

佐々木康二（プレスキル）／大土橋真也（クラフタル）／古屋賢介（フルヤ オーガストロノム）／栗田雄平（銀座レカン）／杉浦和哉（ナチュラム カズヤ スギウラ）／仲嶺淳一（ラ・カンロ）／藤谷圭介（メゾン フジヤ ハコダテ）

ソース 67 レシピ公開

技術講座

タイプ別 ソースの流し方、描き方

宮崎慎太郎（アマラントス）

アトリエで生まれる料理表現

石井誠（ル・ミュゼ）

《TOPIC》

クラブ・デュ・タスキドール会長

上柿元勝氏が地元鹿児島で腕ふるう

「日本料理 龍吟」20年を迎えて

《連載》

- ・ 京料理のこころみ 柴田日本料理研鑽会
第 203 回 プラントベース和食 [10]
- ・ 日本料理店の魚仕事 2. 奥田透 (銀座 小十)
- ・ レストランの野菜料理 2. 平雅一 (ドンブラボー)
- ・ あの人のタイムマネジメント 2. 森茂彰 (mori)
- ・ 自分流で 高木祐介 (goffo)
- ・ 色味追索 河窪証 (中国菜 KHAOS)
- ・ 世界の注目レストランを巡る
vol.24 アカメ (台湾)
- ・ 突撃インタビュー「やまけんが聞く!!」 山本謙治
第 110 回 浅井紀洋 (アルファフードスタッフ(株))

今月の料理界

海外レポート (フランス、英国、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

- ・ 新時代の料理咄 淡味一言
第十二回 地方料理 野崎洋光 (分とく山)

料理解説