

【月刊専門料理 2025 年 8 月号】目次

【特集】料理人とパティシエのための パーツ入門

技術講座

基本パーツを徹底理解！

・料理人編

秋田和則（リストランテ・アキタ）

・パティシエ編

平瀬祥子（レストラン ローブ）

分量付きで大公開！

シェフ&パティシエが活用するパーツレシピ 82

清水崇充（L'EAU）／安平次真史（アンペイジ）／山本鉄巳（サローネ 2007）／
江藤英樹（ペイサージュ）／浅井拓也（ヒルズハウス ダイニング 33）

《連載》

- ・4代目メンバー8氏8店を探訪！ 6. たん熊北店 柴田日本料理研鑽会
- ・日本料理店の魚仕事 19. 宮永賢一（割烹みやなが）
- ・レストランの野菜料理 19. 塩澤隆由（CAINOYA）
- ・麺・飯！ 3. 金岡永哲（ムーダンジアン）
- ・AROUND50 ミドルエイジの決断 6. 荻野伸也
- ・自分流で 山本悠太（フィエルテ）
- ・旬彩譜 相田修作（馳走 あい田）

海外レポート（フランス、米国）

今月の料理界

定期購読のお知らせ

バックナンバー

用語解説

次号予告

料理解説