

【お詫びと訂正】

『羊料理 世界のレシピ 135 品と焼く技術、さばく技術、解体』

に下記の誤りがございました。

◆ P10 撮影 担当者

【誤】 よねだりょう

【正】 よねくらりょう

◆ P51 焼く技術その4 説明②

【誤】 両面に塩、コショウをふり、高温の場所に骨側を下にしておく。

【正】 両面に塩、コショウをふり、右側の低温の焼き台の中でも高温になっているところを探し、骨側を下にしておく。

◆ P68 アニョー・ド・レのロティと春野菜のソテー 盛り付け

【誤】 クリームチーズのソースと長ネギのソースを添え、

【正】 クリームチーズのソースとそら豆のピューレを添え、

◆ P83 ラムフレンチチョップ 説明

【誤】 オーストラリア産の大きなラムチョップを使用。中国味噌ベースのタレに漬け、羊の脂を塗りながら炙る。

【正】 オーストラリア産の大きなラムチョップを使い、中国味噌ベースのタレと羊の脂を塗りながら炙る。

◆ P84 マトンシークケバブ 分量

【誤】 カロンジ…3

【正】 カロンジ…3 g

◆ P110 羊×日本酒

【誤】 仔羊の粗だたきハンバーグ×悦 凱陳

【正】 仔羊の粗だたきハンバーグ×悦 凱陣

◆ P117 羊とゴボウとキャベツの煮込み 説明

【誤】 ラム肩肉は骨からするりと

【正】 スペアリブは骨からするりと

◆ P173 クラシックスタイルのローガンジョシュ 分量

【誤】 カシミリチリパウダー (P.178) …12 g

【正】 カシミリチリパウダー (P.177) …12 g

◆ P182 饅包肉 饅 (ナン) 分量

【追記】 白ゴマ…適量

◆ P182 饅包肉 仕上げ 4

【誤】 3 に 1 を加え、5～15 分煮込む。仕上げに 2 を加え、塩で味をととのえる。

【正】 3 に 2 のスペアリブを加え、5～15 分煮込む。仕上げに 2 の野菜を加え、塩で味をととのえる。

◆ P207 アニョー・ド・レの内臓入りクロケット 説明

【誤】 レバーは細かく叩いてつなぎとし、心臓と腎臓は粗く叩いて食感に変化を出す。

【正】 レバーと腎臓は細かく叩いてつなぎとし、心臓は粗く叩いて食感に変化を出す。

◆ P221 クルルジョネス マッシュポテト*2 説明

【誤】 ジャガイモは皮付きのままゆで、熱いうちに皮をむいてなめらかにつぶす。ペコリーノを混ぜる。

【正】 ジャガイモは皮付きのままゆで、熱いうちに皮をむいてなめらかにつぶす。~~ペコリーノを混ぜる。~~

◆ P240 イラスト 担当者

【誤】 田島浩行

【正】 田島弘行

◆ P243 ニューージーランド 18行目

【誤】 ロングダウンなどが飼育されている

【正】 サウスダウンなどが飼育されている

ここに謹んでお詫び申し上げますとともに、訂正させていただきます。

柴田書店