

【お詫びと訂正】

『スペシャル アンティパスト』に以下の誤りがありました。

◆ P 173

「子持ち鮎の黄金揚げ、赤ワイン風味」

作り方「1 アユをコンフィにする」2行目

【誤】 ひれをすべてハサミで切り取り、鍋に並べ

【正】 ひれをすべてハサミで切り取り、**バット**に並べ

◆ P 177

「和牛トリッパとポルチャーニのグラタン」

材料「下ゆで用材料」白ワインの分量

【誤】 白ワイン 30cc

【正】 白ワイン **300cc**

◆ P 190

「原田慎次さんプロフィール」 下から4～3行目

【誤】 グループ店に名古屋、**福岡**の「アロマフレスカ」ほか、

【正】 グループ店に名古屋「アロマフレスカ」ほか、

ここに訂正するとともに深くお詫び申し上げます。

柴田書店