

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -6月下旬発売-

フランス料理 肉の火入れ技術

※新刊委託申込メ切
6月9日(金)

A4 ISBN:978-4-7511- 1500 - 8

定価:本体 3800円 + 税

~古典技法から学ぶ、火入れの技術~

■フランス料理の基礎技術の中から
「肉の火入れ」に特化し、30年以上の経験を持つベテランのフレンチシェフ5名に、ロティ、ポワレなど古典的な調理法を素材ごとに詳しく解説!

【取材シェフ】

- 「ル・リュタン イソガイ」磯谷 卓シェフ
- 「レストラン プルニエ」松本浩之シェフ
- 「レストラン タニ」谷 利通シェフ
- 「ラミ・デュ・ヴァン・エノ・エヌ」榎本 実シェフ
- 「トレフ ミヤモト」宮本雅彦シェフ



株式会社旭屋出版 〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルックス新宿ビルⅡ6階 電話:03-5369-6423

旭屋出版 FAX番号:03-5369-6431

貴店名		貴店名	
新刊委託	冊	注文	注文
フランス料理 肉の火入れ技術		旭屋出版	
旭屋出版		持続可能なガストロノミー	
旭屋出版		旭屋出版	
旭屋出版		古典×現代 フランス料理	
旭屋出版		旭屋出版	
978-4-7511-1500-8 書籍 本体3800円+税		978-4-7511-1470-4 書籍 本体3800円+税	
		978-4-7511-1471-1 書籍 本体3800円+税	