

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -1月下旬発売-

# 焼肉料理の メニューと技術

※新刊委託申込メ切  
1月7日(金)

B5判 ISBN:978-4-7511- 1457 - 5

定価:本体 3500円 + 税(予価)

◆焼肉店は「肉を切って出せばOK」  
ではありません！！

各地の人気店・繁盛店の焼肉メニューや  
焼肉店の一品料理を紹介。  
あわせて、有名店の調理技術や肉のカッティング、  
味作りのポイントなども詳細に解説！！

さらには肉の原価計算方法や、素材となる肉の知識を  
深めるのには欠かせない、肉の生産現場の話まで、  
焼肉のプロになるためのノウハウが詰まった1冊です！



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
	冊		冊
焼肉料理の メニューと技術	旭屋出版	焼肉料理のタレの技術	旭屋出版
		究める焼肉の技術	旭屋出版
978-4-7511- 1457-5 書籍 本体3500円+税		978-4-7511- 0958-8 書籍 本体3500円+税	978-4-7511- 1366-0 書籍 本体3800円+税