

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -10月下旬発売-

# 人気店の 麻婆豆腐の技術

※新刊委託申込メ切  
10月5日(水)

B5 ISBN:978-4-7511- 1481 - 0

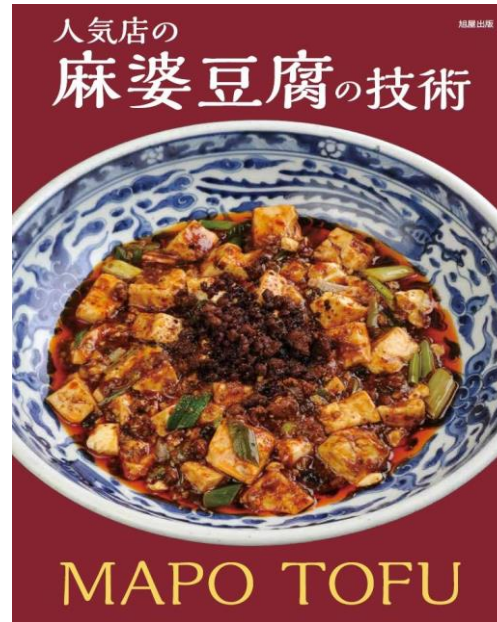
定価:本体 3800円 + 税 (予価)

~人気の麻婆豆腐を  
もっと売れるメニューにできる!~

名店・評判店の伝統的な麻婆豆腐を一堂に集め、  
その各店の炸醬、辣油、豆板醬の作り方・使い方、  
味づくりのポイントと、各店の調理技術を  
プロのために解説!!

【本書の主な内容】

- ①麻婆豆腐の完成写真のほか、調理していく工程の解説。
- ②各店が使っている豆板醬、辣油などの解説。
- ③炸醬、ラー油、甜麵醬などの作る工程の解説。



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
人気店の 麻婆豆腐の技術		中国料理 人気の前菜	
旭屋出版		旭屋出版	
MAPO TOFU		評判の担々麵	
978-4-7511-1481-0 書籍 本体3800円+税		978-4-7511-1477-3 書籍 本体3800円+税	
		978-4-7511-1465-0 書籍 本体3800円+税	