

## 【お詫びと訂正】

柳館功著「フランス料理 ソース 進化と伝統」（紙の書籍版）におきまして下記の部分に誤りがありました。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。なお電子書籍版は訂正させていただいております。

### ●p17[ソースのルセット]の1

【誤】1 卵白に抹茶を加えて泡立て、程度してからひとつまみの塩を加え、抹茶入りのメレンゲを作る。

↓

【正】1 卵白をある程度泡立ててから抹茶を加え、さらに泡立てて抹茶入りのメレンゲを作る。