

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -6月上旬発売-

フランス料理 魚介の火入れ技術

※新刊委託申込メ切
5月28日(水)

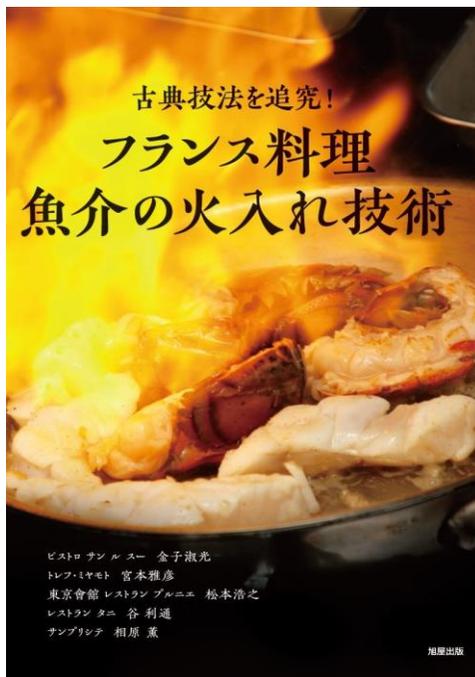
A4 ISBN:978-4-7511- 1538 - 1

定価:本体 4500円 + 税

■古典技法を追求!

繊細な技術である「魚介類の火入れ」に焦点を当て、フランス料理の基本となるポワレ、ブレゼ、ムニエルといった伝統的な調理法を、経験豊富なベテランシェフ5人に詳しく解説。

- ・ビストロ サンルルー 金子淑光
- ・トレフ・ミヤモト 宮本雅彦
- ・東京會館 レストラン プルニエ 松本浩之
- ・レストラン タニ 谷利通
- ・サンプリシテ 相原薫



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II 6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	冊	注文	冊
フランス料理 魚介の火入れ技術	旭屋出版	火入れの探究	旭屋出版	魚介フレンチの深淵	旭屋出版
978-4-7511-1538-1 書籍 本体4500円+税		978-4-7511-1128-4 書籍 本体3500円+税		978-4-7511-1437-7 書籍 本体3800円+税	