

料理書ご担当者様 -朝ドラ「あんぱん」の技術指導！-

プロベーカーが選ぶ これからの製パン法

著者:竹谷 光司 ☆朝ドラ「あんぱん」出演者へ技術指導をされています！☆

B5判 ISBN:978-4-7511-1435-3

定価: 3080円 (税込)

プロの理論がよくわかる からのパン作り

B5判 ISBN:978-4-7511-1333-2

定価: 3080円 (税込)

さらに美味しく、もっと省力化、
より計画的に

10種類の生地から
35アイテム展開を掲載

◎パン店経営で慢性化する労
働力不足に対応した製パンの知
識

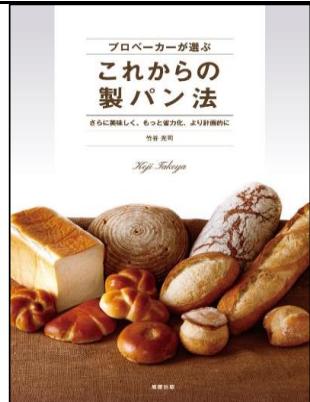
◎次世代のパン職人を育てる働き方改革に対応した製パン知識

◎新しい人気パンを創り出すための新材料の知識

◎個人経営パン店がチェーン店やコンビニとの競争力に負けない製パン法

これからのパン店に向け、次世代のブーランジェに向けて、

「今までの勘違い」と「これからの製パン知識」をやさしく伝える指導書です。



ベースに科学的な「製パン理論」を引き、応用に「伝承の技と勘」を足したレシピを、写真と、著者がそばで話しかけるかのように説明する語りで展開しています。プロとして応用展開するための計算式もとこどろこで紹介！



☆メディア情報☆

竹谷光司シェフがNHKの
「きょうの料理」に出演！

株式会社旭屋出版 〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルクス新宿ビルⅡ6階

旭屋出版 FAX番号:03-5369-6431

貴店名	貴店名		
注文	冊	注文	冊
旭屋出版		旭屋出版	
竹谷光司		竹谷光司	
978-4-7511-1435-3 書籍 定価3080円(税込)	978-4-7511-1333-2 書籍 定価3080円(税込)		