

料理書ご担当者様 ー朝ドラ「あんぱん」の技術指導！ー

プロベーカーが選ぶ これからの製パン法

プロの理論がよくわかる からのパン作り

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

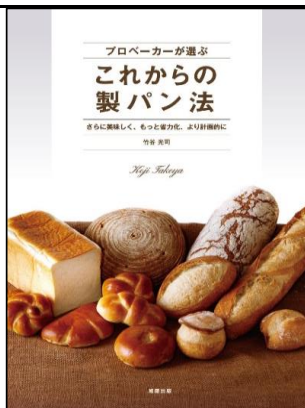
B5判 ISBN:978-4-7511- 1333 - 2

定価： 3080円（税込）

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

◎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。



10種類の生地から
35アイテム展開を掲載

ベースに科学的な「製パン理論」をおき、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ろどころで紹介！



☆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 ベルックス新宿ビルⅡ6階

旭屋出版 FAX番号：03-5369-6431

貴店名		貴店名	
注文	冊	注文	冊
プロベーカーが選ぶ これからの製パン法		旭屋出版	
プロの理論がよくわかる からのパン作り		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)	