

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -2月上旬発売-

人気ラーメン店の 調理法と考え方

※新刊委託申込メ切
1月29日(月)

A4 ISBN:978-4-7511- 1513 - 8

定価:本体 3800円 + 税

～スープ・製麺・タレ・香味油・
チャーシュー・味玉・メンマ～

■清湯系、濃厚系、二郎系などなど、
人気店のラーメンの調理技法を解説！

評判の15店が日々、工夫をしながら作っているスープ、
醤油ダレ、塩ダレ、香味油、麺、チャーシュー、味玉、
メンマの調理法と、その考え方、味づくりで重点を
置いていること、開業時と比べて変えてきた材料や
配合などを解説します。



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	冊	注文	冊	注文	冊
人気ラーメン店の 調理法と考え方		旭屋出版	保存版 ラーメン・つけめん タレの技術教本		旭屋出版	評判ラーメン店の最新調理技術	
978-4-7511- 1513-8 書籍 本体3800円+税		978-4-7511- 0927-4 書籍 本体3500円+税		978-4-7511- 1496-4 書籍 本体3800円+税			