

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -10月下旬発売-

未来につなぐフランス料理

※新刊委託申込メ切
10月8日(金)

B5判 ISBN:978-4-7511- 1451 - 3

定価:本体 3900円 + 税(予価)

著者:高橋雄二郎

進化につなぐガストロミク的な技術改良

ピエール・エルメ氏が広めたパイの折り方や、ベルナール・ロワゾー氏が生み出したフォンを使わないソースのように、「自分の技法」がフランス料理の“次の”スタンダードとして浸透することを目指したいと、高橋雄二郎シェフは言う。

現代的な視点で、フランス料理の調理技術を科学的に分析し、既存の調理技法に改良を重ねて精細に仕上げた『ル・スプートニク』の料理の数々をテーマ別の技術ごとに解説。

※『ル・スプートニク』
2015年、東京・六本木に開業。ミシュラン1つ星を守り続ける。



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
未来につなぐフランス料理	旭屋出版	科学が創造する新しい味	旭屋出版
	高橋雄二郎		
		発酵で料理する	旭屋出版
		フランス料理の科学的プレゼンテーション	旭屋出版
978-4-7511-1451-3書籍 本体3900円+税		978-4-7511-1309-7 書籍 本体3500円+税	
		978-4-7511-1329-5 書籍 本体3500円+税	
			978-4-7511-1392-9 書籍 本体3600円+税