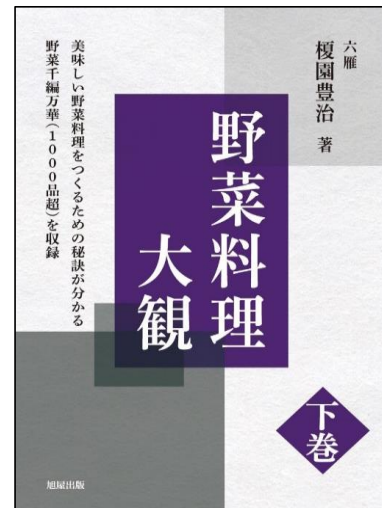
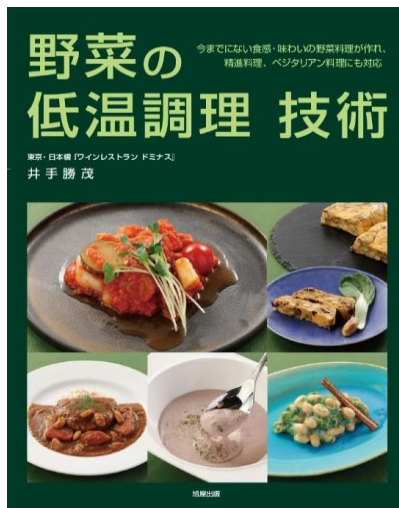


旭屋出版

～🥕旬の野菜で寒さ克服！🍆～

料理書ご担当者様



野菜の低温調理 技術

◆今までにない食感・味わいの野菜料理が作れ、精進料理、ベジタリアン料理にも対応

近年普及している低温調理を用いた、調理技術を紹介した一冊。
低温加熱による新しい食感を実現しながらも、さらに食中毒防止の点も踏まえた安心・安全な低温調理の方法を、レシピとともに提案する。

野菜料理大観 上巻

◆野菜料理の新たな展開を導き出すために、「菜食」の歴史や思想を大検証

上巻・下巻を合わせて1300頁を超える圧倒的なボリュームで、野菜料理の一流の技、知恵、秘伝を余すことなく公開。
上巻の「菜食」の歴史や思想を大検証。知識や技術を磨きたい料理人にとって必携の書。
日本料理テキストの決定版です。

野菜料理大観 下巻

◆美味しい野菜料理をつくるための秘訣が分かる野菜千編万華(1000品超)を収録

上巻・下巻の大ボリューム満載、人達の偉大な仕事を、今の料理人の人たちに伝えるために書き下ろされました。
本書は野菜千編万華(1000品超)を収録、世界から注目される現代の日本料理の礎(いしずえ)が記されています。

株式会社旭屋出版 住所: 〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルックス新宿Ⅱ 6階

旭屋出版 FAX番号 03-5369-6431

貴店印	書 名	I S B N	本体価格	冊数
	野菜の低温調理 技術	978-4-7511-1522-0	3,900円	
	野菜料理大観 上巻	978-4-7511-1519-0	4,600円	
	野菜料理大観 下巻	978-4-7511-1520-6	6,800円	