



PHOTO MENU : DEUX ASSIETTES

CLASSIQUE ET MODERNE

BLANC-MANGER AUX FRUITS DE SAISON AVEC CREME CHANTILLY



製菓専門書

GRAND PATISSIER

BASES DE PATISSERIE, CONFISERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE ENTREMETS DE CUISINE
ENTREMETS DE PATISSERIE PATISSERIE FRANCAISE, SON HISTOIRE ET SA CULTURE

「パティスリー概説」

～フランス製菓における基本理論と歴史、文化～



日本の製菓業界最高峰
グラン・シェフ・パティシエ
加藤 信

加藤 信 著

製菓における理論から歴史、文化まで総合的専門書

クラシックからモデルヌまで加藤信の歴史的デザートを紹介

第1弾の「ブーランジュリー概説」に続き、

第2弾を本年夏に刊行予定!

制作部：有限会社ニシナデイヴィッド

近日発売

フードプロセッサーしてみませんか

フードプロセッサー(クイジナート)を使った和洋中の簡単レシピブック。肉、魚介、野菜、豆腐・粉・海藻、ペースト・ドレッシング・たれ、スープ、おやつ & お菓子など全 99 品を紹介。メニューアイデアのヒントに。

料理製作：高野康信／宮本雅彦／松島徹／清水郁夫／桜井修一／松原裕吉



スイッチをポンとおすだけで、ガッガッガー、と小気味よくまわるフードプロセッサー。

いつものおかずも、手間のかかる面倒な料理も、技がいるお菓子も、ぜんぶお任せ。「え、もうできたの?」とびっくりするほどスピーディー、だから料理が楽しくなります。私たちの今のライフスタイルにふさわしい、新時代の新調理法です!

ガーツなレシピ

Let's Ga...

フードプロセッサー
してみませんか



定価：本体 1143 円 (税別)

AB 判 80 ページ・オールカラー

【書籍のご購入先】

イマージュ株式会社

メールでのご注文 mail : chef-magazine@syc-img.co.jp

お電話でのご注文 Tel : 03-6812-9116