

フランス式 おいしい肉の教科書

著者：アルチュール・ル・ケーヌ B5判変型(240×182mm) 240 Pages (Full Color) ソフトカバー 本体 2,550円+税

売れて
ます!!

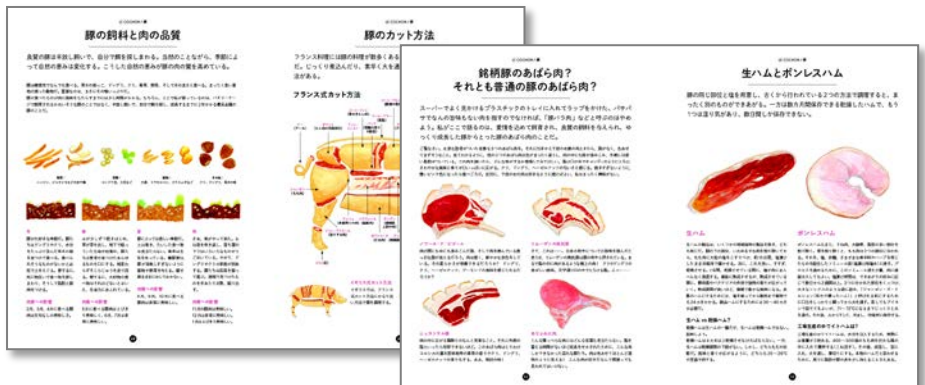
牛、豚、鶏、ジビエまで。

肉料理を美味しくする最新情報が満載



あらゆる肉料理を美味しく食べるための知識や調理法をイラストで解説した、フランスのベストセラー。様々な種類の牛や豚、また鹿や野鳥等のジビエまであらゆる種類の食肉を網羅。肉にあわせる塩や、最適な焼き方に関する科学的な検証などの最新研究も掲載。肉食文化の歴史が深いフランスならではの情報が詰まった、肉好き必読の1冊です。

著者：アルチュール・ル・ケーヌ
料理研究家、科学者。調理法を科学的に研究した著書等で知られる。



収録 内容

- 【動物】牛肉／仔牛肉／豚肉／子羊／鶏肉・その他／ジビエ
- 【お肉屋さんの知識と技】材料／成分／準備／料理／他
- レシピ
- 付録(インデックス／参考文献)
- 牛肉の最高品種
- 肉の系統
- 肉の栄養と品質
- 牛肉の部位
- 最高品種の鶏
- ナイフの構造
- 調理器具のサイズ

フランスで1番売れている肉の本、待望の日本語版

2～3月のご販売が おススメです!!



PIE パイ インターナショナル FAX:03-5395-4830
〒170-0005 東京都豊島区南大塚2-32-4 TEL: 03-3944-3981

◆貴店番線印◆
注文書
ご担当 様

フランス式 おいしい肉の教科書

ISBN: 978-4-7562-5090-2 C0077 定価: 本体¥2,550+税

冊

発行元 / パイ インターナショナル