

料理のおいしさは「味つけ」で決まります。

和・洋・中ごとに「おいしい味つけ」を伝授。
誰でもおいしい料理が作れる法則を紹介します。

2018年9月新刊

見てわかる 和・洋・中 おいしい味つけの法則 (仮)

和の味つけの方程式

『基本調味料』の割合が和の味つけのキモ

素材の味を大切に、シンプルな味つけをする
和食だからこそ、調味料のバランスが大切。
基本のだしやたれの割合を覚えれば和食上級者の
仲間入り。



洋の味つけの方程式

『ソース』を知ること味は広がる

ソースを変えることでがらりと印象が変わり、
味のバリエーションを増やすことができます。
バターやスパイス、ハーブで香りや味に
広がりも！



中華の味つけの方程式

『油と香り』をしっかりと出すのは中華のコツ

中華は具材を切ったり、調味料を合わせたりと
いった準備をすべてすませてから、一気に
作るのが基本。油、熱がおいしさの秘訣です。



食材が一緒でも“味つけ”で変わる！味つけの法則を取得しよう！！

※画像はすべて仮画像です。

2018年8月14日受注締切 / 9月3日搬入予定

新刊委託

見てわかる 和・洋・中 おいしい味つけの法則 (仮)

著者：川上文代
ISBN: 978-4-405-09359-1 定価：本体1,200円＋税 192P 四六判

冊

貴店番線印

★ 新星出版社 営業担当：

〒110-0016 東京都台東区台東2-24-10
TEL : 03-3831-0743(代)

ご注文は
営業本部FAXまで

03-3831-0758 (fax)

2018.06.12作成 BO