

『新装版 包丁の教科書』正誤表

(2018年4月13日作成。122ページについては、版によって修正済みの本もあります)

下記のように、誤った記載がありました。
訂正し、深くお詫び申し上げます。

●訂正箇所

110ページ「鯖味噌煮」のレシピ内 水の分量

誤：水…60CC

正：水…600CC

122ページ「鱈（ひらめ）」

「皮を引く→頭と尾を切り落とす（柳刃包丁→出刃包丁）」の手順3（下線部）

誤：3 頭を左にして腹のほうを手前にして置き、……

正：3 頭を左にして背のほうを手前にして置き、……

以上、訂正し、重ねてお詫び申し上げます。
よろしく願いいたします。