

「料理上手になる知識とコツ」をこの1冊にまとめました！



※装丁は現行版を使用しています。

2023年5月新刊
 新版 ひと目でわかる
料理の教科書 きほん編

道具のそろえ方、調味料のはかり方、包丁の使い方など、料理以前の基本から、煮る・焼く・揚げる・ゆでるなど調理の仕方、和・洋・中の味つけの基本、さらに、素材ごとの下ごしらえや切り方、レシピまで、料理の基本を紹介します。写真を多用し、一目でわかるよう心がけました。これからお料理に挑戦したい方に最適です。

●道具をそろえる



●食材を保存する



●だしの方程式



【構成】

- 第1章 料理の基本のキ…道具・量り方・加減・保存
- 第2章 調理の基本…煮る・揚げる・ゆでる・炊く・蒸す・焼くなど
- 第3章 味つけの基本…和・洋・中華の味付け・だし・調味料
- 第4章 素材別事典…野菜の切り方・素材・乾物・保存

基本をおさえておくと
 料理はもっと
 上手になります！

今さら聞けない料理の疑問や基本の手順を、
 わかりやすくひと目で解決できるように紹介！

※本書は、『料理の教科書 きほん編』(2010年10月 初版発行)を一部修正し、再編集しました。

2023年3月29日受注締切 / 5月9日搬入予定		貴店番線印
新刊委託	新版 ひと目でわかる 料理の教科書 きほん編	ご担当 冊 様
	著者: 川上文代 ISBN: 978-4-405-09442-0 定価: 1,500円+税 4C 240P B5変型判	

★ 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)**

2023.01.18作成