

科学的分析レシピ本

大好評2刷決定!!

定番レシピに異議あり!



定番の“当たり前”を見直す
新しい料理の教科書

驚きの「料理の新常識」が続々登場!

豚肉の生姜焼きは
合わせ調味料を
2つに分ける!
ハンバーグは
生の玉ねぎを
入れる!
オムレツは
塩を加えて
15分置く!
鶏の唐揚げは
冷たい油から
揚げる!
樋口直哉

いつものレシピをおいしくする極意
料理の新常識35

定価：(税込)1400円(税別)
マガジンハウス

今まで当たり前だと思われていた
定番料理の作り方を
科学的な視点から見直し、
現代の食材に合わせて作り方を**再構築**。

驚きの
「料理の新常識」

が続々登場!

三省堂書店の
新井見枝香さんも愛読!



拡大作成中です!

※出来次第送付いたします

ご希望の書店様はチェックをお願いいたします。

POP

2/13出来
予定!

小説家兼
料理学校講師の

樋口直哉 **初**のレシピ本!

書名	著者名	仕様	ご注文数
定番の“当たり前”を見直す 新しい料理の教科書 ※2刷出来次第、順次出庫いたします	樋口直哉 著	A5並製 1400円(+税) 2019/1/17発売	冊
	978-4-8387-3024-7		

ご注文は マガジンハウス 受注センターまで

FAX: 0120-468-127

TEL: 049-275-1811 chumon@magazine.co.jp
(番号・アドレスはお間違えのないようにお願いします。)



貴店番線印