

# 「バゲットが残ったら」

みんなが大好きなバゲット。  
 買ってきたその日は焼き立てを楽しみ、  
 残った翌日は、美味しい料理に変身!

お食事のお供に、パリパリふわふわの軽い生地は、サンドイッチパンにもぴったり。でも1本買っても翌日残ってしまうことも…。本書はそんな残ったバゲットを料理に活用し、余すことなく楽しむレシピ本です。酵母に水、塩、小麦粉とシンプルな配合で作られたフランス生地のバゲットは、料理にもってこいの素材です。揚げ焼きしてサラダに入れたり、ふやかしてスープに入れたり、グラタンやパテに入れたりするだけで、パンの旨み、香ばしさが料理をさらに美味しくしてくれます。今回は、そんなレシピを「きょうの料理」でもおじみの人気料理家・坂田阿希子さんが提案します!



坂田阿希子 著 定価:1,500円(税別) ISBN978-4-7661-3106-2 C2077  
 A5判 総112頁(オール4色)



地区	書店コード	書名	注文数
		<b>バゲットが残ったら</b>	
書店印		新刊 坂田阿希子 著 ISBN978-4-7661-3106-2 C2077 本体：1,500円	冊