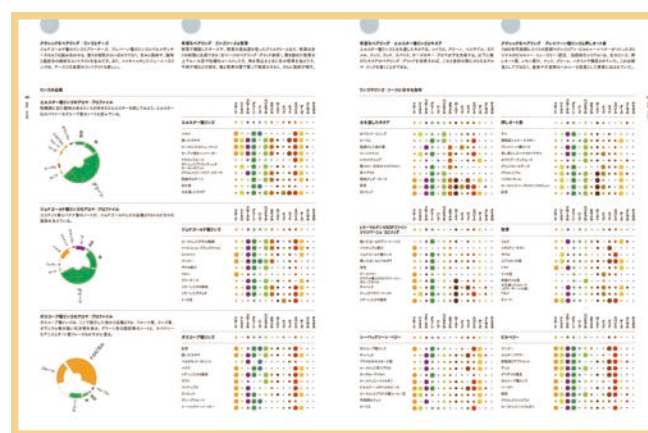
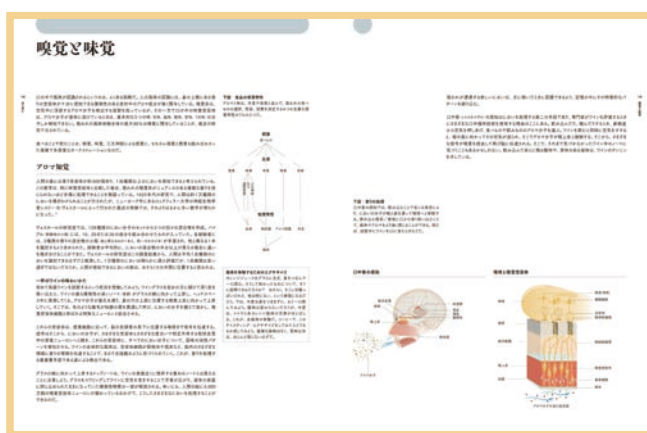
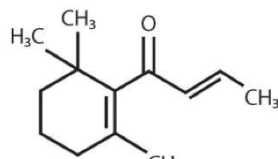




A4変型判/並製/388ページ 定価:本体4,600円(税別)
ISBN978-4-7661-4030-9 C0076

牡蠣 × キウイは草や海の香りがするアルデヒドを共有。これが意外なアロマ・リンクとなり美味を生む!

世界の天才シェフたちによる
ペアリング・レシピ掲載



今すぐ使える
約1000食材の
レシピ創作ツール

普及版 香りでの料理を科学する フードペアリング大全

分子レベルで発想する新しい食材の組み合わせ方

ニューロ・ガストロノミー(脳はどのように風味を認識するのか)と、
食材が含む化学成分由来のアロマ・プロファイル分析を融合させた
画期的な研究によって、食材同士のおいしい組み合わせを識別
するツール。それがフードペアリングである。食の世界に革新を
起こし続けてきたモダンガストロノミーの実験精神が生み出した、
まったく新しい料理創作のメソッドがここにある!!

※本書は2021年に発行した『フードペアリング大全』の新装版です。

書名

普及版 香りでの料理を科学する
フードペアリング大全
分子レベルで発想する新しい食材の組み合わせ方

ベルナル・ラウース、ピーター・クーカイト、ヨハン・ランゲンビック 著
石川伸一 監修 / 和田侑子 訳

A4変型判/並製/388ページ/定価:本体4,600円(税別)
ISBN978-4-7661-4030-9 C0076

注文数

冊

新刊

書店印