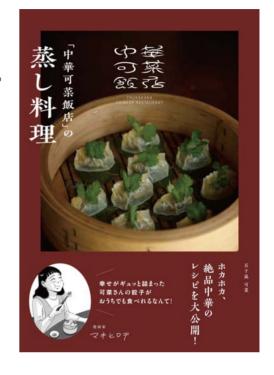
グラフィック社・11月の新刊

「中華可菜飯店」の蒸し料理

ヘルシーな蒸し料理は、今や食卓の定番! なかなかレパートリーが増えない方々に、 新鋭若手女性シェフによる中華のレシピを新提案します。 点心はもちろん、簡単な肉や魚のおかずが満載の一冊。

落ち着いた蒸篭ブームからネクストステージに。蒸篭を持っている 家庭も多くなりましたが、本書はそんな方々に向けて、新しい蒸篭レ シピを提案します。著者は東京・永福町に店をかまえる、新鋭の若手 女性シェフ・五十嵐可菜さん。点心を初め、肉料理、魚料理、スープや デザートまで蒸し上げて作るレシピが新鮮です。地元の方はもちろ ん、遠方からも、飲食関係者や料理家もプライベートで訪れる人気 店のレシピを忖度なしに紹介します。

五十嵐可菜 著 定価:本体1,800円(税別) ISBN978-4-7661-4079-8 C2077 B5判 総112頁(オール4色)











地区 書店コード

______ 書店印 書名

注文数

新

「五十嵐可菜飯店」の蒸し料理

刊

五十嵐可菜 著 ISBN978-4-7661-4079-8 C2077 定価:本体 1,800 円(税別)

₩