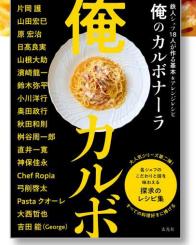
7718人为

Pasta

carbonara



シリーズ第二弾企画は パスタの中でも人気の高いカルボナーラ

カルボナーラは日本でも世界的にも人気のパスタだが、シェフや作り手によって解釈 はさまざま。卵は全卵か卵黄のみか? 生クリームはありかなしか、ベーコンなど加工 肉のセレクトは? チーズは何を選ぶ? 胡椒の使い方などなど、突き詰めるとこだわ りは尽きない。そこで本書では18人の名シェフがカルボナーラの基本のレシピと、そ れをアレンジしたおすすめのレシピ(具材の組み合わせなど)を紹介。

発売:2025年3月24日頃

B5/160頁

本体価: 2,200円+税

それぞれのシェフの 現時点での解釈のもと、 最高のカルボナーラをお届け



俺のペペロンチーノ

〈登場シェフ〉

書店様番線印

落合 務/小川洋行/奥田政行/小倉知巳/片岡 護 /Chef Ropia/神保佳永/鈴木弥平/濱﨑龍一/日 髙良実/ファビオ/山田宏巳/山根大助/弓削啓太/大 西哲也/関 斉寛/山野辺 仁/坂井宏行 全18名

鉄人シェフ18人が作る基本&アレンジレシピ

発売:2024年6月

B5/160頁

本体価:2,200円+税

ご注文数

E-mail: sales@genkosha.co.jp TEL: 03-3263-3515 FAX: 03-3263-3045 【┰ 玄光社 ウェブでのご注文はS-BOOKで ⇒ https://www.sun.s-book.net/genkosha/

俺のカルボナーラ

※追加注文用 【返条付き 注文扱い】

鉄人シェフ18人が作る基本&アレンジレシピ

本体価:2,200円+税 ISBN:978-4-7683-3000-5

俺のペペロンチーノ 鉄人シェフ18人が作る基本&アレンジレシピ

ご担当

本体価:2,200円+税 ISBN:978-4-7683-1924-6