

2021年
3月新刊

餃子・小籠包などの点心ではありません
世界の小麦粉料理の作り方をわかりやすく解説



本書は、具を詰めた小麦粉料理・麺・パン・その他に分け、餃子から、パイ、手打ちうどん、刀削麺などの麺、ファルファレなどのパスタ、フランスパン、生麩まで、世界のさまざまな小麦粉料理の作り方を豊富なプロセスカットで紹介します。



※画像はすべて仮画像になります。

西洋と中華のパイの違いや詰め物入りパスタの紹介など、
小麦粉料理の知識も身につけられるコラムも充実。

アマチュアからセミプロまで対応できる、小麦粉料理の決定版です

2021年2月10日受注締切 / 3月5日搬入予定

新刊委託	小麦粉料理の教科書	冊	貴店番線印
	著者: 川上文代 ISBN: 978-4-405-09401-7 定価: 本体1,700円+税 224P B5判		ご担当 様

新刊同時搬入

判型は大きく、すべてに手順写真をつけて詳細に解説!

	書名	ISBN	定価 / ページ数 / 版型	注文数
注文扱い	新装版 包丁の教科書	978-4-405-09315-7	定価: 本体2,200円+税 304P B5判	冊
	新装版 魚料理の教科書	978-4-405-09340-9	定価: 本体2,100円+税 224P B5判	冊
	新装版 スープの教科書	978-4-405-09362-1	定価: 本体2,100円+税 208P B5判	冊

合計 冊	搬入希望日 月 日	貴店番線印
------	-----------	-------

※新刊同時搬入を希望しない場合は搬入希望日をご記入ください。


新星出版社 営業担当: 〒110-0016 東京都台東区台東2-24-10
 TEL: 03-3831-0743(代)

ご注文は
 営業本部FAXまで **03-3831-0758 (fax)**

ご担当 様
