La connaissance représente 90% de la cuisine

料理は知識が9割

料理教育のエキスパート集団。
シェフクリエイト初の単行本

「なぜおいしいのか」「どう作れば理想に近づくのか」

ロジカルな視点で料理を探究。「なぜ？」を解き明かし、
料理を自由自在に楽しむ為の一冊。

QUESTIONNAIRE

シェフクリエイトが提唱する
「旨さの方程式」。
その構成要素のうち、
とくに重要な要素は？

1. 甘味と辛味　2.食感と温度　3.旨味と塩味

旨さを決める方程式とは?

答えは P.42

オレンジページの学校
THE ORANGEPAGE SCHOOL