

La connaissance représente 90% de la cuisine



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

料理は知識が9割

「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1冊。



QUESTIONNAIRE

どんな料理にも欠かせない塩味。
では、汁物の適切な塩分濃度は何%？

1.0.7% 2.0.9% 3.1.2%

素材を生かす塩の法則とは？

答えは
P.140



オレンジページの学校
THE ORANGE PAGE SCHOOL