

## 8/12 発行 最新刊！ やさしいイラストで誰にでもわかりやすく。大量調理スタートブック

イラストでみる

これから給食施設で働く方、調理技術を見直したい方、  
栄養士、調理師を目指す方へ！

# はじめての大量調理



著 殿塚婦美子(女子栄養大学名誉教授)  
山本五十六(元日本学校調理師会会長)

A5判/2色刷/109頁/定価(本体1,500円+税)  
ISBN 978-4-7624-0882-3

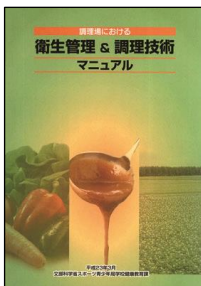
◆ 大量調理には大量調理のコツがあります！ ◆

できるだけおいしい食事を提供したい、いつも同じ味で提供したい、食中毒を絶対にださない、効率よく調理をしたい、そんな調理場での悩みを解決。

おさえておきたい大量調理ならではの調理技術の基本や学校給食のプロが伝授する失敗しないコツもお教えます。

## ●● あわせて読みたい 大量調理の好評書 ●●

「はじめての大量調理」の次のステップへ。ぜひあわせてご覧ください。

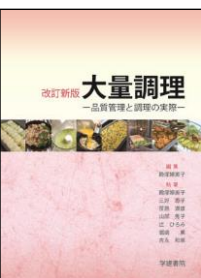


手順の再確認、作業の統一化に！ 目からウロコの調理技術！  
調理場における

### 衛生管理 & 調理技術マニュアル

平成23年3月 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課 編集  
A4判/カラー/77頁/定価(本体1,000円+税)  
ISBN978-4-7624-0878-6

一目でわかる  
カラー写真  
満載



おいしさと品質に配慮した実用レシピ221品掲載！(栄養価一覧付き)

### 改訂新版 大量調理 —品質管理と調理の実際—

編著 殿塚婦美子  
著 三好恵子 笹島道雄 山部秀子 辻ひろみ 堀端薫 吉永和美  
B5変型判/2色刷/273頁/定価(本体2,700円+税)  
ISBN978-4-7624-1872-3(2014.3/4-2)

料理の  
品質管理と  
調理の標準化を  
わかりやすく