

正誤表

「おもてなし上手の料理とスタイリング」において以下のような誤りがありました。以下のように訂正し、お詫び申し上げます。

4 ページ 右側 タイトル見出し脇文 3行目

誤 知っておくと役立つ知識やマナーを知識を紹介します。

正 知っておくと役立つ知識やマナーを紹介します。

13 ページ 手順4 2行目

誤 テーブルランナーから左右に出ないようにカトラリーを置きます。

正 ブリッジランナーから左右に出ないようにカトラリーを置きます。

19 ページ ココナッツミルクのブランマンジェ&白ワインゼリー

手順2 3行目

誤 ニュー糖、塩を入れて火にかけ、沸騰したら板ゼラチン絞って加え、火

正 ニュー糖、塩を入れて火にかけ、沸騰したら板ゼラチンを絞って加え、火

55 ページ タルトフォンダンショコラ

材料欄

誤 牛乳…250ml+250ml

正 牛乳は使用しません。

63 ページ 山の幸おこわ パンチェッタ風味

材料 A 欄

誤 塩…小 1/2

正 塩…小さじ 1/2

63 ページ 下段

誤 プールミルクプリン アニス風味のメロンマリネ添え

正 プールミルクプリン アニス風味のメロンマリネ添え

63 ページ プールミルクプリン アニス風味のメロンマリネ添え

材料欄

誤 プール茶葉…20g

正 プール茶葉…20g

75 ページ 左上 Point & Advice 1行目

誤 ★テーブルの上を仕切るようにプレート置いて、料

正 ★テーブルの上を仕切るようにプレートを置いて、料

78 ページ つぶ貝とズッキーのガーリック風味 イタリアン冷奴

イタリアン冷奴 手順1

誤 豆腐は人数分にひと口大に切り、キッチンペーパーにくるみ、余分な水気をきる。

正 豆腐は人数分にひと口大に切り、キッチンペーパーにくるみ、余分な水気をきる。

96 ページ 下部 Menu

誤 ホワイトチョコレートとマンゴのータルト

正 ホワイトチョコレートとマンゴのタルト

98 ページ 右側写真上解説文 1行目

誤 ティーキャンドル用にホルダーに、大きな

正 ティーキャンドル用のホルダーに、大きな