

『火入れを極める ファビオの肉料理』

お詫びと訂正

本書で記載されている内容に誤りがありました。深くお詫び申し上げますとともに、下記の通り訂正させていただきます。

●19 ページ 「fondoo」の材料

誤) 仔羊の骨…3 kg

正) 仔牛の骨…3 kg

●95 ページ 「ささみとズワイ蟹」工程7の説明文

誤) 7 5の上になっぷりのシブレットとパプリカパウダーをかける

正) 7 5の上に4、なっぷりのシブレットとパプリカパウダーをかける

●107 ページ 欄外の用語説明

誤) クレイジービー

正) クレイジービー

●138 ページ 「仔羊ももロースト」のラムソース作りの工程9の説明

誤) 塩水（塩分濃度3%）で塩抜きしたあさを〜

正) 塩水（塩分濃度3%）で砂抜きしたあさを〜

●140 ページ 「ラムラックカポナータ」の紹介文

誤) 北イタリアのピエモンテ州の郷土料理ポッロアッラマレンゴのえびと鶏の組み合わせから発想した前菜です。

正) ミディアムに焼いたラムラックに、和のテイストを加えたカポナータと自家製ハリッサでメイン料理に仕立てます。