

推薦

印度カレー子



マギーキッチンサイエンス

●Harold McGee (原著) / 香西 みどり (監修, 監修, 翻訳) /
北山 薫 (翻訳) / 北山 雅彦 (翻訳) ●共立出版

もっと料理が好きになる、料理のなぜ? がまとめられています。食文化の発展の理由やその科学も理解できると思います。

カレー・バイブル

●ナツメ社

世界のカレーのことを知りたい時のレシピ本です。

健康栄養学 —健康科学としての栄養生理化学— 第2版

●小田 裕昭 (編集) / 加藤 久典 (編集) / 関 泰一郎 (編集) ●共立出版

健康と栄養学の基礎がわかります。現代のトレンドも掴みやすくなるかと思えます。

食品学 食品成分と機能性

●久保田 紀久枝 (編集) / 森光 康次郎 (編集) ●東京化学同人

食品の機能性に関する時の基礎知識です。全ての食品に関する知識が幅広く得ることができます。食に携わる人は身につけておきたい教養です。

私でもスパイスカレーつくれました!

●印度カレー子:著 ●サンクチュアリ出版

世界で一番わかりやすいスパイスカレーの本にしたつもりです。小学生で読んでくださっている方も多いです。