

基礎からわかる レストランサービス スタンドマニュアル 総ルビ版 修正点

▼ 5刷重版に伴い、下記の箇所を訂正いたします。

ページ・行	誤	正				
P.19 表中 9の(用途)	デミタスコーヒーに	<u>エスプレッソ</u> コーヒーに				
P.28 イラスト	たくか 卓花	たくじょうか 卓上花				
P.44 メニュー例 [肉料理]	チキンのソテー マディラソース <i>Suteed Chicken with Madeira Sauce</i>	チキンのソテー マディラソース <u><i>Sauteed</i></u> <i>Chicken with Madeira Sauce</i>				
P.46 メニュー例	まだい 真鯛のポワレ トマトとハーブのドレッシング <i>Sauteed Sea Bream with Tomato and Herb Dressing</i>	まだい 真鯛のポワレ トマトとハーブのドレッシング <u><i>Sea Bream Poeler</i></u> with Tomato and Herb Dressing				
P.55 下から 3行目	ナイフとフォークを「八の字」形に置きます。	ナイフとフォークを「八の字」 <u>型</u> に置きます。				
P.55 最下行 食事の マナー						
	※ イラストの一部を変更 しょくじちゆう 食事中					
P.56 スーフ 中程	【ブイヨンカップの場合】 ……の場合は、直接口をつけて……	【ブイヨンカップの場合】 ……の場合は、 <u>取っ手</u> を両手で持って直接口をつけて……				
P.62 作り方 キール	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">材料と用具</td> <td>● クレム・ド・カシス ……3/4</td> </tr> </table> <p>① グラスに、クレム・ド・カシスを入れます。</p>	材料と用具	● クレム・ド・カシス ……3/4	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">材料と用具</td> <td>● <u>クレーム</u>・ド・カシス ……3/4</td> </tr> </table> <p>① グラスに、<u>クレーム</u>・ド・カシスを入れます。</p>	材料と用具	● <u>クレーム</u> ・ド・カシス ……3/4
材料と用具	● クレム・ド・カシス ……3/4					
材料と用具	● <u>クレーム</u> ・ド・カシス ……3/4					