

『新調理師養成教育全書<必携>』新旧対照表
(第4版→第5版)

別冊 調理実習レシピ集

第4版			第5版		
ページ	行等	内容	ページ	行等	内容
P2	右段 ②L2	少し煮詰まったら追いがつおを入れ、	P2	右段 ②L2~3	少し煮詰まったら かつお節 (追いがつお用)を入れ、
P2	右段 ③L1	ネル地でこし、	P2	右段 ③L1	ネル地 など でこし、
P5	左段 ②L2	水からゆでこぼしておく。	P5	左段 ②L2	ゆでこぼしておく。
P5	MEMO[椀物の仕立て方]		P5	MEMO[みそ仕立ての椀物]	〈一部変更〉
P6	左段 ①L2	酒を入れて火にかけ、	P6	左段 ①L2	酒を 鍋 に入れて火にかけ、
P6	左段 ②L1~2	キッチンペーパー	P6	左段 ②L1~2	ペーパータオル
P7~12	ページタイトル	お作り	P7~12	ページタイトル	さしみ、お作り
P7	Point	お作りの種類	P7	Point	さしみの種類
P8	Point	基本的な お作り の作り方	P8	Point	基本的な さしみ の作り方
P8	材料・分量	まぐろ あじ(80g)	P8	材料・分量	まぐろ(さしみ用) あじ(さしみ用, 80g)
P8	左段 ②L1~3	頭を左に向けて置き、 ぜいご はなるべく身を取らないようにこそげ切る。	P8	左段 ②L1~3	頭を左に向けて置き、なるべく身を取らないように ぜいご こそげ切る。
P8	右段 L1	中骨の 凸部分	P8	右段 L1	中骨の 中央
P8	右段 ⑬L1	まぐろと、	P8	右段 ⑬L1	まぐろの 平作り と、
P9	MEMO[さしみの語源]		P9	MEMO[さしみ・作り・造り]	〈一部変更〉
P10	Point	お作りの種類	P10	Point	さしみの種類
P10	左段 ①L2	しょうがは おろす 。	P10	左段 ①L2~3	しょうがは おろしてまな板 にのせ、 包丁 でたたいて すじ切り する。
P10	左段 ⑤L1~2	少し おいて のりがなじんだら、	P10	左段 ⑤L1~2	のりがなじんだら、
P10	右段 ⑥L3~4	①、②を飾り、 おろししょうが を添える。	P10	右段 ⑥L3	①、②を飾る。
P11	Point	お作りの種類	P11	Point	さしみの種類
P11	右段 ⑥L2	ポン酢し ょうゆ を添える。	P11	右段 ⑥L2	ポン酢し ょうゆ をかける。
P12	Point	お作りの種類	P12	Point	さしみの種類
P13	ページタイトル	〇あじの塩焼き	P13	ページタイトル	〇あじの塩焼き(姿焼き)
P13	右段 ⑤L1	②の あじ におどり串を打ち、	P13	右段 ⑤L1	②におどり串を打ち、
P13	右段 ⑧L2	割ったもの 2個 と、	P13	右段 ⑧L2	割ったもの 1個 と、
P14	左段 ②L1~2	塩水につけ、	P14	左段 ②L1~2	塩水(分量外)につけ、
P15	右段 ④L6	卵黄を塗る。	P15	右段 ④L6	再び 卵黄を塗る。
P15	右段 ④L9	余熱が取れたら	P15	右段 ④L9	あら熱 が取れたら
P16	左段 ②L1	①の皮をむき、	P16	左段 ②L1	①の だけ のこの皮をむき、
P16	右段 ④L2~3	強火で両面を焼き、色を付ける。	P16	右段 ④L2~3	強火で両面を焼き、 焼き 色を付ける。
P16	右段 ④L5	あぶる ように乾かし、	P16	右段 ④L5	乾かす ようにあぶり、
P16	右段 ⑤L1~2	菜の花は 長さ をそろえ、たけのこの脇で 焦 がさないようにあぶる。	P16	右段 ⑤L1~2	菜の花は かため にゆで、 冷水 に落としたあと、 水気 を切ったけのこの脇であぶる。
P16	右段 ⑤L3	塩(分量外)を軽く 振 っておく。	P16	右段 ⑤L3	塩(分量外)を軽く 振 る。
P16	MEMO[素材に合った調理法]		P16	MEMO[素材に合った調理法]	〈一部変更〉
P17	左段 ③L1	青寄せを作る。	P17	左段 ③L1	木の芽みそ に使う青寄せを作る。
P17	右段 L8~9	キッチンペーパー	P17	右段 L9	ペーパータオル
P18	材料・分量	菊葉	P18	材料・分量	菊葉(食用)
P19	右段 ⑤L2	肉をまな板に引き上げる。	P19	右段 ⑤L2	豚肉 をまな板に引き上げる。
P20	左段 ②L3~4	しょうが1片は薄切りに、1片は針しょうがに	P20	左段 ②L3~4	しょうが1片は薄切りに、 もう1片 は針しょうがに
P20	MEMO		P20	MEMO	〈一部変更〉
P21	材料・分量	追いがつお 追いこんぶ	P21	材料・分量	かつお節 (追いがつお用) こんぶ (追いこんぶ用)
P21	左段 ④L1~2	追いがつおをさらしなどに包み、②、煮汁とともに鍋に入れ、	P21	左段 ④L1~2	かつお節 をさらしなどに包み、②と煮汁とともに鍋に入れ、
P21	左段 ④L2	追いこんぶをのせて	P21	左段 ④L2	こんぶをのせて
P21	右段 ⑤L1~2	追いがつおと追いこんぶを	P21	右段 ⑤L1~2	かつお節 とこんぶを
P22	右段 ⑦L1	鶏肉に火が 入 ったら	P22	右段 ⑦L1	鶏肉に火が 通 ったら
P23	左段 ①L2	薄皮をこそげ取り、	P23	左段 ①L2	表面 の薄皮をこそげ取り、
P23	左段 ③L1	②を水にさらし、	P23	左段 ③L1	②の とうが んを水にさらし、
P23	MEMO[とうがん]		P23	MEMO[とうがん]	〈一部変更〉
P24	左段 ①L1	① 干しいたけは	P24	左段 ②L1	② 干しいたけは
P24	左段 ②L1	② さといもは	P24	左段 ③L1	③ さといもは
P24	左段 ②L2~3	それぞれ水につけておく。にんじんは乱切り、	P24	左段 ③L2~右段 L3	それぞれ水につけておく。 あく が抜けたら 水 を切り、 バット に あ げておく。にんじんは乱切り、
P24	右段 ③L1	③ 鶏もも肉は一口大に切る。	P24	左段 ①L1	① 鶏もも肉は一口大に切る。
P24	右段 ⑤L1	④、①、②、③を順に入れて	P24	右段 ⑤L1	①、②、③、④の順に入れて
P25	右段 L4	煮えたら すぐに バット などに引き上げる。			〈削除〉
P25	右段 ③L1	にんじんをねじり梅にむいて	P25	右段 ③L1	にんじんをねじり梅に 切 って
P26	左段 ①L2~3	キッチンペーパー	P26	左段 ①L2~3	ペーパータオル
P26	右段 ⑧L3	すだちをつけ、	P26	右段 ⑧L3	すだちを の せ、
P26	MEMO[しんじょ]		P26	MEMO[しんじょ]	〈一部変更〉
P28	左段 ②L1~2	皮をむきたいか は 斜めに切り込みを入れて	P28	左段 ②L1~2	いか は 皮をむき斜めに切り込みを入れて
P29	材料・分量 L10	塩……………少量			〈削除〉

P29	材料・分量	抹茶塩	P29	材料・分量	抹茶塩(抹茶と塩を1対1の割合で混ぜたもの)
P29	右段 ⑥L3	素揚げにし、塩を振る。	P29	右段 ⑥L3	素揚げにする。
P31	右段 ③L2	9～10分蒸して	P31	右段 ③L2	9～10分蒸す。
P31	右段 ③L3	①をのせて2分ほど蒸す	P31	右段 ③L3	①をのせてさらに2分ほど蒸す
P31	右段 ④L1～2	べっこうあん(水溶きかたくり粉以外)の材料を	P31	右段 ④L1～2	べっこうあんの材料(水溶きかたくり粉以外)を
P31	右段 ④L2～3	鍋に入れて温め、水溶きかたくり粉を加えて	P31	右段 ④L2～3	鍋に入れて、煮立ったら水溶きかたくり粉を加えて
P32	左段 ②L1～2	にんじんは太めのせん切り、	P32	左段 ②L1～2	にんじんは太めのせん切りにする。
P32	右段 ⑤L3	身をラップで巻く。	P32	右段 ⑤L3	ラップで巻く。
P32	右段 ⑤L4	両端を縛り、	P32	右段 ⑤L4	ラップの両端を縛り、
P33	左段 ③L2	目の細かい裏ごしなど	P33	左段 ③L2～3	目の細かい裏ごし器など
P33	右段 ⑥L2～3	鍋に入れて温め、水溶きかたくり粉を加えて	P33	右段 ⑥L2～3	鍋に入れて、煮立ったら水溶きかたくり粉を加えて
P34	左段 ①L2	洗ってから	P34	左段 ①L2	水で洗ってから
P34	右段 ⑥L2	三つ葉と、	P34	右段 ⑥L2	糸三つ葉と、
P35	材料・分量	生わかめ	P35	材料・分量	わかめ(生)
P35	右段 ③L1	じゃばら切りにして	P35	右段 ③L1	じゃばら切りにしたものを
P35	表(いろいろな合わせ酢の目安)		P35	表(いろいろな合わせ酢の目安)	〈一部変更〉
P36	右段 ⑥L1	小あじを器に盛り、	P36	右段 ⑥L1	冷めたら小あじを器に盛り、
P37	左段 ①L3～4	裏ごしてすり鉢に	P37	左段 ①L3～4	裏ごしてすり鉢に
P37	MEMO[豆腐の伝播]		P37	MEMO[豆腐の伝播]	〈一部変更〉
P38	右段 ③L1	②の湯で葉だけをむした春菊をゆで、	P38	右段 ③L1	②の湯で春菊の葉をゆで、
P38	右段 ④L1～2	花びらだけをむした黄菊をゆで、	P38	右段 ④L1	黄菊の花びらをゆで、
P40	MEMO[えびのゆで方]		P40	MEMO[えびのゆで方]	〈一部変更〉
P41	右段 L2	だまになることがあるので、	P41	右段 L2	だまになりやすいので、
P41	右段 ⑨L2	天盛りにすったわさびを添える。	P41	右段 ⑨L2	すったわさびを天盛りにする。
P42	左段 ③L1	卵焼き鍋をよく焼き、	P42	左段 ③L1	卵焼き鍋をよく熱し、
P42	MEMO[卵焼き]		P42	MEMO[卵焼き]	〈一部変更〉
P42	MEMO[卵焼き鍋]		P42	MEMO[卵焼き鍋]	〈一部変更〉
P42	右段 TRY		P42	右段 TRY	〈一部変更〉
P43	ページタイトル	〇かやくご飯	P43	ページタイトル	〇炊き込みご飯(五目ご飯)
P43	右段 ⑤L1～2	みじんに切った三つ葉を散らす。	P43	右段 ⑤L1～2	みじん切りにした三つ葉を散らす。
P43	MEMO[かやくご飯]		P43	MEMO[五目ご飯]	〈一部変更〉
P43	MEMO[炊き込みご飯と混ぜご飯]		P43	MEMO[炊き込みご飯と混ぜご飯]	〈一部変更〉
P44	左段 ①L4～5	鮮やかな煮汁の色に	P44	材料・分量 L2とL3の間	〈新規追加〉 水……………900mL
P44	MEMO[赤飯の由来]		P44	左段 ①L4～5	鮮やかな色に
P44	MEMO[赤飯の由来]		P44	MEMO[赤飯の由来]	〈一部変更〉
P45	MEMO[食べ方のバリエーション]		P45	MEMO[食べ方のバリエーション]	〈一部変更〉
P47	左段 ⑤L2	キッチンペーパー	P47	左段 ⑤L2	ペーパータオル
P47	左段 ⑥L2	分量の水と一緒に	P47	左段 ⑥L2	水と一緒に
P48	左段 ③L1	分量の水でよく溶かし、	P48	左段 ③L1	水でよく溶かし、
P49	左段 Bの枠名	お作り	P49	左段 Bの枠名	さしみ
P49	右段 飯物 お品書き	かやくご飯物相	P49	右段 飯物 お品書き	五目ご飯物相
P49	右段 飯物 ①L1	かやくご飯は	P49	右段 飯物 ①L1	五目ご飯は
P49	MEMO[松花堂弁当の盛り方]		P49	MEMO[松花堂弁当の盛り方]	〈一部変更〉
P51	MEMO[松きゅうりの作り方]		P51	MEMO[松きゅうりの作り方]	〈一部変更〉
P52	左段 ②L4	キッチンペーパー	P52	左段 ②L3～4	ペーパータオル
P52	左段 ③L1	分量外の水を	P52	左段 ③L1	水(分量外)を
P52	右段 ⑤L2	ごまを振る。	P52	右段 ⑤L2	いり白ごまを振る。
P52	MEMO[八寸に用いる器と箸]		P52	MEMO[八寸に用いる器と箸]	〈一部変更〉
P52	MEMO[八寸に盛る料理]		P52	MEMO[八寸に盛る料理]	〈一部変更〉
P54	左段 ⑤L1	今度はしゃもじを寝かせて使い、	P54	左段 ⑤L1	しゃもじを寝かせて使い、
P54	左段 ⑤L1～2	空いたスペースに飯を移しながら、	P54	左段 ⑤L1～2	空いた所に飯を移しながら、
P54	左段 ⑤L2	少しずつ切るように混ぜる。	P54	左段 ⑤L2	切るように混ぜる。
P54	左段 ⑤L3～4	再度同じように	P54	左段 ⑤L3	同じように
P55	左段 ①L1	すし飯を20gくらい取り、	P55	左段 ①L1	すし飯を15～20gくらい取り、
P56	材料・分量	すし飯……………20g(5力所)	P56	材料・分量	すし飯……………15～20g(5力所)
P58	材料・分量	かんぴょうの煮物	P58	材料・分量	煮かんぴょう
P58	MEMO[巻き物の切り方]		P58	MEMO[巻き物の切り方]	〈一部変更〉
P58	MEMO[かんぴょうの煮物(130～150g、細巻き6～8本分)]		P58	MEMO[煮かんぴょう(130～150g、細巻き6～8本分)]	〈一部変更〉
P59	材料・分量	かんぴょうの煮物 しいたけの煮物	P59	材料・分量	煮かんぴょう 煮しいたけ
P59	左段 ①L1	かんぴょうの煮物(P.58)	P59	左段 ①L1	煮かんぴょう(P.58参照)
P59	左段 ①L1～2	しいたけの煮物(P.52)	P59	左段 ①L1～2	煮しいたけ(P.52参照)
P59	左段 ①L2	すり身入り玉子焼き(P.57)	P59	左段 ①L2	すり身入り玉子焼き(P.57参照)
P61	右段 ②L3	手前に細長くのせて、	P61	右段 ②L3	手前にのせて、
P61	右段 ③L3	芯にしてのせ、	P61	右段 ③L3	芯にして、
P62	左段 L1～2	2cm開けて、しょうが入りのすし飯を	P62	左段 L1～2	2cmあけて、甘酢しょうが入りのすし飯を
P64	材料・分量	加水表参照	P64	材料・分量	加水率早見表参照
P66	とろろだれ②	そば猪口に注ぐ。	P66	とろろだれ②	器に注ぐ。刻みのりをのせて提供する。
P66	MEMO[一番だし(作りやすい分量)]		P66	MEMO[一番だし(作りやすい分量)]	〈一部変更〉

P66	MEMO[二番だし(作りやすい分量)]		P66	MEMO[二番だし(作りやすい分量)]	<一部変更>
P68	左段 ①L2	水を入れて中火にかけ、	P68	左段 ①L2	水(分量外)を入れて中火にかけ、
P68	左段 ②L3	キッチンペーパー	P68	左段 ②L3	ペーパータオル
P68	右段 ⑦L3	みょうが(芯は取っておく)のをせ、	P68	右段 ⑦L3~4	みょうが(芯は取っておく)、花穂じそのをせ、
P69	材料・分量	8cm長さ	P69	材料・分量	長さ8cm
P70	右段 ④L4~5	シートの上から足で踏んで平らにしてから、	P70	材料・分量 L3とL4の間	<新規追加> 打ち粉(コーンスターチ)……適量
P71	左段 L5	→E、F	P70	右段 ④L4~5	シートの上で足踏みをするようにして平らにしてから、
P71	左段 ⑦L6	ゆっくり麺棒を抜き取る。	P71	左段 L5	→E
			P71	左段 ⑦L6	ゆっくり麺棒を抜き取る。→F
			P72	左段 材料・分量L3とL4の間	<新規追加> 打ち粉(コーンスターチ)……適量
P72	左段 ①L1~2	同様に作業し、麺を作る。	P72	左段 ①L1	同様に麺を打つ。
P72	右段 ②L1~2	かけうどんと同様に麺を作り、基本どおりに	P72	右段 ②L1	基本どおりに
P72	MEMO[二番だし(作りやすい分量)]		P72	MEMO[二番だし(作りやすい分量)]	<一部変更>
P74	右段 ⑦L1	⑥に③をたつぷりとかけ、	P74	右段 ⑦L1	⑥に④をたつぷりとかけ、
P77	左段 ①L1	魚のあら	P77	左段 ①L1	白身魚のあら
P77	右段 ②L1	サラダ油を少量ひき、	P77	右段 ②L1	サラダ油(分量外)を少量ひき、
P78	右段 ①L3~4	混ぜながら焦がさないように炒める。	P78	右段 ①L3~4	混ぜながら炒める。
P80	MEMO[乳化]		P80	MEMO[乳化]	<一部変更>
P81	ページタイトル	Sauce américain,	P81	ページタイトル	Sauce américaine,
P86	右段 ⑥L1	蓋を外し、上から重し	P86	右段 ⑥L1~2	蓋を外し、あら熱がとれたら、上から重し
P86	右段 ⑦L2	ゼラチンを加えて	P86	右段 ⑦L2	板ゼラチンを加えて
P86	右段 ⑧L1	パテを切り出し、	P86	右段 ⑧L1	⑥を切り出し、
P86	右段 ⑧L2	ピクルス、	P86	右段 ⑧L2	各種ピクルス、
P87	材料・分量	コニャック………50mL ポートワイン………50mL 好みのサラダ………50g	P87	材料・分量	コニャック………10mL ポートワイン………30mL 好みのサラダ………適量
P90	MEMO[名の由来]		P90	MEMO[名の由来]	<一部変更>
P93	右段 ⑤L2	目の細かいシノワ	P93	右段 ⑤L2	次に目の細かいシノワ
P94	右段 ⑥L2~3	オープントースターでグラティネする。	P94	右段 ⑥L2~3	オープンでグラティネする。
P94	MEMO[グラティネ]		P94	MEMO[グラティネ]	<一部変更>
P97	右段 ②L4~5	冷たいバターを加えてモンテする。	P97	右段 ②L4~5	冷たいバターを加えてモンテしたら、
P98	左段 材料・分量	バター………100g	P98	左段 材料・分量	バター………50g
P98	左段 ①L1	クールブイオンを沸騰させ、	P98	左段 ①L1	クールブイオンを入れ沸騰させ、
P98	左段 ②L1	フライパンにバターを熱し、	P98	左段 ②L1	鍋にバターを熱し、
P100	ページタイトル	オマールえびのアメリカ風	P100	ページタイトル	オマールのアメリカ風
P103	右段 ④L1	ペーパー等	P103	右段 ④L1~2	ペーパータオルなど
P103	右段 ⑤L2~3	コルニシヨンのせん切りを	P103	右段 ⑤L2	①のコルニシヨンを
P105	左段 ④L2~3	バター30gを入れて玉ねぎを色付けないように	P105	左段 ④L2~3	バター30gと玉ねぎを入れて色付けないように
P106	右段 ⑥L1~2	ラタトゥイユとともに	P106	右段 ⑥L1	②とともに
P106	MEMO[ジュ・ダニョー(作りやすい分量)]		P106	MEMO[ジュ・ダニョー(作りやすい分量)]	<一部変更>
P110	右段 ⑦L2	残りの④と	P110	右段 ⑦L2	④の残り
P111	左段 ⑥L1	⑤が固まれば	P111	左段 ⑥L1	⑤が固まったら
P112	右段 ③L1	①の果肉を	P112	右段 ③L1	①のオレンジの果肉を
P112	右段 ⑥L4	ゼラチンを加えて溶かし、	P112	右段 ⑥L4	板ゼラチンを加えて溶かし、
P113	右段 ⑧L1	フルーツとミントを添え	P113	右段 ⑧L1~2	フランボワーズとブルーベリー、ミントを添え
P117	右段 ④L2~3	ペーパータオル等に	P117	右段 ④L2~3	焼けたらペーパータオルなどに
P120	材料・分量	塩………小さじ1	P120	材料・分量	塩………適量
P122	右段 イラストA	赤とうがらし	P122	右段 イラストA	とうがらし
P123	左段 ①L1	生地を作る。	P123	左段 ①L1	ニョッキの生地を作る。
P124	左段 ②L2~3	肉と同じくらいの大きさに切った生ハムをのせる。	P124	左段 ②L2	生ハムをのせる。
P124	左段 ④L1~2	①を生ハムの	P124	左段 ④L1~2	③を生ハムの
P125	ページタイトル	Abacchio	P125	ページタイトル	Abbacchio
P127	ページタイトル	spade	P127	ページタイトル	spada
P127	右段 ⑥L1	エキストラオリーブオイル	P127	右段 ⑥L1~2	エキストラバージンオリーブオイル
P127	右段 ⑥L2	④を焼き色が付くまで焼く。	P127	右段 ⑥L2~3	⑤を焼き色が付くまで焼く。
P127	MEMO[インヴォルティーニ]		P127	MEMO[インヴォルティーニ]	<一部変更>
P133	MEMO[漬け込む期間]		P133	MEMO[漬け込む期間]	<一部変更>
P134	右段 ⑤L2	ガス抜きをして冷蔵庫で	P134	右段 ⑤L2	ガス抜きをしてから冷蔵庫で
P137	ページタイトル	Platte	P137	ページタイトル	platte
P139	材料・分量	キャベツの葉	P139	材料・分量	キャベツ
P143	ページタイトル	〇白湯(白く白濁したスープ)	P143	ページタイトル	〇白湯(白濁したスープ)
P145	MEMO[あえるタイミング]		P145	MEMO[あえるタイミング]	<一部変更>
P146	ページタイトル	チャンチーモウユ 〇姜汁墨魚	P146	ページタイトル	チャンチーモウユ 〇姜汁墨魚
P149	右段 ⑤L2	ピーマンの	P149	右段 ⑤L2~3	ピーマン・赤ピーマンの
P150	左段 ①L5	タオル等で	P150	左段 ①L5	ペーパータオルなどで
P150	MEMO[炒め物と揚げ物の油の準備]		P150	MEMO[炒め物と揚げ物の油の準備]	<一部変更>
P153	ページタイトル	ヨウバオ モウユ 〇油爆墨魚巻	P153	ページタイトル	ヨウバオ モウユ 〇油爆墨魚巻
P154	左段 ⑤L1	鶏肉を入れ終わり、	P154	左段 ⑤L1	鶏肉を入れ終わり
P155	左段 ①L4	タオル等で	P155	左段 ①L4~5	ペーパータオルなどで
P155	MEMO[発粉糊]		P155	MEMO[発粉糊]	<一部変更>
P156	右段 L1	しいたけ	P156	右段 L1	干しいたけ

P157	左段 ②L1	豚肩ロースは	P157	左段 ②L1	豚肩ロース肉は
P158	MEMO[干煎と煎溜]		P158	MEMO[干煎と煎溜]	〈一部変更〉
P159	材料・分量	鮮魚	P159	材料・分量	白身魚
P159	左段 ③L2	タオル等で	P159	左段 ③L2	ペーパータオルなどで
P159	右段 ④L2	上面に①をしいたけ、	P159	右段 ④L2	上面に①を干ししいたけ、
P159	MEMO[材料の選定]		P159	MEMO[材料の選定]	〈一部変更〉
P160	MEMO[詰め方のポイント]		P160	MEMO[詰め方のポイント]	〈一部変更〉
P161	左段 ③L2	しいたけ	P161	左段 ③L2	干ししいたけ
P162	左段 ①L4	タオル等で	P162	左段 ①L4	ペーパータオルなどで
P162	MEMO[日本人向けの干焼蝦仁]		P162	MEMO[日本人向けの干焼蝦仁]	〈一部変更〉
P163	右段 ④L3	②の湯を切ってから加え、	P163	右段 ④L3	湯を切った②を加え、
P164	MEMO[ふかひれの下処理]		P164	MEMO[ふかひれの下処理]	〈一部変更〉
P165	左段 ③L2	水大さじ2	P165	左段 ③L2	水30mL
P166	左段 ①L1~2	たけのこは飾り切りにして厚さ1mmの薄切りにし、	P166	左段 ①L1	たけのこは厚さ1mmの薄切りにし、
P167	右段 ②L1~2	シャンパン 上漿の酒、	P167	右段 ②L1~2	シャンパン 上漿の酒、
P168	ページタイトル	(成都風野菜の煮物)	P168	ページタイトル	(成都風野菜のとろみ煮)
P169	左段 ①L1~2	タオル等で	P169	左段 ①L1~2	ペーパータオルなどで
P171	左段 ①L3	タオル等で	P171	左段 ①L3	ペーパータオルなどで
P173	左段 ⑩L3~4	注意が必要である。	P173	左段 ⑩L3~4	注意する。
P173	左段 イラスト㉔	1時間~1時間半 時計のイラスト			〈削除〉
P173	左段 イラスト㉕	豆沙包子13分 肉包子15分 時計のイラスト			〈削除〉
P176	左段 ①L1	かたくり粉を	P176	左段 ①L1~2	かたくり粉(分量外)を
P178	左段 ③L2~3	水を加えて練る。	P178	左段 ③L2~3	水(分量外)を加えて練る。
P179	左段 ②L2~3	砂糖とゼラチンを	P179	左段 ②L2~3	砂糖と板ゼラチンを
P180	材料・分量	オイスターソース……………小さじ1			〈削除〉
P180	右段 イラスト㉑	オイスターソース 小さじのイラスト			〈削除〉
P180	右段 ⑥L1~2	こしょう、オイスターソースを	P180	右段 ⑥L1	こしょうを
P181	右段 ④L2	貝柱を入れる。	P181	右段 ④L2	干し貝柱を入れる。
P182	右段 ⑦L1~2	箸でほぐしながら調味料を絡ませながら炒めていく。	P182	右段 ⑦L1~2	調味料が絡むように箸でほぐしながら炒めていく。
P183	右段 イラスト㉒	ごま油(大さじ)	P183	右段 イラスト㉒	ごま油
P185	ふかひれ①	二つに分かれた尾びれは、線維質が豊富な短い部分を使用するので、	P185	ふかひれ①	ユーズ 魚翅は、線維質が豊富な短い部分を使用する。
P185	ふかひれ①	残りの魚翅の周囲を	P185	ふかひれ①	短い部分の周囲を
P186	干しなまこ②	ふたたび新しい水を入れた寸銅鍋に入れて加熱し、	P186	干しなまこ②	新しい水を入れた寸銅鍋に入れてふたたび加熱し、
P188	右段 ③L6	白ごまを混ぜる。	P188	右段 ③L6	いり白ごまを混ぜる。
P188	右段 ⑤L3~4	塩とにんにくで調味し、白ごまを振る。	P188	右段 ⑤L3~4	塩とおろしにんにくで調味し、いり白ごまを振る。
P191	材料・分量	ナムプラー……………適量 砂糖……………適量 クミンシード……………適量 コリアンダーシード……………適量	P191	材料・分量	ナムプラー……………大さじ1 砂糖……………小さじ1 クミンシード……………小さじ1/2 コリアンダーシード……………小さじ1/2
P191	左段 ②L4	15分ほど煮詰める。	P191	左段 ②L4~5	弱火で15分ほど煮詰める。
P191	右段 イラスト㉑	うす切り 斜めうす切り(種なし) 一口大			〈削除〉
P191	MEMO[グリーンカレーペースト(作りやすい分量)]		P191	MEMO[グリーンカレーペースト(作りやすい分量)]	〈一部変更〉
P192	右段 ⑥L2	好みでコリアンダー、	P192	右段 ⑥L2	好みでコリアンダーの葉、
P193	材料・分量	ミニトマト……………4個	P193	材料・分量	ミニトマト……………8個
P193	MEMO[ナシゴレン]		P193	MEMO[ナシゴレン]	〈一部変更〉
P195	材料・分量	黒粒こしょう……………適量	P195	材料・分量	黒粒こしょう……………小さじ1/2
P195	右段 ③L1	油とクミンシードを入れ、	P195	右段 ③L1~2	油(またはバター)とクミンシードを入れ、
P195	右段 ⑦L1	器に⑤、①、⑥を盛り付け、	P195	右段 ⑦L1	器に①、⑤、⑥を盛り付け、
P197	MEMO[シシカパブ]		P197	MEMO[シシカパブ]	〈一部変更〉
P198	左段 ⑤L1~右段L1	アボカド、トマトは種を取りあらく切る。	P198	左段 ⑤L1~右段L1	アボカドは種を取る。アボカドとトマトをザク切りにする。
P198	右段 L1~2	玉ねぎはみじん切りにする。	P198	右段 L2	玉ねぎはあらみじん切りにする。
P198	右段 ⑥L1~2	トマトと玉ねぎのみじん切り、	P198	右段 ⑥L1~2	みじん切りにしたトマトと玉ねぎ、
P198	右段 ⑥L2	青とうがらしの刻んだものを	P198	右段 ⑥L2	刻んだ青とうがらしを