

「西洋料理料飲接客サービス技法」〈平成 29 年 2 月 1 日発行〉 正誤表

ページ	行	誤	正																
13	上から 8 行目	③ Crèmes, Cream Soupes <small>クレーム</small>	③ Crèmes, Cream Soups <small>クレーム</small>																
	上から 11 行目	④ Veloutés, Velvety Soupes <small>ブルーテ</small>	④ Veloutés, Velvety Soups <small>ブルーテ</small>																
	上から 14 行目	3. Potages spéciaux <small>ポタージュ スペシオー</small>	3. Potages spéciaux <small>ポタージュ スペシオー</small>																
24	上表	上から 8 段目   truffe <small>トリュフ</small>   ruffle	truffe <small>トリュフ</small>   truffe																
27	表	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">上から 2 段目</td> <td>名称</td> <td>生産国</td> <td>タイプ</td> </tr> <tr> <td>Mont d'Or <small>モン ドール</small></td> <td>フランス</td> <td rowspan="2">フレッシュ</td> </tr> <tr> <td>Vacherin Mont d'Or <small>ヴァシェラン モン ドール</small></td> <td>スイス</td> </tr> <tr> <td>下から 3 段目</td> <td>Cheddar <small>チェダー</small></td> <td>イギリス</td> <td>ブルー</td> </tr> </table>	上から 2 段目	名称	生産国	タイプ	Mont d'Or <small>モン ドール</small>	フランス	フレッシュ	Vacherin Mont d'Or <small>ヴァシェラン モン ドール</small>	スイス	下から 3 段目	Cheddar <small>チェダー</small>	イギリス	ブルー	<table border="1"> <tr> <td>タイプ</td> </tr> <tr> <td>ウオッシュ</td> </tr> <tr> <td>ハード セミハード</td> </tr> </table>	タイプ	ウオッシュ	ハード セミハード
上から 2 段目	名称	生産国		タイプ															
	Mont d'Or <small>モン ドール</small>	フランス		フレッシュ															
	Vacherin Mont d'Or <small>ヴァシェラン モン ドール</small>	スイス																	
下から 3 段目	Cheddar <small>チェダー</small>	イギリス	ブルー																
タイプ																			
ウオッシュ																			
ハード セミハード																			
29	下から 1 行目	7) parfaaits	7) parfaits																
48	上から 12 行目	3) 原産地呼称ワイン Denominacion de	3) 原産地呼称ワイン Denominación de																
56	上から 7 行目	(6) ラテキーラ Tequila	(6) テキーラ Tequila																
102	上から 1 行目	4 客室のセッティング	4 客席のセッティング																