

「西洋料理料飲接客サービス技法」初版と2刷の変更点

ページ	行	変更前	変更後
13	上から8行目	③ Crèmes, Cream Soupes クレーム	③ Crèmes, Cream Soups クレーム
	上から11行目	④ Veloutés, Velvety Soupes フルーテ	④ Veloutés, Velvety Soups フルーテ
	上から14行目	3. Potages speciau ポタージュ スペシオー	3. Potages spéciaux ポタージュ スペシオー

ページ	行	変更前																		
14, 15	表の <span style="background-color: #f08080; border: 1px solid black; padding: 2px;">    </span> 部を削除	<p><b>(2) 海水魚 (poissons de mer, sea-fish)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>フランス語</th> <th>英語</th> <th>日本語 (解説)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>anchois アンショフ</td> <td>anchovy</td> <td>アンチョビ かたくちいわしまたはその塩漬けのこと。</td> </tr> <tr> <td>anguille de mer アングーヌ ドゥ マール</td> <td>conger eel</td> <td>あなご ウナギによく似た細長い体型の海水魚。</td> </tr> <tr> <td>cabillaud カピョー</td> <td>cod</td> <td>鱈 (たら) 身は脂肪が少なく柔らかい白身で、塩漬けは morue という。 モリュ</td> </tr> <tr> <td>caviar キャヴィア</td> <td>caviar</td> <td>キャヴィア ちよう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。 Béluga = 大粒でにぶい透明さをもつ灰色。最も高価。 Oscietra = 小粒で金がかかった黄色。 Sevruga = 小粒で灰色。ほかに比べ安い。 セヴルーガ</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>鯛</td> </tr> </tbody> </table>	フランス語	英語	日本語 (解説)	anchois アンショフ	anchovy	アンチョビ かたくちいわしまたはその塩漬けのこと。	anguille de mer アングーヌ ドゥ マール	conger eel	あなご ウナギによく似た細長い体型の海水魚。	cabillaud カピョー	cod	鱈 (たら) 身は脂肪が少なく柔らかい白身で、塩漬けは morue という。 モリュ	caviar キャヴィア	caviar	キャヴィア ちよう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。 Béluga = 大粒でにぶい透明さをもつ灰色。最も高価。 Oscietra = 小粒で金がかかった黄色。 Sevruga = 小粒で灰色。ほかに比べ安い。 セヴルーガ			鯛
		フランス語	英語	日本語 (解説)																
anchois アンショフ	anchovy	アンチョビ かたくちいわしまたはその塩漬けのこと。																		
anguille de mer アングーヌ ドゥ マール	conger eel	あなご ウナギによく似た細長い体型の海水魚。																		
cabillaud カピョー	cod	鱈 (たら) 身は脂肪が少なく柔らかい白身で、塩漬けは morue という。 モリュ																		
caviar キャヴィア	caviar	キャヴィア ちよう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。 Béluga = 大粒でにぶい透明さをもつ灰色。最も高価。 Oscietra = 小粒で金がかかった黄色。 Sevruga = 小粒で灰色。ほかに比べ安い。 セヴルーガ																		
		鯛																		

ページ	行	変更後															
16	上から1行目 (3) 加工品として右表を挿入 (3) 甲殻・貝類が (4) となる	<p><b>(3) 加工品</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>フランス語</th> <th>英語</th> <th>日本語 (解説)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>anchois アンショフ</td> <td>anchovy</td> <td>アンチョビ かたくちいわしまたはその塩漬けのこと。</td> </tr> <tr> <td>caviar キャヴィア</td> <td>caviar</td> <td>キャヴィア ちよう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。 Béluga = 大粒でにぶい透明さをもつ灰色。最も高価。 Oscietra = 小粒で金がかかった黄色。 Sevruga = 小粒で灰色。ほかに比べ安い。 セヴルーガ</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>(4) 甲殻・貝類</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>フランス語</th> <th>英語</th> <th>日本語 (解説)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	フランス語	英語	日本語 (解説)	anchois アンショフ	anchovy	アンチョビ かたくちいわしまたはその塩漬けのこと。	caviar キャヴィア	caviar	キャヴィア ちよう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。 Béluga = 大粒でにぶい透明さをもつ灰色。最も高価。 Oscietra = 小粒で金がかかった黄色。 Sevruga = 小粒で灰色。ほかに比べ安い。 セヴルーガ	フランス語	英語	日本語 (解説)			
		フランス語	英語	日本語 (解説)													
anchois アンショフ	anchovy	アンチョビ かたくちいわしまたはその塩漬けのこと。															
caviar キャヴィア	caviar	キャヴィア ちよう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。 Béluga = 大粒でにぶい透明さをもつ灰色。最も高価。 Oscietra = 小粒で金がかかった黄色。 Sevruga = 小粒で灰色。ほかに比べ安い。 セヴルーガ															
フランス語	英語	日本語 (解説)															

ページ	行	変更前	変更後																
24	上表、上から8段目	<table border="1"> <tr> <td>truffe</td> <td>ruffle</td> <td>トリュフ</td> </tr> </table>	truffe	ruffle	トリュフ	<table border="1"> <tr> <td>truffe</td> <td><u>truffle</u></td> <td>トリュフ</td> </tr> </table>	truffe	<u>truffle</u>	トリュフ										
truffe	ruffle	トリュフ																	
truffe	<u>truffle</u>	トリュフ																	
27	表、上から2段目	<table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>生産国</th> <th>タイプ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mont d'Or モン ドール</td> <td>フランス</td> <td rowspan="2"><u>フレッシュ</u></td> </tr> <tr> <td>Vacherin Mont d'Or ヴァシヨラン モン ドール</td> <td>スイス</td> </tr> </tbody> </table>	名称	生産国	タイプ	Mont d'Or モン ドール	フランス	<u>フレッシュ</u>	Vacherin Mont d'Or ヴァシヨラン モン ドール	スイス	<table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>生産国</th> <th>タイプ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mont d'Or モン ドール</td> <td>フランス</td> <td rowspan="2"><u>ウォッシュ</u></td> </tr> <tr> <td>Vacherin Mont d'Or ヴァシヨラン モン ドール</td> <td>スイス</td> </tr> </tbody> </table>	名称	生産国	タイプ	Mont d'Or モン ドール	フランス	<u>ウォッシュ</u>	Vacherin Mont d'Or ヴァシヨラン モン ドール	スイス
名称	生産国	タイプ																	
Mont d'Or モン ドール	フランス	<u>フレッシュ</u>																	
Vacherin Mont d'Or ヴァシヨラン モン ドール	スイス																		
名称	生産国	タイプ																	
Mont d'Or モン ドール	フランス	<u>ウォッシュ</u>																	
Vacherin Mont d'Or ヴァシヨラン モン ドール	スイス																		

ページ	行	変更前	変更後
27	表、下から3段目	Cheddar <small>チュエー</small> イギリス ブルー	Cheddar <small>チュエー</small> イギリス <u>ハード</u> <u>セミハード</u>
29	下から1行目	7) parfa <u>ai</u> ts	7) parfa <u>i</u> ts
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 Denominaci <u>ó</u> n de
56	上から7行目	<b>(6) ラテキーラ Tequila</b>	<b>(6) テキーラ Tequila</b>
100	ソムリエ吹き出し	サ <u>ジ</u> ェッション	サ <u>ジ</u> ェッション

ページ	行	変更前	変更後																	
101	上から1行目	<p>参考までにフレンチレストランの職階をフランス語で示す。</p> <p>レストランマネージャー    directeur de restaurant  <small>ディレクトゥール ドゥ レストラン</small></p> <p>ヘッドウエイター    premier &lt;1<sup>er</sup>&gt; maître d'hôtel  <small>プルミエール マートル ドテル</small></p> <p>キャプテン    maître d'hôtel de carré  <small>マートル ドゥ カレ</small></p> <p>ソムリエ    sommelier  <small>ソムリエ</small></p> <p>シニア・ウエイター    chef de rang  <small>シェフ ドゥ ラン</small></p> <p>ウエイター    garçon de restaurant  <small>ガルゾン ドゥ レストラン</small></p> <p>コミ・ウエイター    commis de rang  <small>コミ ドゥ ラン</small></p> <p>バスボーイ    commis débarrasser  <small>コミ デバラッセ</small></p>																		
	右表に変更	<p>フランスにおけるレストランの職階例</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>フランス語</th> <th>職務</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>directeur de restaurant <small>ディレクトゥール ドゥ レストラン</small></td> <td>レストラン運営・経営責任者</td> </tr> <tr> <td>premier &lt;1<sup>er</sup>&gt; maître d'hôtel <small>プルミエール マートル ドテル</small></td> <td>サービスに関する全責任者</td> </tr> <tr> <td>maître d'hôtel de carré <small>マートル ドゥ カレ</small></td> <td>一定区画のサービス責任者</td> </tr> <tr> <td>sommelier <small>ソムリエ</small></td> <td>ソムリエ</td> </tr> <tr> <td>chef de rang <small>シェフ ドゥ ラン</small></td> <td>ウエイター／ウエイトレスのリーダー</td> </tr> <tr> <td>garçon de restaurant <small>ガルゾン ドゥ レストラン</small></td> <td>テーブルサービス要員</td> </tr> <tr> <td>commis de rang <small>コミ ドゥ ラン</small></td> <td>ウエイター／ウエイトレス見習い</td> </tr> <tr> <td>commis débarrasser <small>コミ デバラッセ</small></td> <td>片付け専門員</td> </tr> </tbody> </table>	フランス語	職務	directeur de restaurant <small>ディレクトゥール ドゥ レストラン</small>	レストラン運営・経営責任者	premier <1 <sup>er</sup> > maître d'hôtel <small>プルミエール マートル ドテル</small>	サービスに関する全責任者	maître d'hôtel de carré <small>マートル ドゥ カレ</small>	一定区画のサービス責任者	sommelier <small>ソムリエ</small>	ソムリエ	chef de rang <small>シェフ ドゥ ラン</small>	ウエイター／ウエイトレスのリーダー	garçon de restaurant <small>ガルゾン ドゥ レストラン</small>	テーブルサービス要員	commis de rang <small>コミ ドゥ ラン</small>	ウエイター／ウエイトレス見習い	commis débarrasser <small>コミ デバラッセ</small>	片付け専門員
フランス語	職務																			
directeur de restaurant <small>ディレクトゥール ドゥ レストラン</small>	レストラン運営・経営責任者																			
premier <1 <sup>er</sup> > maître d'hôtel <small>プルミエール マートル ドテル</small>	サービスに関する全責任者																			
maître d'hôtel de carré <small>マートル ドゥ カレ</small>	一定区画のサービス責任者																			
sommelier <small>ソムリエ</small>	ソムリエ																			
chef de rang <small>シェフ ドゥ ラン</small>	ウエイター／ウエイトレスのリーダー																			
garçon de restaurant <small>ガルゾン ドゥ レストラン</small>	テーブルサービス要員																			
commis de rang <small>コミ ドゥ ラン</small>	ウエイター／ウエイトレス見習い																			
commis débarrasser <small>コミ デバラッセ</small>	片付け専門員																			

ページ	行	変更前	変更後
102	上から1行目	<b>4 客室のセッティング</b>	<b>4 客席のセッティング</b>
147	上から17行目	サ <u>ゼ</u> ッション	サ <u>ジ</u> ェッション
197	下から6行目	ぶ <u>ど</u> う球菌	黄色ブ <u>ド</u> う球菌
217	下から5行目		
239	表8-11 2段目	① 統 <u>括</u> 安全衛生管理者	① 総 <u>括</u> 安全衛生管理者
240	表8-12 1段目左右	統 <u>括</u> 安全衛生管理者	総 <u>括</u> 安全衛生管理者