

ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編 正誤表

『ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編』に誤りがございました。以下に訂正し、お詫び申し上げます。

頁	該当箇所	誤	正
31	Ⅰ 料飲部門の基礎知識 第4章 西洋料理の基礎知識 3 フルコースの解説 2. 前菜 ③トリュフ	トリュフには黒と白があるが、 <u>黒色のものが品質的に優れていて珍重されている。</u>	トリュフには黒いものと白いものがある。 <u>白トリュフはイタリア北部などの限られた産地で収穫され、稀少価値がある。</u>
		トリュフの収穫時期は <u>12月頃から翌年の3月頃までの寒い間であり、冬を越すと腐ってしまう。</u>	トリュフの <u>主な収穫時期は12月頃から翌年の3月頃までの寒い間であるが、黒トリュフの中には、夏季(6月～11月頃)に収穫されるサマートリュフと呼ばれるものもある。</u>
		内面は黒く、茹でるとさらに黒さを増す。	<u>黒トリュフの内面は黒く、茹でるとさらに黒さを増す。</u>

※最新の正誤情報はウイネットホームページ(<https://www.wenet.co.jp/>)で公開しております。

[商品カテゴリー]→[ホテル・ブライダル]を選択し、該当書籍の詳細ページをご確認ください。