



2009/12/24 訂正最新版

**「ちょっと正しく頑張ればこんなにおいしいフランスの家庭料理」お詫びと訂正**

このたびはお買い上げ頂き、有難うございます。

★P31 テリーヌ・ドゥ・カンパーニュ

[recette] 工程②で、「ボウルに移して氷水にあてて十分に冷やしたら、湯煎で溶かした粉ゼラチン、汁気をきったA、B、Cを加えてよく混ぜ、網脂と背脂を敷いたテリーヌ型に詰める。」と、ありますが、正しくは、Bの野菜は取り除き、Aの肉類とCの漬け汁のみを加えます。

★P87 鶏の白ワイン煮

[préparation]①に「鶏の漬け込みをする」と書いてありますが、この一文は間違いです(白ワイン煮の鶏は漬け込みはいたしません)。

ご迷惑をおかけしますが、訂正のほど宜しくお願い致します。  
また、乱丁がございましたら、至急ご連絡くださいませ。弊社負担でお取替え致します。

株式会社イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画 出版部  
TEL : 03-3476-5214 FAX : 03-3476-3772 e-mail edition@ilpleut.co.jp