

フードスタイリスト®検定教本 2級・3級 【正誤表】  
( I S B N : 978-4-87290-661-5)

本書に誤りがありました。お詫びして訂正致します。

P43 鮭（さけ） 1行目

【誤】も用いられる。皮から頭まで余すところなく食べられ、

【正】皮から頭まで余すところなく食べられ、

P51 鱈子（たらこ） 2行目

【誤】タラには

【正】タラコには

P73 レンズマメ 5行目と6行目

【誤】レンズマメに似ていたことでレンズと名付けられ

【正】レンズに似ていたことでレンズマメと名付けられ

P78 ココア 2行目

【誤】少量の熱湯が牛乳で

【正】少量の熱湯が牛乳で

P109 675 1行目

【誤】645年に当時の天武天皇が

【正】675年に当時の天武天皇が

P119 フランス料理におけるコース料理 11行目と17行目

【誤】11行目 オードヴル／前菜

17行目 冷たいオードヴルと温かいオードヴルに分けられ、

【正】11行目 オードブル／前菜

17行目 冷たいオードブルと温かいオードブルにわけられ、

P125 第4節 中国料理の基礎知識 5行目

【誤】明代に入り、豊かな宮廷料理が民間に伝わったことで町中の料理店も一層高級化し、  
個室で宮廷で出される会席料理が食べられるまでになる。

【誤】明代に入り、豊かな宮廷料理が民間に伝わったことで町中の料理店も一層高級化し  
た。宮廷で出される会席料理が個室で食べられるようになる。

P142 洋菓子の種類 クリーム類

【誤】・その他のクリーム生地の洋菓子（ガナッシュ、クレーム・ダイヤモンド）  
……ボンボン・ショコラ、トルテ、ガレット

【正】・その他のクリーム生地の洋菓子（ガナッシュ、クレーム・ダイヤモンド）  
……ボンボン・ショコラ、トルテ、**ガナッシュ**

（これに伴い、P142の「洋菓子の種類 焼菓子」の下記部分も訂正）

・練り生地の洋菓子（のぼし、絞り、アイスボックス）……サブレ、ビスケット、  
ザント・ケベック、フルーツクッキー、**ガレット**

P153 干菓子 4行目

【誤】・砂糖掛け……おこし、ひなあられ

【正】・砂糖掛け**菓子**……おこし、ひなあられ

P178 割り箸の種類イラスト

**丁六箸**と**小判箸**のイラストが逆

P208 ロマネスク様式

【誤】建築様式にみられる

【正】建築様式に**みられる**

P220 下方にある図

【誤】■色相関

【正】■色**相環**

（これに伴い、P221の1行目も訂正）

P221 軽い・重いを印象づける色

【誤】白っぽい低明度な赤ではより軽い印象に、黒っぽい高明度な赤では

【正】白っぽい**高明**度な赤ではより軽い印象に、黒っぽい**低**明度な赤では

P257 緑茶 1行目

【誤】・茶葉を発行させない

【正】・茶葉を**発酵**させない

P283 <仕事の主な流れ> 3行目

【誤】※例えば「新商品ビール広告ポスターを撮影する場合

【正】※例えば「新商品ビール広告ポスター」を撮影する場合

P326 インド料理について 6行目

【誤】また、多いイスラム教は豚肉を食べない

【正】また、次に多いイスラム教は豚肉を食べない

P360 CM・CF撮影について 3行目

【誤】コマーシャルとはコマーシャル・メッセージといって商業用の伝言という意味が

【正】コマーシャルとはコマーシャル・メッセージといって商業用の伝言という意味が

P379 レシピ制作の注意点 下から5行目

【誤】その内容の一つひとつまで何度もシュミレーションを重ね、

【正】その内容の一つひとつまで何度もシミュレーションを重ね、