

1960年 8月号

これからの抱負を読む 常務理事・指導部長:木元重徳	
今年度の編集方針について 常務理事・編集部長:久本晋平	
特集	Assorted French Pastries
	誌上講習 BUTTER CAKE パターケーキの基本とその応用
	誌上講習 夏の芸術・氷彫刻 アイス・カットの研究
タルトレットもの4種	
ケーキ・クラム応用の小菓子8種	
夏の食品衛生 カスタードクリーム取り扱い 腐敗し易く、細菌の培養に適した温床	
最近の講習会から はかり売りのできる小物パイとスポンジの変形・応用各種	
東北の洋菓子店を見る(福島支部/宮城支部/青森支部)	
ピンク コーナー	
誌上質問	寒天/ゼリーの型抜き/膨張剤
オムニバス	フランスの葡萄酒/王様の好きなもの/珈琲の話/パリの味
シリーズ	Chocolate Series (13) 結晶または無水結晶ぶどう糖を使ったヌガー(Nougat)の製造法 松田兼一
	洋菓子の実際研究 (5) これから洋菓子を作ろうとする人のために 田中三之助
	フランス菓子の基礎的研究 (8) ENTREMETS DE PATISSERIE アントルメ (1)
	パンの歴史 (7) 中世における世界のパン
協会NEWS	税法講座 (2) あなたは税金を納め過ぎてはいませんか? 事業所得税や控除の計算はこうして 衆議院大蔵委員会調査室:三原慎太郎
支部だより	パン屋さんのための夏物洋菓子講習会
	6月の定期講習会だより
	講習会と懇親会(神奈川中部支部)
ニュース・フラッシュ	総会&講習会(京都支部)
	第1回社員総会(広島支部)
	ミキサーを改造(関東混合機工業株)
	役員改選(太陽油脂株)
	移転(サカキ料理学園)
	訃報 菅沼良介氏逝去