

1961年6月号

特集	涼味呼ぶ夏の味覚 ドライもの8種
パイのモード10種 - その応用と変形 -	
FOURS SECS 8種	
夏を彩る フランス風クッキーズ5点	
ドイツ風ドライケーキ6点	
クッキーズ8点	
プチ・フル・セック5種	
カスタードクリームによる食中毒の防止について	
第15回全国菓子大博覧会 (誌上展覧 2)	
超デラックスなウエディング・ケーキ 南田洋子さん&長門裕之氏結婚式	
夏の涼風を呼ぶデコレーション6点	
夏の食品衛生と食中毒 梅が丘保健所衛生課長:花沢四郎	
CRÈME BEURRE 編集部委員:安西松夫	
ケーキとコーヒー 随筆家:矢野目源一	
柔に近代性を盛ろう 3 チックタック氏	
香料と香辛料 (1)	
NHKラジオから 砂糖とケーキと虫歯と	
ケーススタディ 6 洋菓子業の採算点を探る	関東混合機工業㈱:金辺勝男
洋菓子基礎講座 4	クッキーと洋菓子を科学する
経営講座 6	広告は何のためにするか 商業界編集長:倉本初夫
Chocolate Series 23	結晶または無水結晶ぶどう糖を使ったチョコレート・センターの作り方 松田兼一
海外の話題	頭の良くなりた方はパンを食べるべし/結婚式のケーキ/人生哲学/抗生薬品のようなカビたパン
座談会	夏季を迎えての洋菓子店の諸問題
オムニバス	インドのカレー飯/食卓の作法/'たこ梅'/独り者向き料理
協会NEWS	4月の講習会だより
支部だより	講習会開催(福岡県支部)
	第4回東京支部研究会(東京支部)
	支部結成(函館支部)
	役員改選(新潟県支部)
ニュース・フラッシュ	第26回いとうゼミナール開かれる - 第15回菓子店繁盛勉強会 -
昭和36年7・8月定期講習会ご案内	