『철학은 요리다3 : 함께 차리는 철학의 식탁』

프롤로그

혼자서 만든 맛 vs 함께 만든 맛

주방의 소리와 철학의 울림

1부 주방에 모이다 — 협업의 시작

메인 셰프와 제자들

철학 전수와 변형의 균형

주방 팀의 구성

조리, 플레이팅, 손님 응대의 역할 분담

조율의 기술

다른 재료와 입맛을 맞추는 방법

2부 불 앞에서 — 협력의 과정

철학 레시피 공유하기

말로 전해지는 지혜와 실전에서 변하는 해석

맛의 실험실

실패를 통해 배우는 팀워크

양념은 누가 하느냐

주도권과 창의성의 경계

3부 한 상 차리다 — 협업의 결실

각자의 손길이 남긴 흔적

완성된 요리 속 개별 철학 찾기

손님과 함께 완성하는 맛

피드백과 재해석

함께 만든 철학의 지속 가능성

팀이 오래 가는 비결

에필로그

혼자서 만든 맛이 줄 수 없는 깊이

협업이 철학을 살리는 이유