基礎ファーストコース

2
2018

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1 C D ①②③⑤	2 C D ①②⑤	3 C D ①②③④⑤
4 F ①②③④⑤	5 F ①②⑤	6 F ①②⑤	7 F ①②③⑤	8 F ①②③⑤	9 F ①②⑤	10 F ①②③④⑤
11 G H ①②③④⑤	12 G H ①②③④⑤	13 G H ①②⑤	14 G H ①②③⑤	15 G H ①②③⑤	16 G H ①②⑤	17 G H ①②③④⑤
18 I ①②③④⑤	19 I ①②⑤	20 I ①②⑤	21 I ①②③⑤	22 I ①②③⑤	23 I ⑤	24 I ①②③④⑤
25 K L ①②③④⑤	26 K L ①②⑤	27 K L ①②⑤	28 K L ①②③⑤	Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 06-6538-0880	

都合により開催していない場合がございます。ご了承くださいませ。　時間帯：①11：00～ ②13：00～ ③15：00～ ④17：00～ ⑤19：00～

※【包丁】【焼き物】【炒め物】【煮物】の4つの理論レッスンは毎週随時開催しております。
詳しい日程はウェブ上のレッスンカレンダーもしくは受付でご確認くださいませ。

C 包丁トレーニング

・スパゲティミートソース
・コンソメスープ

D 正しいだしのとり方

・あじの塩焼き
・炊き込みご飯
・お吸い物

F 手作りソース・ドレッシング

・サーモンムニエル タルタルソース
・手作りドレッシングのサラダ
・ミネストローネ

G 素材の下ごしらえ

・さばの味噌煮
・かぼちゃのそぼろあんかけ

H 色々な切り方

・八宝菜
・粟米湯（スーミータン）

I 無添加 手作りマヨネーズ

・ロールキャベツ
・手作りマヨネーズの角切りサラダ

K 肉の下ごしらえ

・青椒肉絲（チンジャオロース）
・酸辣湯（サンラータン）

L パン粉を使った揚げ物

・コロッケ
・ポーチドエッグのシーザーサラダ