

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880				1 Q ①②③④⑤
2 S T ④⑤	3 S T ①②⑤	4 S T ①②⑤	5 S T ①②③⑤	6 S T ①②③⑤	7 S T ①②⑤	8 S T ①②③④⑤
9 U V ①②③④⑤	10 U V ①②⑤	11 U V ①②⑤	12 U V ①②③⑤	13 U V ①②③⑤	14 U V ①②⑤	15 U V ①②③④⑤
16 W X ①②③④⑤	17 W X ①②⑤	18 W X ①②⑤	19 W X ①②③⑤	20 W X ①②③⑤	21 W X ⑤	22 W X ①②③④⑤
23 A B ①②③④⑤	24 A B ①②③④⑤	25 A B ①②⑤	26 A B ①②③⑤	27 A B ①②③⑤	28	29
30	31					

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。



### Q ホワイトソース作りのコツ

- ・クリームシチュー
- ・野菜の香草パン粉焼き



### S 餃子の包み方

- ・麻婆茄子（マーボナス）
- ・焼き餃子
- ・スープ餃子



### T ふわふわオムレツの作り方

- ・オムライス
- ・カニときゅうりのサラダ



### U いろいろな合わせ酢

- ・含め煮
- ・きゅうりとタコの酢の物



### V 魚の三枚おろし

- ・アジのオープン焼き
- ・トマトとパセリのブルスケッタ



### W ピザ生地の作り方

- ・ミックスピザ
- ・クラムチャウダー



### X 天ぷら衣の扱い方

- ・豪華天ぷら
- ・ふるふき大根



### A 味付けの黄金比

- ・ぶりの照り焼き
- ・筑前煮



### B 旨味を引き出す火加減・炒め方

- ・エビのチリソース煮
- ・レタス炒飯