

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 ①②⑤	2 Q ①②③④⑤
3 S T ①②③④⑤	4 S T ①②⑤	5 S T ①②⑤	6 S T ①②③⑤	7 S T ①②③⑤	8 S T ①②⑤	9 S T ①②③④⑤
10 U V ①②③④⑤	11 U V ①②⑤	12 U V ①②⑤	13 U V ①②③⑤	14 U V ①②③⑤	15 U V ①②⑤	16 U V ①②③④⑤
17 W X ①②③④⑤	18 W X ①②⑤	19 W X ①②⑤	20 W X ①②③⑤	21 W X ①②③④⑤	22 W X ⑤	23 W X ①②③④⑤
24 A B ①②③④⑤	25 A B ①②⑤	26 A B ①②⑤	27 A B ①②③⑤	28 A B ①②③⑤	29 A B ①②⑤	30 A B ①②③④⑤
31 C D ①②③④⑤						

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（マーボーナス）
- ・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



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 正しいだしのととり方

- ・あじの塩焼き
- ・炊き込みご飯
- ・お吸い物