

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880				1 S T ①②③④
2 U V ①②③④	3 U V ①②⑤	4 U V ①②⑤	5 U V ①②⑤	6 U V ①②⑤	7 U V ①②⑤	8 U V ①②③④
9 W X ①②③④	10 W X ①②⑤	11 W X ①②⑤	12 W X ①②⑤	13 W X ①②⑤	14 W X ①②⑤	15 W X ①②③④
16 A B ①②③④	17 A B ①②⑤	18 A B ①②⑤	19 A B ①②⑤	20 A B ①②⑤	21 A B ⑤	22 A B ①②③④
23 C D ①②③④	24 C D ①②⑤	25 C D ①②⑤	26 C D ①②⑤	27 C D ①②⑤	28 C D ①②⑤	29 C D ①②③④
30 F ①②③④						

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。



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



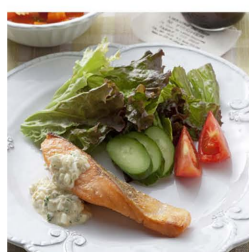
C 包丁トレーニング

- ・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