


SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 W X ①②③④	2 W X ①⑤	3 W X ①②⑤	4 W X ①②⑤	5 W X ①②⑤	6 W X ①⑤	7 W X ①②③④
8 A B ③④	9 A B ①⑤	10 A B ①②⑤	11 A B ①②⑤	12 A B ⑤	13 A B ①⑤	14 A B ①②③④
15 C D ①②③	16 C D ①⑤	17	18 C D ①②⑤	19 C D ①②⑤	20 C D ①⑤	21 C D ①②③④
22 包 F ①②③④	23 包 F ①⑤	24 包 F ①②⑤	25 包 F ①②⑤	26 包 F ①②⑤	27 包 F ⑤	28 包 F ①②③④
29	30				お電話で予約受付中  06-6538-0880	

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

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～



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

- ・天丼
- ・大根のからし漬け
- ・味噌汁



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



包丁 理論ベース実習

- ・豚しゃぶサラダ 玉ねぎドレッシング
- ・野菜味噌汁
- ・浅漬け



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