基礎ステップアップコース

3
2018

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 06-6538-0880			1 C D ①②⑤	2 C D ①⑤	3 C D ①②
4 包2 F ①②	5 包2 F ①⑤	6 包2 F ①②⑤	7 包2 F ①⑤	8 包2 F ①②⑤	9 包2 F ①⑤	10 包2 F ①②
11 揚 H ①②	12 揚 H ①⑤	13 揚 H ①②⑤	14 揚 H ①⑤	15 揚 H ①②⑤	16 揚 H ①⑤	17 揚 H ①②
18 I J ①②	19 I J ①⑤	20 I J ①②⑤	21 I J ①②	22 I J ①②⑤	23 I J ⑤	24 I J ①②
25 K L ①②	26 K L ①⑤	27 K L ①②⑤	28 K L ①⑤	29 K L ①②⑤	30 K L ①⑤	31 K L ①②

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～

C

・鶏と魚介のパエリア
・焼き野菜のサラダ
　バルサミコドレッシング
・ブールドネージュ

D

・圧力鍋で作るイカ飯
・ほうれん草のお浸し
・あさりのお吸い物
・プチどら焼き

包丁使いPart2

・飾り切り 7種
　梅にんじんと椎茸の煮物 / 菊花大根 /
　花れんこん / もろきゅう(切り違い) /
　ねじりかまぼこ / 関西風雑煮(六方むき・松葉柚子)
・手まり寿司(サーモン・エビ・ホタテ)

F

・いわしの香梅煮
・つみれ汁
・さつま芋の金つば

揚げ物

・三種の衣の鶏からあげ
・野菜の揚げ浸し
・トマト寒天

H

・ポークソテー トマトソース掛け
・ポテトサラダ
・ほうれん草ときのこのキッシュ
・フルーツヨーグルト

I

・ぶり大根
・ささみときゅうりの梅和え
・みたらし団子

J

・ミラノ風カツレツ
・ほうれん草のソテーと
　マッシュポテト
・簡単ミルフィーユ

K

・いなり寿司
・巻き寿司
・赤だし
・水ようかん

L

・天津飯
・春巻き
・杏ゼリー