基礎ステップアップコース

2
2020

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

①11:00～ ②13:30～ ③16:00～ ⑤19:00～

包丁使いPart2 飾り切り

・飾り切り 7種
煮物(梅にんじん・椎茸・花れんこん) / 菊花大根 /
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) / フルーツカップ

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

蒸し物

・蒸し野菜
バーニャカウダソース、ハニーマスタードソース
・アクアパッツァ
・チーズ蒸しパン

N

・ナシゴレン
・生春巻き
・ココナッツぜんざい