

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1 I J ①③⑤	2 I J ①③⑤	3 I J ①②③④
4 K L ①②③④	5 K L ①②③④	6 K L ①②③④	7 K L ①③⑤	8 K L ①③⑤	9 スクール休講日	10 K L ①②③④
11 M N ①②③④	12 M N ①③⑤	13 M N ①③⑤	14 M N ①③⑤	15 M N ①③⑤	16 M N ①③⑤	17 M N ①②③④
18 O P ①②③④	19 O P ①③⑤	20 O P ①③⑤	21 O P ①③⑤	22 O P ①③⑤	23 O P ①③⑤	24 O P ①②③④
25 Q R ①②③④	26 Q R ①③⑤	27 スクール休講日	28 Q R ①③⑤	29 Q R ①③⑤	30 Q R ①③⑤	31 Q R ①②③④
			お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		キッチンソムリエ クッキングスクール Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	

※都合により開講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：① 11:00～ ② 13:00～ ③ 15:00～ ④ 17:00～ ⑤ 19:00～



I テーマ／無添加手作りマヨネーズ

- ・ロールキャベツ
- ・手作りマヨネーズの角切りサラダ



J テーマ／だし巻き玉子のコツ

- ・手まり寿司
- ・赤だし
- ・だし巻き玉子



K テーマ／肉の下ごしらえ

- ・青椒肉絲（チンジャオロース）
- ・酸辣湯（サンラータン）



L テーマ／パン粉を使った揚げ物

- ・コロケ
- ・ポーチドエッグのシーザーサラダ



M テーマ／調味料の「さしすせそ」

- ・肉じゃが
- ・きんぴらごぼう
- ・お味噌汁



N テーマ／ひき肉料理のコツ

- ・ハンバーグ
- ・オニオングラタンスープ



O テーマ／トマトの湯むき

- ・パルマ風リゾット
- ・カポナータ



P テーマ／失敗しない蒸し方

- ・茶碗蒸し
- ・カレーの煮付け



Q テーマ／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



R テーマ／基本のトマトソース

- ・ポークソテー トマトソース掛け
- ・ほうれん草ときのこのキッシュ