

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 S T ①②③④	2 S T ①②⑤	3 S T ①②⑤	4 S T ①②⑤	5 S T ①②⑤	6 スクール休講日	7 S T ①②③④
8 U V ①②③④	9 U V ①②⑤	10 U V ①②⑤	11 U V ①②⑤	12 U V ①②⑤	13 U V ①②⑤	14 U V ①②③④
15 W X ①②③④	16 W X ①②⑤	17 W X ①②⑤	18 W X ①②⑤	19 W X ①②⑤	20 W X ①②⑤	21 W X ①②③④
22 A B ①②③④	23 A B ①②⑤	24 スクール休講日	25 A B ①②⑤	26 A B ①②⑤	27 A B ①②⑤	28 A B ①②③④
29 C D ①②③④	30 C D ①②⑤					
				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～



S テーマ／餃子の包み方

- ・マーボーナス
- ・ぎょうざ 焼・水



T テーマ／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 テーマ／いろいろな合わせ酢

- ・含め煮
- ・きゅうりとタコの酢の物



V テーマ／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 テーマ／ピザ生地の作り方

- ・ミックスピザ
- ・クラムチャウダー



X テーマ／天ぷら衣の扱い方

- ・豪華天ぷら
- ・ふろふき大根



A テーマ／味付けの黄金比

- ・魚の照り焼き
- ・筑前煮



**B テーマ／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 テーマ／包丁トレーニング

- ・スパゲッティミートソース
- ・野菜たっぷりコンソメスープ



D テーマ／正しいだしのととり方

- ・あじの塩焼き
- ・炊き込みご飯
- ・お吸い物