

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 C D ①③⑤	2 C D ①②⑤	3 C D ①②⑤	4 スクール休講日	5 C D ①②③④
6 E F ①②③④	7 E F ①②⑤	8 E F ①②⑤	9 E F ①②⑤	10 E F ①③⑤	11 E F ①②⑤	12 E F ①②③④
13 G H ①②③④	14 G H ①②⑤	15 G H ①③⑤	16 G H ①②⑤	17 G H ①②⑤	18 G H ①②⑤	19 G H ①②③④
20 I J ①②③④	21 I J ①②③④	22 スクール休講日	23 I J ①②⑤	24 I J ①③⑤	25 I J ①②⑤	26 I J ①②③④
27 K L ①②③④	28 K L ①②⑤	29 K L ①③⑤	30 K L ①②⑤	31 K L ①②⑤		
				お電話で予約受付中		Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL
				☎ 06-6538-0880		

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 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



E おいしいご飯の炊き方

- ・酢豚
- ・中華スープ
- ・ご飯



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



G 素材の下ごしらえ

- ・さばの味噌煮
- ・かぼちゃのそぼろあんかけ



H 色々な切り方

- ・八宝菜
- ・粟米湯 (スーミータン)



I 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 だし巻き玉子のコツ

- ・手まり寿司
- ・赤だし
- ・だし巻き玉子



K 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 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

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

<http://www.kitchen-sommelier.jp/calendar/>

