

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 U V ①②⑤	2 U V ①②③⑤	3 U V ①②⑤	4 U V ①③⑤	5 スクール休講日	6 U V ①②③④
7 W X ①②③④	8 W X ①②⑤	9 W X ①③⑤	10 W X ①②⑤	11 W X ①②③⑤	12 W X ①②⑤	13 W X ①②③④
14 A B ①②③④	15 A B ①②③④	16 A B ①②③⑤	17 A B ①②⑤	18 A B ①③⑤	19 A B ①②⑤	20 A B ①②③④
21 C D ①②③④	22 C D ①②⑤	23 C D ①②③④	24 スクール休講日	25 C D ①②③⑤	26 C D ①②⑤	27 C D ①②③④
28 E F ①②③④	29 E F ①②⑤	30 E F ①②③⑤	Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 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～



U いろいろな合わせ酢

- ・含め煮
- ・きゅうりとタコの酢の物



V 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 ピザ生地の作り方

- ・ミックスピザ
- ・クラムチャウダー



X 天ぷら衣の扱い方

- ・豪華天ぷら
- ・ふるふき大根



A 味付けの黄金比

- ・ぶりの照り焼き
- ・筑前煮



B 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 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