

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 F ①②⑤	2 E F ①③⑤	3 E F ①②⑤	4 E F ①②③④	
	5 G H ①②③④	6 G H ①②⑤	7 G H ①③⑤	8 G H ①②⑤	9 G H ①②③⑤	10 スクール休講日	11 G H ①②③④
	12 I J ①②③④	13 I J ①②③④	14 I J ①②③⑤	15 I J ①②⑤	16 I J ①③⑤	17 I J ①②⑤	18 I J ①②③④
	19 K L ①②③④	20 K L ①②⑤	21 K L ①③⑤	22 K L ①②⑤	23 K L ①②③⑤	24 K L ①②⑤	25 K L ①②③④
	26 M N ①②③④	27 M N ①②⑤	28 スクール休講日	29 M N ①②⑤	30 M N ①③⑤	31 M N ①②⑤	

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～



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



M 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 ひき肉料理のコツ

- ・ハンバーグ
- ・オニオングラタンスープ