

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 M N ①②③④
2 O P ①②③④	3 O P ①②③④	4 O P ①③⑤	5 O P ①②⑤	6 O P ①②③⑤	7 スクール休講日	8 O P ①②③④
9 Q R ①②③④	10 Q R ①②⑤	11 Q R ①②③⑤	12 Q R ①②⑤	13 Q R ①③⑤	14 Q R ①②⑤	15 Q R ①②③④
16 S T ①②③④	17 S T ①②⑤	18 S T ①③⑤	19 S T ①②⑤	20 S T ①②③⑤	21 S T ①②⑤	22 S T ①②③④
23 U V ①②③④	24 U V ①②③④	25 スクール休講日	26 U V ①②⑤	27 U V ①③⑤	28 U V ①②⑤	29 U V ①②③④
30 W X ①②③④				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～



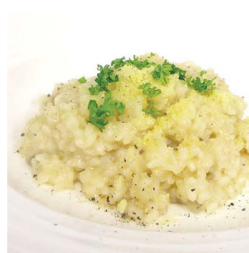
M 調味料の「さしすせそ」

- ・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



O トマトの湯むき

- ・パルマ風リゾット
- ・カポナータ



P 失敗しない蒸し方

- ・茶碗蒸し
- ・カレーの煮付け



Q 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 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



S 餃子の包み方

- ・麻婆茄子（マーボーナス）
- ・焼き餃子
- ・スープ餃子



T 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 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