

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 W X ①②⑤	2 W X ①③⑤	3 W X ①②⑤	4 W X ①②③⑤	5 スクール休講日	6 W X ①②③④
7 A B ①②③④	8 A B ①②⑤	9 A B ①②③⑤	10 A B ①②⑤	11 A B ①③⑤	12 A B ①②⑤	13 A B ①②③④
14 C D ①②③④	15 C D ①②⑤	16 C D ①③⑤	17 C D ①②⑤	18 C D ①②③⑤	19 C D ①②⑤	20 C D ①②③④
21 E F ①②③④	22 E F ①②⑤	23 E F ①②③④	24 E F ①②⑤	25 E F ①③⑤	26 E F ①②⑤	27 E F ①②③④
28 スクール休講日	29 スクール休講日	30 スクール休講日	31 スクール休講日	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～



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
- ・ふろふき大根



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

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

