

| SUN                                 | MON                     | TUE                         | WED                     | THU                      | FRI                    | SAT                      |
|-------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|
| Kitchen Sommelier<br>COOKING SCHOOL |                         | お電話で予約受付中<br>☎ 06-6538-0880 |                         | 1<br>スクール休講日             | 2<br>スクール休講日           | 3<br>スクール休講日             |
| 4<br>スクール休講日                        | 5<br>スクール休講日            | 6<br><b>E F</b><br>①③⑤      | 7<br><b>E F</b><br>①②⑤  | 8<br><b>E F</b><br>①②③⑤  | 9<br><b>E F</b><br>①②  | 10<br><b>E F</b><br>①②③④ |
| 11<br><b>G H</b><br>①②③④            | 12<br><b>G H</b><br>①②③ | 13<br><b>G H</b><br>①②③⑤    | 14<br><b>G H</b><br>①②⑤ | 15<br><b>G H</b><br>①③⑤  | 16<br><b>G H</b><br>①② | 17<br><b>G H</b><br>①②③  |
| 18<br><b>I J</b><br>①②③             | 19<br><b>I J</b><br>①②⑤ | 20<br><b>I J</b><br>①③⑤     | 21<br><b>I J</b><br>①②⑤ | 22<br><b>I J</b><br>①②③⑤ | 23<br><b>I J</b><br>①② | 24<br><b>I J</b><br>①②③④ |
| 25<br><b>K L</b><br>①②③④            | 26<br><b>K L</b><br>①②⑤ | 27<br>スクール休講日               | 28<br><b>K L</b><br>①②⑤ | 29<br><b>K L</b><br>①③⑤  | 30<br>スクール休講日          | 31<br><b>K L</b><br>①②③  |

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/>

