

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 M N ①②③④	2 M N ①②⑤	3 M N ①③⑤	4 M N ①②⑤	5 M N ①②③⑤	6 M N ①②	7 M N ①②③④
8 O P ①②③④	9 O P ①②⑤	10 O P ①②③⑤	11 O P ①②③	12 O P ①③⑤	13 スクール休講日	14 O P ①②③④
15 Q R ①②③④	16 Q R ①②⑤	17 Q R ①③⑤	18 Q R ①②⑤	19 Q R ①②③⑤	20 Q R ①②	21 Q R ①②③④
22 S T ①②③④	23 S T ①②⑤	24 スクール休講日	25 S T ①②⑤	26 S T ①③⑤	27 スクール休講日	28 S T 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～



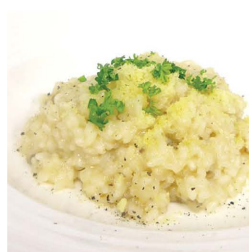
M 調味料の「さしすせそ」

- ・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

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約！

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

