

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

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～



**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



**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