

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

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



### 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 (チンジャオオロス)
- ・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



### 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