

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