

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

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～



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



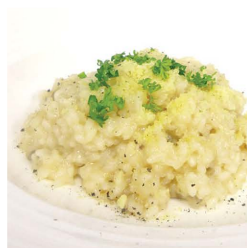
M 調味料の「さしすせそ」

- ・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