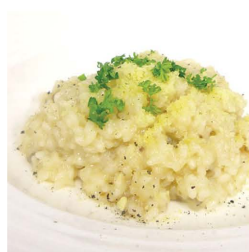


SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 OP ①②③④
2 QR ①②③④	3 QR ①②⑤	4 QR ①③⑤	5 QR ①②⑤	6 QR ①②③⑤	7 スクール休講日	8 QR ①②③④
9 ST ①②③④	10 ST ①②⑤	11 ST ①②③⑤	12 ST ①②⑤	13 ST ①②③	14 スクール休講日	15 ST ①②③
16 UV ①②③④	17 UV ①②⑤	18 UV ①③⑤	19 UV ①②⑤	20 UV ①②③⑤	21 UV ①②	22 UV ①②③④
23 WX ①②③④	24 WX ①②⑤	25 スクール休講日	26 WX ①②⑤	27 WX ①③⑤	28 WX ①②	29 WX ①②③④
30 AB ①②③④	31 AB ①②⑤			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～



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



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