

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 A B ①③⑤	2 A B ①②⑤	3 A B ①②③⑤	4 スクール休講日	5 A B ①②③④
6 C D ①②③④	7 C D ①②⑤	8 C D ①②③⑤	9 C D ①②⑤	10 C D ①③⑤	11 C D ①②	12 C D ①②③④
13 E F ①②③④	14 E F ①②⑤	15 E F ①③⑤	16 E F ①②⑤	17 E F ①②③⑤	18 スクール休講日	19 E F ①②③④
20 G H ①②③④	21 G H ①②③	22 G H ①②③	23 G H ①②③	24 G H ①③⑤	25 G H ①②⑤	26 G H ①②③④
27 I J ①②③④	28 I J ①②③⑤	29 スクール休講日	30 I J 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～



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