

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

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～



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



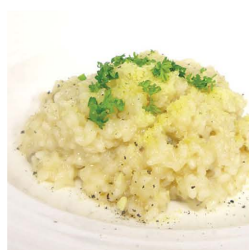
M 調味料の「さしすせそ」

- ・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



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