

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	1 Q R ①②③⑤	2 Q R ①②⑤	3 Q R ①②④⑤	4 Q R ①②③⑤	5 Q R ①②⑤	6 Q R ①②③④⑤
7 S T ①②③④⑤	8 S T ①②③⑤	9 S T ①②⑤	10 S T ①②④⑤	11 S T ①②③④⑤	12 S T ①②⑤	13 S T ①②③④⑤
14 U V ①②③④⑤	15 U V ①②③⑤	16 U V ①②⑤	17 U V ①②④⑤	18 U V ①②③⑤	19 U V ①②⑤	20 U V ①②③④⑤
21 W X ①②③④⑤	22 W X ①②③⑤	23 W X ①②⑤	24 W X ①②④⑤	25 W X ①②③⑤	26 W X ⑤	27 W X ①②③④⑤
28 A B ①②③④⑤	29 A B ①②③⑤				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~



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