

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		1 A B ①②⑤	2 A B ①②④⑤	3 A B ①②③⑤	4 A B ①②⑤	5 A B ①②③④⑤
6 C D ①②③④⑤	7 C D ①②③⑤	8 C D ①②⑤	9 C D ①②④⑤	10 C D ①②③⑤	11 C D ①②⑤	12 C D ①②③④⑤
13 E F ①②③④⑤	14 E F ①②③⑤	15 E F ①②⑤	16 E F ①②④⑤	17 E F ①②③⑤	18 E F ①②⑤	19 E F ①②③④⑤
20 G H ①②③④⑤	21 G H ①②③④⑤	22 G H ①②⑤	23 G H ①②④⑤	24 G H ①②③⑤	25 G H ⑤	26 G H ①②③④⑤
27 I J ①②③④⑤	28 I J ①②③⑤	29 I J ①②⑤	30 I J ①②④⑤	31 I J 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～



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