

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 ①②⑤	2 I J ①②③④⑤
3 K L ①②③④⑤	4 K L ①②③⑤	5 K L ①②⑤	6 K L ①②⑤	7 K L ①②③⑤	8 K L ①②⑤	9 K L ①②③④⑤
10 M N ①②③④⑤	11 M N ①②③⑤	12 M N ①②⑤	13 M N ①②⑤	14 M N ①②③⑤	15 M N ①②⑤	16 M N ①②③④⑤
17 O P ①②③④⑤	18 O P ①②③④⑤	19 O P ①②⑤	20 O P ①②⑤	21 O P ①②③⑤	22 O P ⑤	23 O P ①②③④⑤
24 Q R ①②③④⑤	25 Q R ①②③⑤	26 Q R ①②⑤	27 Q R ①②⑤	28 Q R ①②③⑤	29 Q R ①②③④⑤	30 Q R ①②③④⑤

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

- ・コロッケ
- ・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