

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1 C D ①②③⑤	2 C D ①②③⑤	3 C D ①②⑤	4 C D ①②③④⑤	
	5 E F ①②③④⑤	6 E F ①②③⑤	7 E F ①②⑤	8 E F ①②③⑤	9 E F ①②③⑤	10 E F ①②⑤	11 E F ①②③④⑤
	12 G H ①②③④⑤	13 G H ①②③⑤	14 G H ①②⑤	15 G H ①②③⑤	16 G H ①②③⑤	17 G H ①②⑤	18 G H ①②③④⑤
	19 I J ①②③④⑤	20 I J ①②③⑤	21 I J ①②⑤	22 I J ①②③⑤	23 I J ①②③⑤	24 I J ⑤	25 I J ①②③④⑤
	26 K L ①②③④⑤	27 K L ①②③⑤	28 K L ①②⑤	29 K L ①②③⑤	30 K L ①②③⑤		

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~



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 正しいだしのとおり方

- ・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



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