

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 U V ①②③⑤	2 U V ①②⑤	3 U V ①②③⑤	4 U V ①②③⑤	5 U V ①②⑤	6 U V ①②③④⑤
7 W X ①②③④	8 W X ①②③⑤	9 W X ①②⑤	10 W X ①②③⑤	11 W X ①②③④⑤	12 W X ①②⑤	13 W X ①②③④⑤
14 A B ①②③④	15 A B ①②③④	16 A B ①②⑤	17 A B ①②③⑤	18 A B ①②③⑤	19 A B ⑤	20 A B ①②③④⑤
21 C D ①②③④	22 C D ①②③⑤	23 C D ①②⑤	24 C D ①②③⑤	25 C D ①②③⑤	26 C D ①②⑤	27 C D ①②③④⑤
28 E F ①②③④	29 E F ①②③⑤	30 E F ①②⑤	31 E F ①②③⑤	Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	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～



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



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