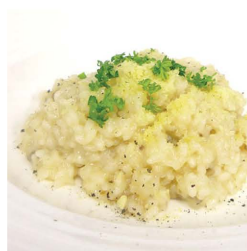


SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 スクール休講日	2 スクール休講日	3 スクール休講日	4 スクール休講日	5 OP ①②③⑤	6 OP ①②⑤	7 OP ①②③④⑤
8 OP ①②③④⑤	9 OP ①②③④⑤	10 OP ①②⑤	11 OP ①②③⑤	12 OP ①②③⑤	13 OP ①②⑤	14 OP ①②③④⑤
15 QR ①②③④⑤	16 QR ①②③⑤	17 QR ①②⑤	18 QR ①②③⑤	19 QR ①②③⑤	20 QR ⑤	21 QR ①②③④⑤
22 ST ①②③④⑤	23 ST ①②③⑤	24 ST ①②⑤	25 ST ①②③⑤	26 ST ①②③⑤	27 ST ①②⑤	28 ST ①②③④⑤
29 UV ①②③④⑤	30 UV ①②③⑤	31 UV ①②⑤		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～



### 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



### S 餃子の包み方

- ・麻婆茄子（マーボーナス）
- ・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