

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1 E F ①②③⑤	2 E F ①②③⑤	3 E F ⑤
4 E F ①②③④⑤	5 G H ①②③④⑤	6 G H ①②③⑤	7 G H ①②⑤	8 G H ①②③⑤	9 G H ①②③⑤	10 G H ①②⑤
11 G H ①②③④⑤	12 I J ①②③④⑤	13 I J ①②③⑤	14 I J ①②⑤	15 I J ①②③⑤	16 I J ①②③⑤	17 I J ①②⑤
18 I J ①②③④⑤	19 K L ①②③④⑤	20 K L ①②③④⑤	21 K L ①②⑤	22 K L ①②③⑤	23 K L ①②③⑤	24 K L ⑤
25 K L ①②③④⑤	26 M N ①②③④⑤	27 M N ①②③⑤	28 M N ①②⑤	29 M N ①②③⑤	30 M N ①②③⑤	31 M N ①②⑤

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～



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



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