

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|------------------|--------------------|
| Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL | | お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880 | | | | 1 M N ①②③④⑤ |
| 2 O P ①②③④⑤ | 3 O P ①②③⑤ | 4 O P ①②⑤ | 5 O P ①②③⑤ | 6 O P ①②③⑤ | 7 O P ①②⑤ | 8 O P ①②③④⑤ |
| 9 Q R ①②③④⑤ | 10 Q R ①②③⑤ | 11 Q R ①②⑤ | 12 Q R ①②③⑤ | 13 Q R ①②③⑤ | 14 Q R ①②⑤ | 15 Q R ①②③④⑤ |
| 16 S T ①②③④⑤ | 17 S T ①②③⑤ | 18 S T ①②⑤ | 19 S T ①②③⑤ | 20 S T ①②③⑤ | 21 S T ⑤ | 22 S T ①②③④⑤ |
| 23 U V ①②③④⑤ | 24 U V ①②③⑤ | 25 U V ①②⑤ | 26 U V ①②③⑤ | 27 U V ①②③⑤ | 28 U V ①②⑤ | 29 U V ①②③④⑤ |
| 30 W X 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～

※【包丁】【焼き物】【炒め物】【煮物】の4つの理論レッスンは毎週随時開催しております。

詳しい日程はウェブ上のレッスンカレンダーもしくは受付でご確認くださいませ。



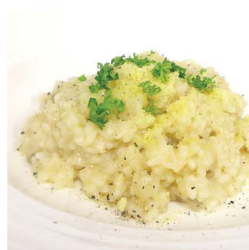
M 調味料の「さしすせそ」

- ・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



S 餃子の包み方

- ・麻婆茄子（マーボナス）
- ・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



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