

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 W X ①②③⑤	2 W X ①②⑤	3 W X ①②③④⑤	4 W X ①②③	5 W X ①②③	6 W X ①②③④⑤
7 A B ①②③④⑤	8 A B ①②③⑤	9 A B ①②⑤	10 A B ①②③⑤	11 A B ①②③⑤	12 A B ①②⑤	13 A B ①②③④⑤
14 C D ①②③④⑤	15 C D ①②③⑤	16 C D ①②⑤	17 C D ①②③⑤	18 C D ①②③⑤	19 C D ①②⑤	20 C D ①②③④⑤
21 E F ①②③④⑤	22 E F ①②③⑤	23 E F ①②⑤	24 E F ①②③⑤	25 E F ①②③⑤	26 E F ⑤	27 E F ①②③④⑤
28 G H ①②③④⑤	29 G H ①②③⑤	30 G H ①②⑤	31 G H 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～

※【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。



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



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）