

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880				1 P ①②③④⑤
2 Q ①②③④⑤	3 Q ①②③⑤	4 Q ①②⑤	5 Q ①②③⑤	6 Q ①②③⑤	7 Q ①②⑤	8 Q ①②③④⑤
9 S T ①②③④⑤	10 S T ①②③⑤	11 S T ①②⑤	12 S T ①②③⑤	13 S T ①②③⑤	14 S T ①②⑤	15 S T ①②③④⑤
16 U V ①②③④⑤	17 U V ①②③④⑤	18 U V ①②⑤	19 U V ①②③⑤	20 U V ①②③⑤	21 U V ⑤	22 U V ①②③④⑤
23 W X ①②③④⑤	24 W X ①②③⑤	25 W X ①②⑤	26 W X ①②③⑤	27 W X ①②③⑤	28 W X ①②⑤	29 W X ①②③④⑤
30 A B ①②③④⑤	31 A B ①②③⑤					

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。



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



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



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