

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



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



K 肉の下ごしらえ

- ・青椒肉絲 (チンジャオオロス)
- ・酸辣湯 (サンラータン)



L パン粉を使った揚げ物

- ・コロッケ
- ・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



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