

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

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。



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



S 餃子の包み方

- ・麻婆茄子 (マーボーナス)
- ・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