

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1	2
3	4	5 M N ①⑤	6 M N ①⑤	7 M N ①⑤	8 M N ①⑤	9 M N ①②③
10 O煮 P ①②③	11 O煮 P ①②③	12 O煮 P ①⑤	13 O煮 P ①⑤	14 O煮 P ①⑤	15 O煮 P ①⑤	16 O煮 P ①②③
17 Q R焼 ②③	18 Q R焼 ①⑤	19 Q R焼 ①⑤	20 Q R焼 ①⑤	21 Q R焼 ①⑤	22 Q R焼 ⑤	23 Q R焼 ②③
24 S T ①②③	25 S T ①⑤	26 S T ①⑤	27 S T ①⑤	28 S T ①⑤	29 S T ①⑤	30 S T ②③
31 U V ①②③				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。

①11:00~ ②13:30~ ③16:00~ ⑤19:00~



M 調味料の「さしすせそ」

- ・肉じゃが
- ・白和え



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



煮物 理論ベース実習

- ・五目豆
- ・五目カレーライス



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



焼き物 理論ベース実習

- ・牛ステーキ
- ・焼き野菜のマリネ



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
- ・カクテルサラダ



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