

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1 M N ①⑤	2 M N ①⑤	3 M N ①②③
4 O煮 P ①②③	5 O煮 P ①⑤	6 O煮 P ①⑤	7 O煮 P ①⑤	8 O煮 P ①⑤	9 O煮 P ①⑤	10 O煮 P ①②③
11 Q R焼 ①②③	12 Q R焼 ①⑤	13 Q R焼 ①⑤	14 Q R焼 ①⑤	15 Q R焼 ①⑤	16 Q R焼 ①⑤	17 Q R焼 ①②③
18 S T ①②③	19 S T ①⑤	20 S T ①⑤	21 S T ①⑤	22 S T ①⑤	23 S T ⑤	24 S T ①②③
25 U V ①②③	26 U V ①⑤	27 U V ①⑤	28 U V ①⑤	29 U V ①②③	30 U V ①⑤	

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