

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1 〇煮 P ①⑤	2 〇煮 P ①⑤	3 〇煮 P ①②③
4 Q R焼 ①②③	5 Q R焼 ①⑤	6 Q R焼 ①⑤	7 Q R焼 ①⑤	8 Q R焼 ①⑤	9 Q R焼 ①⑤	10 Q R焼 ①②③
11 S T ①②③	12 S T ①⑤	13 S T ①⑤	14 S T ①⑤	15 S T ①⑤	16 S T ①⑤	17 S T ①②③
18 U V ①②③	19 U V ①⑤	20 U V ①⑤	21 U V ①⑤	22 U V ①②③	23 U V ①②③	24 U V ①②③
25 W X ①②③	26 W X ①⑤	27 W X ①⑤	28 W X ①⑤	29 W X ①⑤	30 W X ①⑤	31 W X ①②③

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~



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



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

- ・天丼
- ・大根のからし漬け
- ・味噌汁