

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 ○煮 P ①⑤	2 ○煮 P ①⑤	3 ○煮 P ①②	4 ○煮 P ①⑤	5 ○煮 P ①②
6 Q R焼 ①②	7 Q R焼 ①⑤	8 Q R焼 ①⑤	9 Q R焼 ①⑤	10 Q R焼 ①⑤	11 Q R焼 ①⑤	12 Q R焼 ①②
13 S T ①②	14 S T ①⑤	15 S T ①⑤	16 S T ①⑤	17 S T ①⑤	18 S T ①⑤	19 S T ①②
20 H V ①②	21 H V ①⑤	22 H V ①⑤	23 H V ①②	24 H V ①⑤	25 H V ①⑤	26 H V ①②
27 A B ①②	28 A B ①⑤	29 A B ①⑤	30 A B ①⑤	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~



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

- ・麻婆豆腐
- ・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
- ・野菜スープ



H 色々な切り方

- ・八宝菜
- ・粟米湯 (スーミータン)



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



A 味付けの黄金比

- ・ぶりの照り焼き
- ・筑前煮



B 旨味を引き出す火加減・炒め方

- ・エビのチリソース煮
- ・レタス炒飯