

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880			1 A B ①②	2 A B ①⑤	3 A B ①②	
	4 C D ①②	5 C D ①⑤	6 C D ①⑤	7 C D ①⑤	8 C D ①⑤	9 C D ①⑤	10 C D ①②
	11 E包 F ①②	12 E包 F ①⑤	13 E包 F ①⑤	14 E包 F ①⑤	15 E包 F ①⑤	16 E包 F ①⑤	17 E包 F ①②
	18 I J炒 ①②	19 I J炒 ①⑤	20 I J炒 ①⑤	21 I J炒 ①②	22 I J炒 ①⑤	23 I J炒 ①⑤	24 I J炒 ①②
	25 M N ①②	26 M N ①⑤	27 M N ①⑤	28 M N ①⑤	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。

①11:00~ ②13:30~ ③16:00~ ⑤19:00~



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



C 包丁トレーニング

- ・スパゲッティミートソース
- ・シーザーサラダ



D 正しいだしのとり方

- ・あじの塩焼き
- ・炊き込みご飯
- ・お吸い物



包丁 理論ベース実習

- ・豚しゃぶサラダ 玉ねぎドレッシング
- ・野菜味噌汁
- ・浅漬



F 手作りソース・ドレッシング

- ・サーモンムニエル タルタルソース
- ・手作りドレッシングのサラダ
- ・ミネストローネ



I 無添加 手作りマヨネーズ

- ・ロールキャベツ
- ・手作りマヨネーズの角切りサラダ



炒め物 理論ベース実習

- ・野菜炒め
- ・玉子スープ



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