

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



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



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 卵の巻き方

- ・オムライス
- ・野菜スープ