

Week 1  
料理の基礎

料理の基本的な概念  
包丁の使い方と切り方の基本  
だしの取り方と基本的な調味料の使い方

Week 2  
和食料理の応用

料理の基本概念の復習  
代表的な和食料理の作り方  
盛り付けのコツとテーブルセッティング

Week 3  
フランス料理の基礎

フランス料理の歴史と特徴  
基本的なソースの作り方  
フルコースメニューの作成方法