

★冷却調理セミナーを開催しました★

開催日 2018年 10月 4日 (木)

開催場所 福島工業株式会社 F'S DESIGN COURT Okinawa

セミナー内容

今回は一般飲食関連のお客様にご参加いただき、冷却調理セミナーを開催いたしました。厨房機器の活用と冷却の重要性について、講義と実演にてご説明しました。ブラストチラー×スチームコンベクションオープンを活用した効率の良い仕込みや調理方法、生産性を向上させるポイントなどをご紹介したところ、既にブラストチラーを導入いただいているお客様からも「これからもっと色々な使い方ができそう」といった感想を頂戴しました。

「ブラストチラーってどんな機械？」「ブラストチラーは持っているけど、うまく使いこなせない…」「もっと厨房機器を活用したい！」などなど、そんな疑問やお悩みを一緒に解決してみませんか？今後も全国各地で開催してまいります。お近くで開催の際はぜひご参加下さい！

セミナーの様子



実演メニュー



ご参加いただいた皆さま
ありがとうございました

