

冷却調理セミナーin静岡 を開催しました

開催日 2018年11月 16日（金）

開催場所 三和厨理工業株式会社

セミナー内容

今回は、お惣菜・お弁当の業種のお客様にご参加いただき、ブラストチラーやスチームコンベクションオープンを使った、冷却調理セミナーを開催いたしました。

少人数制でお客様と距離の近いセミナーとなり、たくさんの質問をいただきお答えすることができました。「おいさが全然違った」「安全とおいさを両方実現できる」といった感想もいただきました。

「ブラストチラーってどんな機械？」「ブラストチラー、スチコン・・・持っているけど、うまく使いこなせていない！」「クックチルの導入で、人材不足に備えたい」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？

冷却調理セミナーは、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



調理メニュー



ご参加いただいた皆様
ありがとうございました

