

体験型

冷却調理セミナー in 仙台

～ブラストチラー・スチコンで、さらに安全・美味しい・効率的な調理を目指しませんか？～

2019年3月12日(火)

13:00～16:00

(12:30より受付開始)

セミナー内容

講義

安全&おいしさ&効率UP!“冷却調理”とは？

- ▶誰もが安全に、おいしい料理を作るために
- ▶2020年間近！HACCPについて
- ▶急速冷却・急速凍結・粗熱取りの効果

冷却調理とは？
急速冷却・急速凍結によって
安全性・おいしさ・効率UP
を図る調理方法です。

実習

実践してみよう！冷却調理の活用方法

- ▶冷却調理のポイントは？
- ▶ブラストチラー×スチコン調理のコツ
- ▶おいしさ&効率UPしたメニューのご紹介

☆実演終了後は ご試食をご用意しております☆



実習メニュー例

色よく栄養価逃さない、旬のスチーム野菜
真空調理×急速凍結で計画生産、おいしい煮物
時間がたってもふっくらジューシー！焼き物
凍結してもサクサク?!揚げ物
時短でおいしい！手作りスイーツ



※内容やメニューは変更する場合がございます。ご了承ください。

- ▶開催場所 福島工業(株) 東北支店 1F F'S DESIGN COURT Sendai
住所：仙台市宮城野区中野1-5-4
- ▶申込方法 裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込み下さい
FAX：022-259-1670
- ▶問合せ先 福島工業株式会社 東北支店【担当：相原^{あいはら}】
TEL：022-259-1671

参加費無料

ご試食付き

先着8名様

皆様からのご要望・ご相談を事前にお知らせください

申込用紙(裏面)にアンケートがございます。いつもの調理作業で困っている事や
お悩みがございましたら、どんな事でも構いませんのでご記入下さい。

2019年3月12日(火) セミナー参加申込書

下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

FAX : 022-259-1670 【担当 : 相原^{あいほら}】

※お申込みを受領しましたら、ご連絡をいたします。1週間以内に連絡がない場合は、お手数ですがお問合せ下さい。

お勤め先			
所在地	〒		
E-mail	メールマガジン受信希望の方はご記入下さい。		
TEL		FAX	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	

各種セミナーや展示会情報は弊社Webサイトをご覧ください。

http://www.fukushima.co.jp/showroom/exhibition_info.html

(右のQRコードもご利用ください)

メールマガジン「フーズコンサルタント室通信」でも随時ご案内しております。



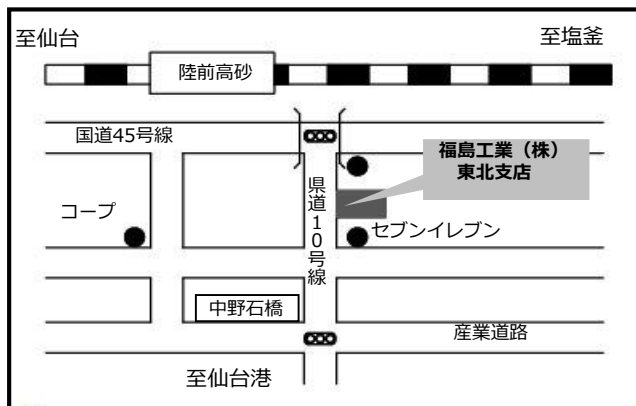
事前アンケートにご協力をお願いします

- ◆現在スチームコンベクションオーブンを導入されていますか。
はい(メーカー名:) いいえ
- ◆現在ブラストチラーを導入されていますか。
はい(メーカー名:) いいえ
- ◆調理作業でお困りのこと、当日調理して欲しいメニューや食材についてご自由にご記入ください。
()

【日時】

2019年3月12日(火) 13:00 ~ 16:00
12:30より受付開始

【会場案内図】



【セミナー会場】

福島工業株式会社 東北支店1F
F'S DESIGN COURT Sendai
(仙台市宮城野区中野1-5-4)

【アクセス】

仙石線 陸前高砂駅より徒歩15分

【持ち物】

筆記用具、エプロン

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 東北支店 (相原)
TEL : 022-259-1671

担当者

ホームページ

受付確認 (※弊社記入欄です)

※ご記入いただいたお客様の個人情報は、セミナー参加メンバー確認および、より充実した内容にするために使用させていただきます。ご了承下さい。情報は福島工業(株)が厳重に管理を行います。