

冷却調理セミナーin 東京

2019年3月19日(火) 13:30~16:30

(13時より受付開始)

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
- ▶**プラスチック**×**スチコン**調理のコツ
- ▶急速冷却・急速凍結・粗熱取りの効果

冷却調理って?

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。

実演

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?
 - ▶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★



メニュー例

- 色よく栄養価も逃さない!
旬の**スチーム野菜**
- 大量調理にも! 崩れずしっかり浸み込む
スチコンでおいしい**煮物**
- 時間がたってもふっくら! **焼物**
- 凍結してもサクサク! **揚物**
- 高齢者向け やわらか**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。

★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。

- ▶開催場所 福島工業(株) 東日本支社1F F'S DESIGN COURT
住所: 東京都台東区柳橋2-17-4
- ▶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: 03-3663-3071
- ▶問合せ先 福島工業株式会社 東京5部1課【担当: 筆谷】
TEL: 03-3663-3052

参加費無料

ご試食付き

先着20名様

2019年3月19日 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: 03-3663-3071 【担当: 筆谷】

※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、当日調理したいメニューや食材についてご自由にご記入ください。
()

【会場案内図】



【日時】

2019年 3月 19日(火)
13:30~16:30(13時より受付開始)

【セミナー会場】

福島工業株式会社 東日本支社1F
東京都台東区柳橋2-17-4

【アクセス】

都営浅草線 浅草橋駅A6出口 徒歩3分
JR総武線 浅草橋駅東口 徒歩5分

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社
東京営業5部1課(筆谷)
TEL: 03-3663-3052

HP

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。