

冷却調理セミナーin 新潟

こんなご希望は
ありませんか？

- ・ ブラストチラーやスチームコンベクションオープンをもっと活用したい！
- ・ 年末にむけ、人手不足の問題を解消したい！
- ・ おいしく、効率的に調理したい！
- ・ 衛生管理に関する不安を解消したい！

**ブラストチラー・スチームコンベクションオープンの
徹底活用で実現しませんか！**



What is 冷却調理？

冷却調理とは、急速冷却・急速凍結により安全性を向上させ、さらにおいしさや品質アップを図ることができる調理方法です。

講義

おいしさ・効率・安全性アップ「冷却調理」とは？

- ・ ブラストチラーの基本、冷却調理の効果とポイント
- ・ 衛生管理における冷却の必要性と温度管理

実演

ブラストチラー&スチコンベクションオープン活用術

- ・ 厨房機器を最大限に活用！ おいしく、効率の良い調理の方法
- ・ ブラストチラー3つの冷却&スチコンの活用方法

実演メニュー « おいしい冬～春メニュー » (予定)

- ・ 少しのコツでおいしく調理！ 季節の蒸し野菜サラダ
- ・ 外はパリッ！中はふっくらジューシー！ 焼き物
- ・ 大人気！春の手づくりおやつ
- ・ 急速冷却で計画生産 おいしい煮込み料理
- ・ 年末にも大活躍！揚げ物の急速凍結

※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。

▷ 日時 **2018年12月5日(水) 14:00～16:30**

▷ 開催場所 **NOCプラザ 会議室101** (13:30より受付開始)

住所：新潟市東区卸新町2-853-3

▷ 定員 **20名** ※定員になり次第、締切とさせていただきます。

▷ 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：025-285-0932

▷ お問合先 **福島工業株式会社 新潟営業所**
TEL：025-285-0930 【担当：中野】



皆さまからのご要望・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。

2018年12月5日 冷却調理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:025-285-0932 【担当:中野】

※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)

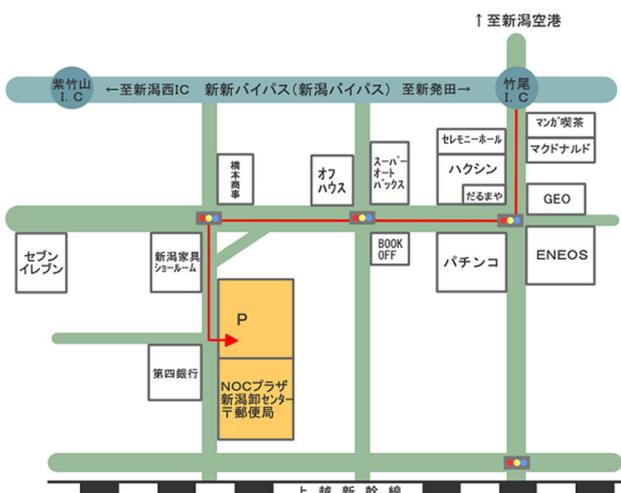
メールマガジン「フーズコンサルタント室通信」でも随時ご案内しております。



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プンを導入されていますか。
はい(メーカー名:) いいえ
- ◆現在プ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。

【会場案内図】



【日時】

2018年12月5日(水) 14:00~16:30
13:30より受付開始

【セミナー会場】

NOCプラザ 会議室101
(新潟市東区卸新町2-853-3)

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 新潟営業所(中野)
TEL: 025-285-0930

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。