✿保育園さま向け✿ ブラストチラー活用冷却調理

安全&効率 スキルアップセミナー

2019年6月26日(水)　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
▶冷却調理のポイントは？
▶急速冷却 ・急速凍結 ・粗熱取りの効果

実演

実践してみよう！冷却調理の活用方法

▶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☆

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。

お子さま保護者にも大人気★

食育や夏祭りにピッタリなメニューもご紹介します！

＜メニュー例＞

- 色よく栄養価も逃さない！ スチコンのスチーム野菜で副菜
- 夏にピッタリ！冷製茶わん蒸し
- 大量調理に！スチコン調理で焼きそば ＆うまみ浸み込むラタトゥイユ
- 時間がたってもふっくら！焼物
- 急速冷却で！ひんやり冷たいゼリー
- アレルギーにも対応！手作りおやつ

※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) 東京浅草橋事務所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： 03-3663-3072

▷問合せ先　福島工業株式会社　東京H&C事業部営業2課【担当：林】
TEL：03-3663-3053

参加費無料　ご試食付き　先着 20名様

Fukushima

Fukushima

2019年6月26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：03-3663-3072　【担当：林】

※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.fukusima.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。

セミナーのご案内

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

◆調理作業等でお困りのことがありましたら、ご自由にご記入ください。
（　　）

【会場案内図】

【日時】
2019年 6月26日（水）
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 東京浅草橋事務所1F
F'S DESIGN COURT
（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H&C事業部営業2課【林】
TEL：03-3663-3053

担当者
HP

※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㈱が厳重に管理を行います。

受付確認（※弊社記入欄です）