



冷却調理セミナー

～おいしさ・効率アップと安全・安心の為に、冷却を見直してみよう！！～

調理をする時、皆さんはどのように冷却をしていますか？
実は**冷却も重要な調理工程の一つ**なのです！

冷却調理ってなあに？

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、さらに食材の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。
プラストチラーの活用方法を確認しながら、冷却の効果を体験してみませんか？

セミナー内容

講義

品質・効率・おいしさUP！ 業務用厨房機器のと「冷却調理」のご紹介

- ・人材不足の問題解決にもお役立ち！
プラストチラーの「3つの活用方法」とは？
- ・2020年HACCP制度化に向けて
- ・衛生管理における冷却&温度管理の必要性

調理実演

調理における冷却の重要性

- ・プラストチラー×スチコンの調理のコツ
- ・実践における冷却調理の活用方法をご紹介
- ・プラストチラーを使った介護食づくり

実演終了後はご試食もご用意しております！

※一部内容やメニューを変更する場合がございますが、ご了承ください

- 開催日時 **2019年9月26日(木) 13:30～ 約3時間**
- 開催場所 **福島工業(株) 北海道支店 F'S DESIGN COURT Sapporo**
(住所:札幌市白石区中央3条1丁目1-15)
- 定員 **14名** (定員になり次第、締め切らせていただきます)
- 参加費 **無料**
- 申込方法 **所定の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込ください。**
FAX:011-833-1222
- 問合せ先 **福島工業株式会社 北海道支店【担当:本山】**
TEL:011-833-1211

☆皆さまからのご要望・ご相談を事前にお知らせ下さい☆
申込用紙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9月26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:011-833-1222【担当:本山】

※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。

【会場案内図】



【セミナー会場】

福島工業株式会社 北海道支店
F'S DESIGN COURT Sapporo
札幌市白石区中央3条1丁目1-15

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 北海道支店
(担当:本山)
TEL: 011-833-1211

担当者

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。