

～冷却調理で安全・美味しい料理をもっと効率よく～

惣菜セミナーin名古屋

2019年9月19日(木) 13:30～16:30

(13:00より受付開始)

時短

安全&おいしさ&効率UP! “冷却調理”とは?

講義

- ▶ ブラストチラー×スチコン調理のコツ
- ▶ 急速冷却・急速凍結・粗熱取りの効果
- ▶ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

人手不足
対応

実践してみよう! 冷却調理の活用方法

実演

- ▶ 冷却調理のポイントは?
- ▶ ブラストチラー×スチコン活用術
- ▶ 効率の良い仕込み・調理のポイント

生産性

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。



メニュー例

- 色よく栄養価も逃さない 旬のスチーム野菜
- 事前調理で効率UP! 複数同時調理で煮物
- 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



※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) 中部支社 F'S DESIGN COURT Nagoya
住所: 愛知県名古屋市中区金山5-13-24
- ▷ 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: 052-559-2941
- ▷ 問合せ先 福島工業株式会社 中部支社【担当: 増田】
TEL: 052-559-2940

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。

参加無料

ご試食付き

先着20名様

2019年9月19日 惣菜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:052-559-2941 【担当:増田】

※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。



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



【日時】

2019年9月19日(木) 13:30 ~ 16:30

13:00より受付開始

【セミナー会場】

福島工業株式会社 中部支社
F'S DESIGN COURT Nagoya
住所: 愛知県名古屋市中区金山5-13-24

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 中部支社
名古屋営業二部(増田)

TEL: 052-559-2940

担当者

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。