

冷却調理セミナー in 静岡

2020年1月28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
- 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
- ひんやり冷たい手作りスイーツ

※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

三和厨理工業株式会社

住所：静岡市清水区袖師町737番地1

▶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：055-929-0884

▶問合せ先

フクシマガリレイ株式会社 静岡支店【担当：野島】

TEL：055-929-0880

参加費無料

ご試食付き

先着15名様

GALILEI

2020年1月28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：055-929-0884 【担当：野島】

※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。



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
- ◆セミナーでリクエストしたいメニューなどがあれば、お書きください。
()
- ◆普段の調理作業でお困りのことがあれば、ご自由にお書きください。
()

【会場案内図】



【会場】

三和厨理工業株式会社

静岡市清水区袖師町737番地1

【お車】東名清水ICより→県道338号線

経由(1.8 km)〈所要時間：約5分〉

【最寄駅】JR静岡駅より→JR東海道本線→

JR清水駅下車 →タクシー(約5分)

〈所要時間：約 20分〉

【お問合せ先】

フクシマガリレイ株式会社

静岡支店

TEL：055-929-0880【野島】

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。情報はフクシマガリレイ(株)が厳重に管理を行います。