

冷却調理セミナーin名古屋

2020年3月19日(木) 13:30~16:30

(13:00より受付開始)

講義

安全&おいしさ&効率UP! “冷却調理” とは?

- ▶新調理システムの概要やポイントとなる「冷却」の重要性
- ▶急速冷却・急速凍結・粗熱取りの効果

HACCP制度化における

- ▶HACCP制度化の概要説明
- ▶HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

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。

実演



《メニュー例》

- 色よく栄養価も逃さない! 旬のスチーム野菜
- 大量調理にも! 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ジューシー! 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
- やわらかく仕上げる真空調理

※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 フクシマガリレイ(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 フクシマガリレイ(株) 中部支社【担当: 垣内・遠山】
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

GALILEI

2020年3月19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:052-559-2941 【担当:垣内・遠山】

※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。

<https://www.galilei.co.jp/solution/foodconsulting/seminar/>

(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】

2020年3月19日(木) 13:30 ~ 16:30
(13:00より受付開始)

【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 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】

フクシマガリレイ株式会社 中部支社
名古屋営業二部(垣内・遠山)
TEL: 052-559-2940

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。情報はフクシマガリレイ㈱が厳重に管理を行います。