

体験型

# 冷却調理セミナーin 仙台

2020年3月13日(金)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
- ▶**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

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。

## 実習

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

☆エプロンをお持ちください☆

☆実習終了後は 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! **焼き物**  
凍結してもサクサク! **揚げ物**  
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。



▷開催場所 **フクシマガリレイ(株) 東北支店1F F'S DESIGN COURT Sendai**  
住所: 仙台市宮城野区中野1-5-4

▷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: 022-259-1670

▷問合せ先 **フクシマガリレイ株式会社 東北支店【担当: 坂井】**  
TEL: 022-259-1671

参加費無料

ご試食付き

先着8名様

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。

**GALILEI**

# 2020年3月13日(金) 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:022-259-1670 【担当:坂井】

※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/>

(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

◆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。

( )

## 【日時】

2020年3月13日(金) 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 東北支店1F

F'S DESIGN COURT Sendai

(仙台市宮城野区中野1-5-4)

## 【アクセス】

仙石線 陸前高砂駅より徒歩15分

## 【持ち物】 筆記用具、エプロン

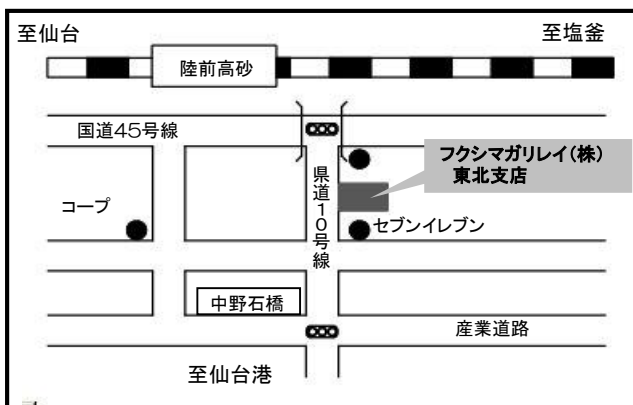
## 【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社 東北支店(坂井)

TEL:022-259-1671

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。情報はフクシマガリレイ様が厳重に管理を行います。

受付確認 (※弊社記入欄です)