

冷却調理セミナー in 東京

2022年3月23日(水) 11:00~14:00

2022年3月24日(木) 11:00~14:00

(10時30分より受付開始)

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

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☆

品質の良い解凍方法や
冷凍販売・テイクアウト
にも役立つブラスト
の使い方もご紹介!

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ジューシー! ○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○



参加費無料 × ご試食付き × 先着15名

▷開催場所 フクシマガリレイ(株) 浅草橋事務所1F F'S DESIGN COURT
住所: 東京都台東区柳橋2-17-4

▷申込方法 裏面のQRコードまたは申込用紙にご記入の上、
FAXにてお申込みください

※皆様にご安心いただけるよう、手洗い・手指消毒・換気・検温等の対策を実施しています。
ご不便おかけすることがありますが、感染拡大防止のためご理解とご協力をお願いいたします。
※新型コロナウイルス感染拡大等により、開催内容の変更や開催中止となる場合がございます。
その際はお申込みいただいた皆様へ弊社営業よりご連絡いたします。

GALILEI

2022年3月23・24日 セミナー参加申込書

QRコードよりお申込み または 下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

URL:<https://forms.gle/xsca1mFhB1bhWubR6>FAX:03-3663-3071
【担当:田辺】

【参加日】 3月23日(水) / 3月24日(木)

お勤め先			
所在地	〒		
E-mail	メールマガジン受信希望(はい / いいえ)		
TEL		FAX	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	

※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。

.... 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、当日調理したいメニューや食材についてご自由にご記入ください。
()

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/>

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。



【会場案内図】



【日時】

2022年3月23日(水)/24日(木)
11:00~14:00(10:30より受付開始)

【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 浅草橋事務所1F
東京都台東区柳橋2-17-4

【アクセス】

都営浅草線 浅草橋駅A6出口 徒歩3分
JR総武線 浅草橋駅東口 徒歩5分

【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社
東京営業4部1課(田辺)
TEL:03-3663-3052

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(株)が厳重に管理を行います。