

便利と美味しいのその先へ

冷却調理セミナー

2022年9月13日(火) 11:00~14:00

(10:30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

実践してみよう！冷却調理の活用方法

- ▶ブラストチラー×加熱調理のコツ
- ▶EC販売やテイクアウトのお困りごととはございませんか・・・
(テイクアウト弁当・冷凍惣菜の調理)
- ▶包装資材のご紹介
(凍結耐性やレンジアップ対応など様々なバリエーションがございます)
- ▶計画生産(前倒し調理)について
- ▶トンネルフリーザーのご紹介

実演



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。



☆メニューは現在検討中です

- ▷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 3F
- ▷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：富田・堀】
TEL：052-559-2940

参加無料

ご試食付き

先着20名様

※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。

2022年9月13日(火) 冷却調理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/9EAfzN6345J3mUjn9>

※Googleから開いてください

FAX: 052-559-2941

【担当: 富田・堀】

お申込み締切日: 9月6日(火)

※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			
TEL		FAX	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	

..... 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。
()

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/>



会場案内図



【日時】

2022年9月13日(火) 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 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 3F

【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社 中部支社
名古屋営業部(富田・堀)
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(株)が厳重に管理を行います。