

体験型

冷却調理セミナーin 仙台

2023年4月25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**
- 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! **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 **フクシマガリレイ(株)**
南東北支店 1F F'S DESIGN COURT Sendai
住所: 仙台市宮城野区中野1-5-4

▷申込方法 **裏面参照**

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

参加費無料

ご試食付き

先着10名様

GALILEI

2023年4月25日(火) 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/bb12zFAdRgYVMcen7>

FAX: 022-259-1670
【担当: 相原】

お申込み締切日: 4月18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	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	

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
- ◆現在プラストチャ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/>



【日時】

2023年4月25日(火) 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 南東北支店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】

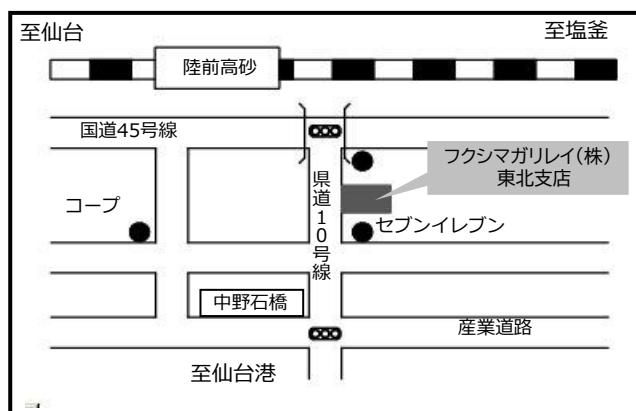
筆記用具、エプロン

【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社
南東北支店(相原)
TEL: 022-259-1671

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。