

# 冷却調理セミナーin 福岡

2023年9月22日(金) 13:00~16:00

(12:30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
- ▶**冷凍販売**や**テイクアウト**に役立つポイント



☆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! **スチーム野菜**
- 急速冷却で計画生産! **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**
- 急速冷却で時短! **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。



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。



**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)福岡支店 F'S DESIGN COURT Fukuoka  
住所: 福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

▷申込方法

裏面参照

▷問合せ先

フクシマガリレイ(株)福岡支店 TEL: 092-474-5881  
【担当: 営業4課 中野 / 営業5課 山下】

参加費無料

ご試食付き

先着20名様

GALILEI

## 2023年9月22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/fpcVTC4bePv624516>

※Googleから開いてください

FAX: 092-474-5887【担当: 中野・山下】

お申込みは9月13日(水)まで、  
または定員になり次第受付を終了いたします。

※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/>

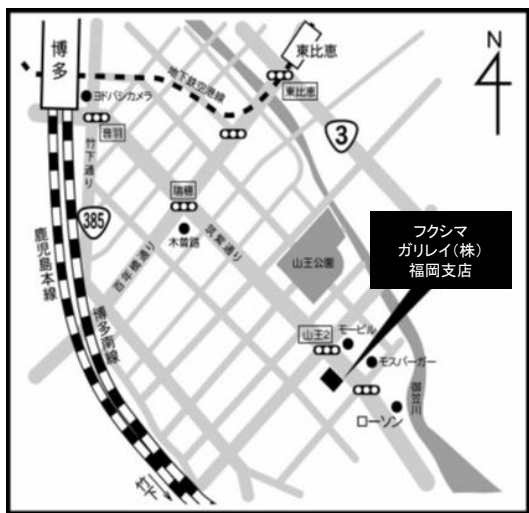
(右のQRコードもご利用ください)



## 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】 2023年9月22日(金)  
13:00~16:00 (12:30より受付開始)【会場】 フクシマガリレイ株式会社 福岡支店2階  
福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27  
F'S DESIGN COURT Fukuoka【アクセス】 JR線博多駅から西鉄バス「山王1丁目」徒歩3分  
または JR線博多駅から徒歩20分【お問合せ先】 フクシマガリレイ株式会社  
福岡支店(中野・山下)  
TEL: 092-474-5881

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。