

冷却調理セミナー

in 東京



- ☆参加費無料
- ☆ご試食付
- ☆先着順
- ☆来場者特典あり

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 など

実演

実践! **ブラストチラー×スチコン×真空包装機**を活用した調理

- ▶冷却調理のポイントは?
 - ▶効率的な仕込み&おいしい料理を作る厨房機器活用術のご紹介
- ※ご要望に応じて体験型セミナーとなる場合がございます。

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ジューシー! ~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~



- ★冷凍販売・テイクアウト・最適な解凍方法(解凍機)についてもご紹介!
- ★機器に触れたり、厨房・製品についてのご相談&お打合せ出来るフリータイムあり!

《日時》2023年 8月 24日 (木) 13:00~16:15 ※12:30より受付開始

▷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

GALILEI

2023年8月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。【締切日:8/16】

URL:<https://forms.gle/JsnD43YtzxjP8dXq8>FAX:03-3663-3072
【担当:山本】

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/>
(右のQRコードもご利用ください)



【会場案内図】



【日時】

2023年8月24日(木)
13:00~16:15(12:30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7部1課(山本)
TEL:03-3663-3053

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㈱が厳重に管理を行います。