

冷却調理セミナーin 札幌

2023年12月1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

☆実演終了後は ご試食をご用意しております☆

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



- 色よく栄養価も逃さない! **旬のスチーム野菜**
- 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**
- 急速凍結で高付加価値! **フローズンデリ**
- 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。



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)北海道支店 F'S DESIGN COURT Sapporo
住所: 札幌市白石区中央3条1丁目1-15

▷申込方法

裏面参照

▷問合せ先

フクシマガリレイ(株)北海道支店 TEL: 011-833-1211
【担当: 札幌営業所 池本】

参加費無料

ご試食付き

先着15名様

GALILEI

2023年12月1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/Wm8mYKNiAw5m2DX6>

※Googleから開いてください

FAX:011-833-1222【担当:池本】

お申込みは11月24日(金)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12月1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 北海道支店
札幌市白石区中央3条1丁目1-15
F'S DESIGN COURT Sapporo

【お問合せ先】

フクシマガリレイ株式会社
北海道支店(札幌営業所 池本)
TEL:011-833-1211

担当者

HP

※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。

受付確認 (※弊社記入欄です)