

冷却調理セミナー In 新潟

2023年11月14日(火) 13:30~16:30

(13:00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

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

- ▶惣菜づくりにおける**オペレーション改善**、**作業効率や付加価値の向上**など
ポイントをご紹介します!



メニュー例

- ・事前調理で品揃え強化! おいしい煮物
- ・年越しそばや節分そばに! 冷凍サクサク天ぷら
- ・急速凍結で高付加価値なフローズンデリ
- ・他店と差別化! **自家製スイーツ** など



※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。



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申込時にお知らせください。

参加無料

ご試食付き

先着20名様

- ▷開催場所 NOCプラザ 会議室101 新潟市東区卸新町2-853-3
- ▷申込方法 裏面参照
- ▷問合せ先 フクシマガリレイ(株)新潟営業所 担当: 大橋
TEL 025-285-0930

GALILEI

2023年11月14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/5nEMH3EToXkygDbK6>

※Googleから開いてください

FAX:025-285-0932 【担当:大橋】

お申込みは11月7日(火)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/>

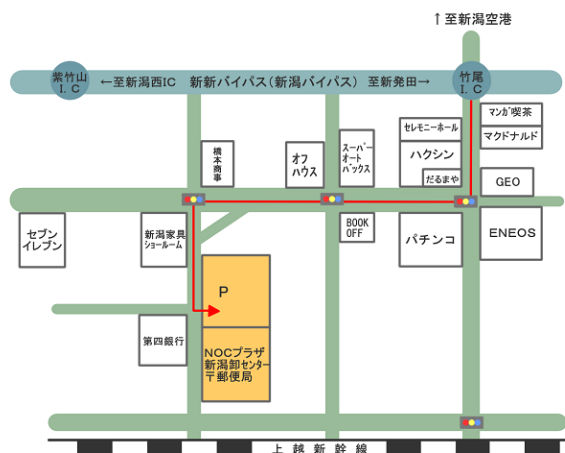
(右のQRコードもご利用ください)



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11月14日(火)
13:30~16:30 (13:00より受付開始)

【会場】 NOCプラザ 会議室101
新潟市東区卸新町2-853-3

【お問合せ先】
フクシマガリレイ株式会社
新潟営業所(大橋)
TEL:025-285-0930

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。