

体験型

# 冷却調理セミナー in 仙台



参加費無料

ご試食付き

先着10名様

日時

2024年3月19日 (火) 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

**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〉 病院・施設給食向けのメニューもご紹介!

- ・旬の**スチーム野菜** 色よく栄養価も逃さない!
- ・**スチコン**でおいしい**煮物** 大量調理にも! 崩れずしっかり浸み込む
- ・**焼物** 時間がたってもふっくら!
- ・**揚げ物** 凍結してもサクサク
- ・**手作りスイーツ** ひんやり冷たい!

※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式会社  
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 長岡  
TEL 022-259-1671

## 2024年3月19日(火) セミナー参加申込書

ホームページよりお申込み または お申込み下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

お申込み QRコード

FAX 022-259-1670  
担当 長岡

お申込み締切日：3月12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ブ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。  
( )

## 【日時】

2024年3月19日(火) 13:00 ~ 16:00  
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 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】

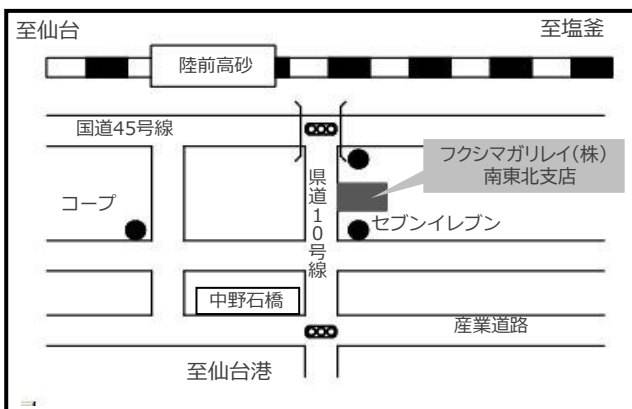
筆記用具、エプロン

## 【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社  
南東北支店(長岡)  
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。