

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

GALILEI

※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。