

冷却調理セミナー in東京

3月14日(木) 13:00~16:00

(12:30より受付開始)

参加費
無料

ご試食
付き

先着
20名様

セミナー内容

1 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

2 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?
- ▶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
- ▶最適な解凍方法について

.....
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〉

- ・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** 崩れずしっかりしみ込む
- ・焼物 時間がたってもふっくらジューシー
- ・揚げ物 凍結の活用で効率UP/ロスの削減
- ・自家製手作りスイーツ

※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式会社 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にてお申込み下さい。

問合せ先

フクシマガリレイ株式会社 東京6部 関・川上
TEL: 03-3663-3053

GALILEI

2024年3月14日(木) セミナー参加申込書

QRコード または 下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

FAX 03-3663-3072 担当 関・川上

お申込み締切日：3月7日(木)

お申込みQR



FAX 03-3663-3072

※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			
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。
()



【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
F'S DESIGN COURT
(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6部(関・川上)
TEL: 03-3663-3053

担当者

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。