

冷却調理セミナーin 名古屋

2024年3月15日(金) 11:00~14:00

(10:30より受付開始)

参加無料

ご試食付き

先着20名様

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
- ▶**冷凍**を活用した**計画生産**・**冷凍惣菜**のご提案

☆実演終了後は ご試食をご用意しております☆

メニュー例

- 色よく栄養価も逃さない!
 - 急速冷却で計画生産!
 - 時間がたってもふっくら!
 - 急速凍結で高付加価値!
 - 凍結してもサクサク!
 - 急速冷却で時短!
- 旬のスチーム野菜**
おいしい煮物
焼き物
フローズンデリ
揚げ物
手作りスイーツ

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。



※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。

お申込み



開催場所

フクシマガリレイ(株) 中部支社 F'S DESIGN COURT Nagoya
住所: 愛知県名古屋市中区金山5-13-24 3F



申込方法

申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込み下さい
FAX: 052-559-2941



問合せ先

フクシマガリレイ(株) 中部支社【担当: 遠山・寺島・齊藤】
TEL: 052-559-2940

2024年3月15日(金) 冷却調理セミナー参加申込書

下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

FAX:052-559-2941【担当：遠山・寺島・齊藤】

お申込み締切日:3月8日(金)

※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ブ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。
()

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/seminar/>



【会場案内図】



【日時】

2024年3月15日(金) 11:00 ~ 14:00
(10:30より受付開始)

【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 中部支社
F'S DESIGN COURT Nagoya
住所：愛知県名古屋市中区金山5-13-24 3F

【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社 中部支社
名古屋営業部(遠山・寺島・齊藤)
TEL: 052-559-2940

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。