冷却調理セミナーin東京

9月25日 [水] 14:00～16:30

（受付は13:30～）

調理を考える上で大切なのが「冷却」工程です
人手不足へ対応し、みなさまが安全に、おいしい料理を作るために

step 01

冷却調理とは…？

安全性＆**おいしさ**＆**作業効率**UP！
給食運営に欠かせない**温度管理**、**計画生産**の方法や
ポイントを講義形式でお伝えします。

ブラストチラーの3つの冷却

急速冷却 ・**急速凍結** ・**粗熱取り**の効果
ブラストチラーの使いこなし方を伝授。

今回は、**完全調理品**における解凍の際の**温度管理**、
流水や**待ち時間の労務コスト**等のお悩み解決のため、**解凍機**もご紹介！

step 02

調理デモンストレーション ご試食＆相談タイム

スチコン×ブラストチラーの有効な活用方法！
実際に冷却調理を**目の前で調理実演**いたします。

メニュー例
- 色よく栄養価も逃さない！旬のスチーム野菜
- 急速冷却で計画生産！ おいしい煮物
- 時間がたってもふっくら！ 焼き物
- 凍結してもサクサク！ 揚げ物
- 急速冷却で時短！ 手作りスイーツ

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
裏面参照

問合せ先
フクシマガリレイ(株)営業開発部 営業一課
TEL:03-3663-3053　担当：小池

参加費無料 **ご試食付き** **先着24名様**

GALILEI

2024年9月25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【締切日:9/18】

◀【QRコード】
URL:https://www.galilei.co.jp/news/?select_term=seminar

【FAX】 担当:小池
03-3663-3072

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	

※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。

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**

◆ 調理作業でお困りごと、当日扱ってほしいメニューや食材についてご自由にご記入下さい。
（ ）

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/
（左のQRコードもご利用ください）

会場案内図

日時
2024年9月25日（水）
14:00～16:30（13:30より受付開始）

セミナー会場
フクシマガリレイ株式会社 浅草橋事務所1F
東京都台東区柳橋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 浅草橋駅東口 徒歩5分

お問合せ先
フクシマガリレイ株式会社
営業開発部 営業一課【小池】
TEL:03-3663-3053

担当者 HP

※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。

受付確認(※弊社記入欄です)

GALILEI