

冷却調理セミナーin 岡山

2024年10月10日(木) 13:00~16:00

(12時30分より受付開始)

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
- ▶**プラスチック**×**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

☆実演終了後は ご試食をご用意しております☆

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

- 急速冷却で計画生産! **おいしい煮物**
- 凍結してもサクサク! **冷凍天ぷら**
- 色よく栄養価も逃がさない! **旬のスチーム野菜**
- 他店と差別化! **自家製スイーツ** など



※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 岡山ガス株式会社
ショールーム・アスパラガス
住所：岡山市北区下石井2-2-5 ニッセイ岡山スクエア1F
- ▷申込方法 裏面参照
- ▷問合せ先 フクシマガリレイ株式会社 岡山支店【担当：森重】
TEL：086-245-0551

参加費無料

ご試食付き

先着20名様

【協力企業】岡山ガス株式会社 株式会社ラショナル・ジャパン

2024年10月10日(木) 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。

お申込みQRコード



FAX: 086-245-0552

【担当: 森重】

お申込み締切日: 10月3日(木)

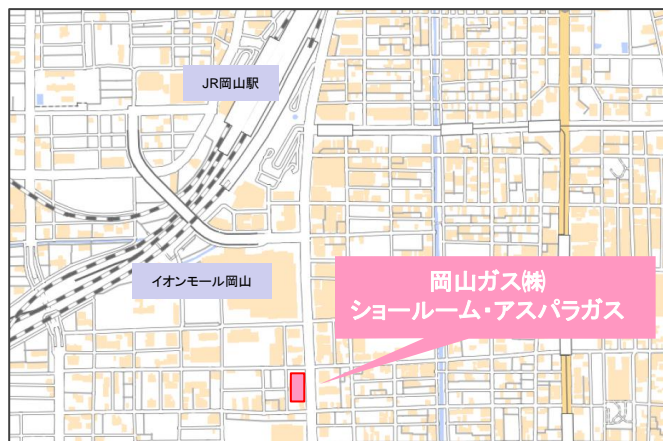
※お申込みを受領しましたら、ご連絡をいたします。1週間以内に連絡がない場合は、お手数ですがお問合せ下さい。

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プンを導入されていますか。
はい(メーカー名:) / いいえ
- ◆現在プラストチャ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/>

【日時】

2024年10月10日(木) 13:00 ~ 16:00
12:30より受付開始

【セミナー会場】

岡山ガス株式会社
ショールーム・アスパラガス
住所: 岡山市北区下石井2-2-5
ニッセイ岡山スクエア

【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社
岡山支店(森重)
TEL: 086-245-0551

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(株)と協力企業で厳重に管理を行います。

受付確認 (※弊社記入欄です)