

冷却調理セミナーin東京

参加
無料

試食
付き

先着
10名様



開催日時

2026年 **8/27 (木) ・ 10/20 (火) ・ 11/27 (金)**

2027年 **1/20 (水)** ※各日ともに同じ内容を予定しております。

14:00~16:00 (13:30受付開始)

講義



「安全&おいしさ&効率UP！冷却調理とは？」

- 急速冷却 ・ 急速凍結 ・ 粗熱取りの効果
- ブラストチラーでおいしさ&オペレーション改善

実演



「実践してみよう！冷却調理の活用方法」

- ブラストチラー×スチコン調理のコツ
- 誰もが安全に・効率よく・美味しい料理を作るには？

実演メニュー

プリン 急速冷却で時短&安全性確保
スチーム野菜 色よく栄養価も逃さない
肉じゃが 計画生産（クックチル）のご紹介
鯖の塩焼き 粗熱取りでふっくらジューシー
天ぷら 急速凍結で再加熱後もサクサク食感



★みなさまからのご要望・ご相談を事前にお知らせください★

申込用紙(裏面)のアンケートへどのようなことでも構いませんのでお気軽にご記入下さい♪



普段の調理作業でお困りのことやお悩み・・・



調理セミナーで詳しく知りたいこと

など



GALILEI

お申し込み・お問い合わせは
こちらから！(裏面)

