

## ★冷却調理セミナーを開催しました★

**開催日** 2017年 11月 14日 (火)

**開催場所** 福島工業株式会社 F'S DESIGN COURT Hiroshima

### セミナー内容

今回は一般飲食関連のお客様にご参加いただき、冷却調理セミナーを開催いたしました。厨房機器の活用と冷却の重要性について、講義と実演にてご説明しました。ブラストチラー×スチームコンベクションオープン×真空包装機を活用した効率の良い仕込みや調理方法、生産性を向上させるポイントなどをご紹介したところ、「野菜の味の違いに驚いた」「初めて真空調理を知り、とても参考になった」などのお言葉を頂戴しました。

「ブラストチラーってどんな機械？」「ブラストチラーは持っているけど、うまく使いこなせない…」「もっと厨房機器を活用したい！」などなど、そんな疑問やお悩みを一緒に解決してみませんか？今後も全国各地で開催してまいります。お近くで開催の際はぜひご参加下さい！

### セミナーの様子



### 実演メニュー



ご参加いただいた皆さま  
ありがとうございました

