

冷却調理セミナー in 東京 を開催しました

開催日 2018年 3月 16日 (金) エフズ デザイン コート
開催場所 福島工業株式会社 東日本支社 F'S DESIGN COURT

セミナー内容

今回は、病院・福祉施設・スーパーマーケット・保育園の方など、様々な業種の方14名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。

調理における「冷却」という工程の重要性をお伝えし、冷却調理の実現のためには必須となるブラストチラーの活用についてご説明させていただきました。

お客様からは「HACCPに基づき、衛生基準を守るためには冷却は不可欠と分かった」「ブラストチラーによる冷却で、野菜などは色目良く、素材の味が生きていた」などのご感想をいただきました。

ブラストチラーを活用する「冷却」という工程は、実は様々な可能性を秘めているのです！

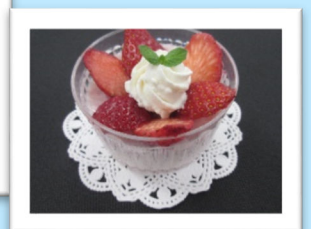
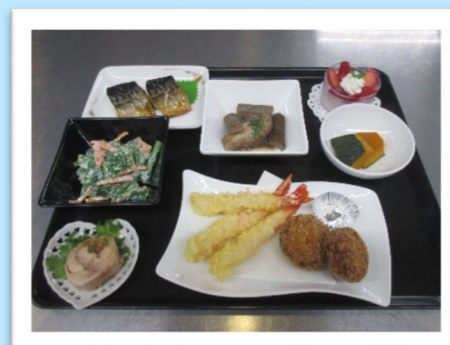
福島工業では、冷却調理セミナーやブラストチラー・スチコンセミナー、真空調理セミナーなど、今後も全国各地で様々なテーマでセミナーを開催してまいります。

弊社ホームページで随時ご案内を掲載してまいりますので、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様
ありがとうございました

