

冷却調理セミナー in新潟

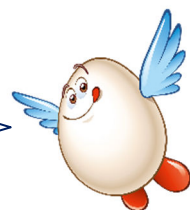
～冷却を見直して、効率良くよりおいしい食事を作りませんか？～

2017年10月11日 水

14:00～16:30 (13:30より受付)

What is 冷却調理？

急速冷却・急速凍結で
安全性・おいしさ・効率UP
を図る調理方法です。



セミナー内容

講義

フクシマがご提案する『冷却調理』とは？

- ☆加熱調理と冷却調理
- ☆調理における冷却の重要性 など

調理実演

体感！冷却調理の様々な魅力

- ☆冷却調理実践方法のご紹介
- 人材不足の問題解決にもお役立ち！
- ☆ブラストチラー「3つの活用方法」とは？ など

実演メニュー例

- なめらか卵料理
- 素材を美味しく！スチーム野菜
- ひと手間かければ更においしく！
ふっくら焼き物
- 煮崩れ知らずのぶり大根
- サクサク 冷凍天ぷら



※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。

☆皆さまからのご要望・ご相談を事前にお知らせ下さい☆

いつもの調理作業で困っている事やお悩み等がございましたら、裏面のアンケートにご記入ください。



◇開催場所

NOCプラザ 会議室101
住所:新潟市東区卸新町2-853-3

◆定員

20名 ※定員になり次第、締め切らせていただきます。

◇申込方法

所定の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込ください。
FAX:025-285-0932

◆問合せ先

福島工業株式会社 信越支店 新潟営業所【担当:中野】
TEL:025-285-0930

参加費
無料

2017年10月11日 冷却調理セミナー参加申込書

下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

FAX:025-285-0932【担当:中野】

※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の方はご記入下さい。		
TEL		FAX	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	

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。

http://www.fukushima.co.jp/showroom/exhibition_info.html

(右のQRコードもご利用ください)

メールマガジン「フーズコンサルタント室通信」でも随時ご案内しております。

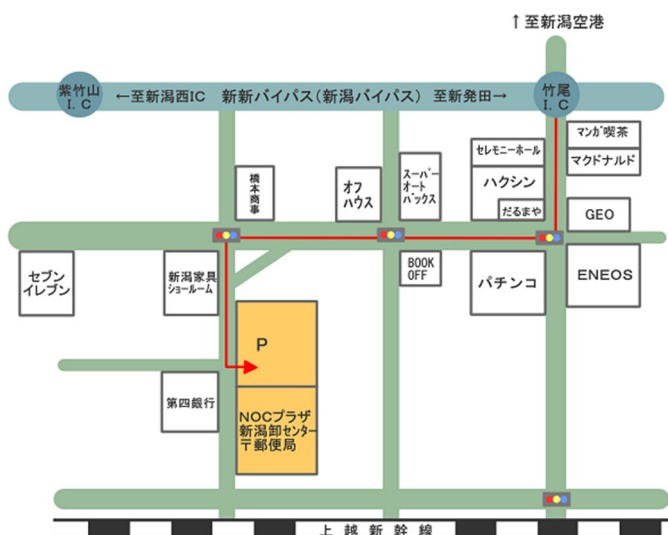


セミナーのご案内

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。

【会場案内図】



【日時】

2017年10月11日(水) 14:00 ~ 16:30
13:30より受付開始

【セミナー会場】

NOCプラザ 会議室101
(新潟市東区卸新町2-853-3)

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 新潟営業所(中野)
TEL: 025-285-0930

WEB

受付確認 (※弊社記入欄です)

※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。情報は福島工業(株)が厳重に管理を行います。