

冷却調理セミナー in 静岡

～スチコン＆ブラストチラーで、さらに安全・美味しい・効率的な調理を目指しませんか？～

2017年11月2日 **木**

13:00～16:00 (12:30より受付)

What is 冷却調理？

急速冷却・急速凍結で
安全性・美味しさ・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
- ★安全に美味しい料理を作るには など

調理実演

冷却調理の様々な魅力

- ★実践における冷却調理の活用方法
- ★ブラストチラー・スチコンの特性を活かしたオペレーションで調理をするコツ

など

調理メニューについて

- ◆さらに美味しい！スチーム野菜
- ◇煮崩れしらずのスチコン煮物
- ◆複数料理もスチコンで同時調理！
- ◇ジュシーでふっくらな焼物
- ◆冷凍でもサクサク！驚きの天ぷら
- ◇スチコン＆ブラストで簡単お菓子

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

三和厨理工業株式会社
静岡市清水区袖師町737番地1

持ち物

筆記用具

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:054-654-3156

問合せ先

福島工業株式会社 静岡営業所【担当:野島】
TEL:054-654-3155

福島工業株式会社

参加費
無料

先着
15名様

2017年11月2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:054-654-3156 【担当:野島】

※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。



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。

【日時】

2017年11月2日(木) 13:00～16:00
12:30より受付開始

【会場案内図】



【セミナー会場】

三和厨理工業株式会社
(静岡市清水区袖師町737番地1)

【アクセス】

- ・東名清水IC→県道338号線 経由〈約5分〉
- ・JR清水駅→タクシー〈約5分〉

※駐車台数に限りがございますので、お車でお越しの際は出来るだけ乗り合わせてご来場願います。

【持ち物】 筆記用具

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 静岡営業所(野島)
TEL: 054-654-3155

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。情報は福島工業㈱が厳重に管理を行います。

受付確認 (※弊社記入欄です)