

ブラスト・スチコンで作る惣菜セミナー

～厨房機器の活用で手作り惣菜をより美味しく効率的に～

惣菜調理のポイントは、

「スチームコンベクションオーブン」と「ブラストチラー」の有効活用にあり！！

スーパーマーケットにおける惣菜部門は、他店との差別化を図れる重要な部門です。今回のセミナーでは、業務用厨房機器のスチームコンベクションオーブンやブラストチラーを活用し、効率よく美味しい惣菜づくりはもちろん、**人手不足**や**調理オペレーション**など様々な問題の改善につながるようご提案を致します。

セミナー内容

スチコン×ブラスト活用術

- ・スチコン、ブラストの基本
- ・鍋調理とはここが違う！スチコン、ブラストを活用した効率の良い仕込みの方法
- ・朝の品出しの救世主？！前倒し調理とは
- ・「急速凍結」の活用方法

など

実演メニュー例

- ・季節の蒸し野菜サラダ
- ・冷却して美味しい 筑前煮
- ・本格派！麻婆茄子
- ・スチコンで作る、シーフードピラフ
- ・急速凍結を活用！野菜のかき揚げ

※都合により、内容・メニューを一部変更させていただくこともございます。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。



- ◆開催日時 **2017年7月27日(木)13:30～16:30** (13:00より受付)
- ◇開催場所 **東邦ガス 業務用ガス機器ショールーム**
愛知県名古屋市瑞穂区高田町 5 - 2 - 3
- ◆参加費 **無料**
- ◇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：052-413-2470
- ◆問合せ先 **福島工業株式会社 中部支社 名古屋営業1部【担当：荻野】**
TEL：052-413-2331

2017年7月27日 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:052-413-2470【担当:荻野】

※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プンを導入されていますか。
はい(メーカー名:) いいえ
- ◆現在プ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】



名古屋市瑞穂区高田町5丁目2-3 TEL:052-852-6370
[地下鉄桜通線瑞穂区役所駅(4番出口)より徒歩3分]

【セミナー会場】

東邦ガス 業務用ガス機器ショールーム
(名古屋市瑞穂区高田町5-2-3)

【アクセス】

地下鉄桜通線瑞穂区役所駅④出口より徒歩3分

※駐車スペースに限りがございます。
ご来場の際には公共交通機関のご利用をお願い致します。

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 中部支社(荻野)
TEL:052-413-2331

★ホームページ★

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。