

冷却調理セミナー in 長野・松本

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

2019年8月20日（火） 13:30～16:30 長野

2019年8月21日（水） 13:30～16:30 松本

セミナー 内容（両会場共通）

講義

安全&おいしさ&効率UP！“冷却調理”とは？

- ▶誰もが安全に、おいしい料理を作るためのポイント
- ▶急速冷却・急速凍結・粗熱取りの効果

実演

体感！冷却調理の活用方法

- ▶冷却調理のポイントは？
- ▶ブラストチラー×スチコン調理のコツ
- ▶真空調理の基本

冷却調理とは？

急速冷却・急速凍結によって
安全性・おいしさ・効率UP
を図る調理方法です。



実習メニュー例

- ・色よく栄養価逃さない！スチーム野菜
- ・事前調理で効率UP！複数同時調理でおいしい煮物
- ・時間がたってもふっくらジューシー！焼き物
- ・凍結してもサクサク?!揚げ物
- ・時短でおいしい！手作りスイーツ
- ・基本の真空調理

※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。



参加費無料

ご試食付き

先着20名様

▷開催場所 厨房創庫

【8月20日】長野店 住所：長野市南高田2-3-7 (TEL：026-244-8506)

【8月21日】松本店 住所：松本市平田東1-19-1 (TEL：0263-85-0738)

▷申込方法 裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込み下さい

FAX：026-244-9578

▷問合せ先 テクノ・フードシステム株式会社【担当：岡田】

TEL：026-244-8506

皆様からのご要望・ご相談を事前にお知らせください

申込用紙（裏面）にアンケートがございます。いつもの調理作業で困っている事や
お悩みがございましたら、どんな事でも構いませんのでご記入下さい。

主催：テクノ・フードシステム株式会社 / 共催：福島工業株式会社

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：026-244-9578**

※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。

参加会場	参加される会場に○をつけてください。		長野 8/20	松本 8/21
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	

福島工業では、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.fukusima.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
- ◆セミナーでリクエストしたいメニュー、調理作業でお困りの事などがあれば、ご自由にお書きください。

()

【8/20 長野会場】



厨房創庫 長野店 (長野市南高田2-3-7)

【8/21 松本会場】



厨房創庫 松本店 (松本市平田東1-19-1)

【お問合せ先】

テクノ・フードシステム(株)
TEL: 026-244-8506
【担当: 岡田】

担当者

--

受付確認 (※弊社記入欄です)

--