

# 役立つ！よく学べる！ 新スチコン実践セミナー

開催日

2019年

**7月16日(火)**

13:30～17:00



定員  
20名様  
無料

主催： 中日厨房設備株式会社

協力： 株式会社コメットカトウ

## スチームコンベクションオープン 正しい知識「なぜ蒸気加熱が良いのか？」を知る、学ぶ

スチームコンベクションオープンが普及するにつれて間違った情報が多く流れ、調理の品質が悪化し省力化が図れない状況が見られます。今回のセミナーではスチームコンベクションの加熱特性を正しく理解して調理の効率化、料理の品質向上を考えて学びます。

### 募集要項

#### 【セミナー対象】

スチームコンベクションオープンに関わる方全般

#### 【講師】

井川 俊正

(株)コメットカトウ クッキング&キッチンシステムアドバイザー

#### 【会場】

東邦ガス(株) プロ厨房オイシス

愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号

#### 【お問い合わせ先】

中日厨房設備株式会社

☎052-761-3559

#### 【申込方法】

裏面申込書にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

後日、参加申込確認を返信いたします。

FAX: 052-751-5150

### カリキュラム(セミナー内容)

#### 13:30～14:20 蒸気の熱伝導について

- ・氷の解凍試験(300℃と100℃のパワー比較)
- ・トーストの焼き色試験(ホットモードとコンビモードの違い)
- ・調理量と加熱時間の関係

#### 14:20～15:10 蒸気の熱伝導について

- ・青果の皮むき
- ・魚の付け焼き (調理品質を上げる4つの加熱手法)
- ・冷凍魚の塩焼き (品質向上と時間短縮の手法)

#### 15:20～16:10 蒸気加熱200℃の応用(省力化の手法)

- ・焼きそば
- ・炊き込みご飯
- ・筑前煮
- ・酢豚

#### 16:30～16:50 掃除と正しい扱い方

# 役立つ！よく学べる！ スチコン実践セミナー申込書

送信先FAX 052-751-5150

中日厨房設備㈱ ☎052-761-3559

会社・団体名	
所在地	〒 —
TEL	FAX

※参加希望に○印をお願いいたします。

氏名	所属(部・課)役職名	参加可否

備考欄

弊社記入欄

参加申込確認

※申込者多数の場合は抽選とさせていただきますので、ご了承ください。

※参加申込確認の返信にお時間を頂く場合がございます。

