

真空包装機の活用術 「第二弾」

真空包装機をご使用中・ご検討中のお客様
 スチームコンベクションオーブンと真空機を併用した真空調理活用術
 クックチル・クックフリーズ・クックサーブの取り入れ方

日時	2019年 11月 13日 (水) [受付] 13:00 [セミナー] 13:30~16:00
会場	東邦ガス株式会社 プロ厨房オイシス OISIS (裏面の案内図をご確認ください)
定員	30名 当日はエプロン又は白衣のご準備をお願い致します ※定員に限りがございます。申込受付順にてご案内致します。

<セミナー内容>

参加無料

内 容	時 間
1. 受付開始	13:00~
2. 真空調理とは・・・ 真空調理の概要 真空調理・・・過熱をしない調理・下処理の方法 (事前・事後) 通常調理と真空調理の違い …… 味の違い・仕上がりの違い・メリット デメリット 使用機器・・・ ドライポンプ (家庭用) とTOSPACKの違い 3. クックチル・フリーズ・サーブのそれぞれの取り入れ方 食材・加工方法に適した新調理の取り入れ方 4. 実践メニュー 当日調理と事前調理品の再加熱 当日予定メニュー 肉→角煮大根・ハンバーグ・サラダチキン 魚→鮭のムニエル 野菜・果物→おひたし・浅漬け・コンポート 応用・・・野菜のパーツ化 ※全員参加にて調理・加熱・パック作業を行って頂きます	13:30~ 途中休憩 (作業準備) 16:00
5. 質疑応答・アンケート (次回、希望講習内容も記載)	16:00~16:30

真空包装機で今すぐお店の厨房改革!



約30秒で
味が染み込む

食材ロス低減

安心安全
手順もカンタン



あなたのお店に真空包装機を導入しませんか?

- 人手不足解消
- 食材ロス削減
- 調理時間短縮

など、多くのメリットが期待できます!

ジャパンメイド
高真空性能タイプ



新規
取扱店
募集中

株式会社 TOSEI

FAX送付先 052-772-3938

11/13『真空包装機 活用術 第二弾』参加申込書

法人・団体名		
ご住所	〒	
TEL/FAX	/	
ご参加者	ご芳名	お役職

Q 現在ご使用中の真空包装機はありますか？

Yes (メーカー：) / No

Q 現在ご検討中の厨房機器はありますか？

Yes (製品名：) / No

● 必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

● セミナーは全て登録制となっております。会場の都合により定員になり次第締め切らせて頂きますので、お早めにお申し込み下さい。

※ お預かりしましたお客様の個人情報、各種イベントや製品のご案内にご利用させて頂き、他の目的には使用致しません。

会場案内図

住所 〒455-0018
 愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号
 みなとアクルス エネルギーセンター1階
 東邦ガス プロ厨房オイス

アクセス 金山駅より地下鉄名港線にて8分
 「港区役所駅」下車 2番出口から徒歩5分

※公共機関でお越し下さい。

※車でお越しの方はららぽーと駐車場をご利用ください。



<本セミナーに関するお問合せは下記まで>

(株)TOSEI 流機中部営業課 土屋 052-772-3988

主催 中日厨房設備株式会社・株式会社TOSEI 中部支店

協賛 東邦ガスOISIS(会場)・株式会社FMI・株式会社折兼

日本厨房工業会 東海北陸支部・東海調理機協同組合