



蒸気量と風量調整を マスターしよう

日時 2023年8月24日(木)

受付 13:00~13:30

講習会 13:30~16:00

会場 東邦ガス株式会社

体験型業務用ショールーム「プロ厨房オイシス」
愛知県名古屋市港区港明2丁目3番1号
みなとアクルスエネルギーセンター 1F

講師 野中 彩菜

(株)コメットカトウクッキングアドバイザー

持ち物 筆記用具

定員 20名様

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ名古屋営業所

TEL:052-361-2741

セミナー内容

1.スチコン蒸気加熱の知識についての講義

スチコンで蒸気加熱、風量調整を行うメリットをお伝えいたします。蒸気・風量コントロールを行うことで料理の質、効率が格段に向上します。

2.蒸気量・風量調整を盛り込んだ スチコン調理

蒸気量・風量調整を盛り込んだスチコン調理を実演いたします。それぞれのレシピのポイントも詳しくご説明いたします。全てご試食がごさます。

【メニュー】

※メニューは変更する場合がございます

- | | |
|---|--------------------------|
| ① | コンビとホットで比較！ “カップケーキ実験” |
| ② | 風量調整で上手に焼くコツ “シフォンケーキ” |
| ③ | ホテルパンに流して作る “お好み焼き風蒸しパン” |
| ④ | 綺麗に固まる “枝豆とカニカマの卵焼き” |
| ⑤ | 冷たいお魚の焼き方 “冷凍魚の塩焼き” |

参加費 1,000円

※食材・資料代込み

※領収書を発行致します

✳️キャンセルポリシー✳️

お申し込み後、やむを得ずキャンセルをする場合は、開催3日前までにご連絡をお願い致します。無断キャンセルはキャンセル料が発生する場合がございます。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆2023年8月24日(木)開催◆

in 名古屋

スチコンを最大限に活用！

蒸気量と風量調整をマスターしよう 申込用紙

送信先 FAX: 052-361-0877


お勤め先	
ご住所 〒 ー	
TEL	FAX
Email	

氏 名	所属(部・課)役職名

備考欄

弊社 HP からもお申込み
いただけます。

[こちらからどうぞ](#)



受付確認※弊社記入欄



ご参加にあたっての注意事項

- ※利用時にはこまかな手洗いと手指の消毒、換気をお願いします。
- ※風邪の症状など体調がすぐれない方(咳、倦怠感、発熱、喉の違和感等)は施設の利用をご遠慮ください。
- ※マスクの着用はお客様ご自身の判断をお願いします。
- ※スタッフの体調管理、手洗い、手指消毒を実施します。
- ※新型コロナウイルスの影響で、セミナー開催が中止となる可能性がございます。(1週間前までにご連絡をさせていただきます)