

大量調理の救世主！スチコンで

冷凍食材を
賢く加熱するコツ

メニュー

①	きれいに焼くコツ “冷凍液卵で作る卵焼き”
②	べちゃっとしないで焼く “冷凍鮭の香草パン粉焼き”
③	冷凍野菜を使ったとろみ煮 “冬瓜とひき肉のあんかけ”
④	灰汁のあるお魚も綺麗に煮えます “冷凍赤魚の煮物”
⑤	冷凍野菜の炒め物をホットとコンビで比較 “無限ピーマン”
⑥	冷凍麺と野菜で作る “ソース焼きそば”

※メニューは変更する場合がございます

日時 2023年8月25日(金)

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「プロ厨房オアシス」
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)コメットカトウッキングアドバイザー

持ち物 筆記用具

内容 スチコンで大量調理

大量調理でスチコンと冷凍食材を賢く活用できるメニューを6品ご紹介いたします。大量調理でスチコンの使い方に悩んでいる方、冷凍食材の適した加熱方法が知りたい方に最適な内容となっております。

※全てご試食がございます！

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

参加費 1,000円

※食材・資料代込み

※領収書を発行致します

定員 20名様

※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

スチコンで

冷凍食材を賢く加熱するコツ 申込用紙


送信先 FAX: 052-361-0877

お勤め先	
ご住所 〒 —	
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)