



# 蒸気量と風量調整を マスターしよう

**日時** 2024年8月27日(火)

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** 小山 七生

(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

※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。

**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”<br>風量調整で上手に焼くコツ |
| ② | “塩キャラメルシフォンケーキ”<br>ホテルパンに流して作る        |
| ③ | “紅茶とホワイトチョコの蒸しパン”                     |
| ④ | 綺麗に固まる“さくらえびの卵焼き”                     |
| ⑤ | 冷たいお魚の焼き方“冷凍魚の塩焼き”                    |

**参加費** 1,000円

領収書を発行致します

今なら!

コメットカトウ公式 Instagram  
フォロワー様限定 **500円**

★「コメットカトウ」で検索をお願いします！★

※セミナー受付時にフォロー画面のご提示をお願いします。

※事前に Instagram 登録・フォローしていただけますと、当日スムーズにご案内可能ですのでご準備の程よろしくお願いたします

お申し込みは裏面からどうぞ

## 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

※コメントカトウでは、個人情報の保護に努めております。ご記入頂きましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

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さまご自身の判断をお願いします。  
→調理にご参加希望の方は、マスクのご持参をお願いいたします
- ※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あります。  
(1週間前までにご連絡をさせていただきます)