

給食調理、生産性向上実践セミナー②

少ない労力、エネルギー、調味料で美味しく楽しいレシピ

～スチコンご使用施設・店舗向け講習会～

その調理工程もっと簡略化出来ませんか？？今回のクッキングセミナーはスチームコンベクションオープン使って調理の生産性と調理品質を向上する手法をテーマとしました。皆様のご参加お待ちしております。

【日 時】 2018年11月29(木) 13:30～16:30 (受 付:13:00～13:30)

【会 場】 大阪ガス(株) ショールーム「ハグミュージアム」5F
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

【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

【食材費・定員】 ￥500 ・30名様 (領収書を発行いたします。定員になり次第〆切とさせていただきます。)

【実演メニュー】

1. 南瓜のサラダ (回転釜の代用)
 2. 焼きビーフン (回転釜の代用)
 3. お好み焼き (鉄板の代用)
 4. コーンとツナの炊き込みご飯 (炊飯器の代用)
 5. 鮭のフライ (フライヤー代用)
 6. 揚げパン (フライヤー代用)
 7. タンドリーチキン (焼き物調理品質向上)
- ※メニューは変更する場合がございます。

【持ち物】 筆記具

【お問い合わせ】 株式会社コメットカトウ 大阪営業所 ☎06-4309-0128

【お申込み】 下記申込み欄にご記入の上,FAXにてお申し込み下さい。

※最少開催人数に達しなかった場合は中止となる可能性がございます。(万が一、中止となる場合は開催週の月曜日にご連絡をいたします。)

申込書送信先 FAX(06) 4309-0138

お勤め先		
ご住所	〒 - (←ご記入お願い致します)	
☎ ()	FAX ()	
E-mail		
お名前 (役職名)		合計 名様



受付確認 (※弊社記入欄です)

株コメットカトウでは、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。