

スチコンで！肉・魚料理を美味しく作るコツ in名古屋

主催：株式会社コメットカトウ
共催：東邦ガス株式会社

東邦ガス体験型業務用厨房ショールーム「プロ厨房オアシス」で開催いたしますスチコンセミナー！2019年は4回開催いたします。第1回目のテーマは「肉・魚料理を美味しく作るコツ」のご紹介です。参加型で行いますので楽しく実践的に学べます！皆様のお申込みを心よりお待ちしております。

【メニュー】

- ① 肉汁を閉じこめた“旨ミートボール”
- ② ホロっと崩れる“手羽元のやわらか煮”
- ③ スチコンで薄切り肉を炒めよう“牛肉とごぼうの炒め煮”
- ④ 揚げずにふっくら“魚のから揚げ”
- ⑤ 煮汁の量を節約“サバの味噌煮”
- ⑥ スチコンで上手に作ろう“魚のムニエル”

※メニューは変更する場合がございます。

【日時】 2019年1月31日(木) 受付：13：00～13：30 講習会：13：30～16：00

【会場】 東邦ガス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

⇒「港区役所駅」下車 2番出口から徒歩5分

【講師】 野中 彩菜 林 彩夏 (株)コメットカトウ クッキングアドバイザー

【募集人数】 20名様 (定員となり次第締切とさせていただきます。)

【持ち物】 エプロン、筆記用具

【参加費】 500円 (食材、テキスト代含む) (領収書を発行いたします)

【問い合わせ】 株式会社コメットカトウ 名古屋営業所 ☎052-361-2741

【お申込み】 下記申込欄にご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

※対象者は調理業務、衛生・栄養管理に従事している方限定とさせていただきます。

申込書送信先 FAX(052)361-0877

お勤め先		
ご住所	〒 -	
TEL	()	FAX ()
当日のご連絡先		()
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください		
お名前		合計 名様
領収書に記載するお名前 (お勤め先、または個人名)		



受付確認 (※弊社記入欄です)