

# 役立つ！よく学べる！ 新スチコン実践セミナー

開催日

2019年

**4月30日(火祝)**

13:30～17:00

平成最後のセミナーになります。



定員  
24名様  
無料

主催： 株式会社コメットカトウ

## スチームコンベクションオープン 正しい知識「なぜ蒸気加熱が良いのか？」を知る、学ぶ

スチームコンベクションオープンが普及するにつれて間違った情報が多く流れ、調理の品質が悪化し省力化が図れない状況が見られます。今回のセミナーではスチームコンベクションの加熱特性を正しく理解して調理の効率化、料理の品質向上を考えて学びます。

### 募集要項

#### 【セミナー対象】

スチームコンベクションオープンに関わる方全般

#### 【講師】

井川 俊正

㈱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

#### 【会場】

㈱コメットカトウ 東京支店ショールーム「FOODIE i:plus」  
豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビル1F

#### 【お問い合わせ先】

・株式会社コメットカトウ東京支店

☎03-5950-5351

#### 【申込方法】

裏面申込書にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

後日、参加申込確認を返信いたします。

FAX:03-5950-3309

### カリキュラム(セミナー内容)

#### 13:30～14:20 蒸気の熱伝導について

- ・氷の解凍試験(300℃と100℃のパワー比較)
- ・トーストの焼き色試験(ホットモードとコンビモードの違い)
- ・調理量と加熱時間の関係

#### 14:20～15:10 蒸気の熱伝導について

- ・青果の皮むき
- ・魚の付け焼き(調理品質を上げる4つの加熱手法)
- ・冷凍魚の塩焼き(品質向上と時間短縮の手法)
- ・チキンソテー(品質向上の手法)

#### 15:20～16:10 蒸気加熱200℃の応用(省力化の手法)

- ・焼きそば
- ・炊き込みご飯
- ・筑前煮
- ・酢豚
- ・お好み焼き

#### 16:30～16:50 掃除と正しい扱い方

ご注意:今セミナーは祝日開催となります。参加者希望者が8名以下の場合には開催を中止させていただきますのでご了承ください。なお、中止の場合は4月25日にご連絡いたします

**COMET**

食から喜びと笑顔を未来へ

# 役立つ！よく学べる！ スチコン実践セミナー申込書

送信先FAX 03-5950-3309

(株)コメットカトウ東京支店 ☎03-5950-5351

会社・団体名	
所在地	〒 —
TEL	FAX

※参加希望に○印をお願いいたします。

氏名	所属(部・課)役職名	参加可否

備考欄

弊社記入欄

参加申込確認

※申込者多数の場合は抽選とさせていただきますので、ご了承ください。

※参加申込確認の返信にお時間を頂く場合がございます。

