

スチコンで涼しく調理！ 揚げ物と炒め物を上手に作るコツ

in大阪

主催：株式会社コメットカトウ
共催：大阪ガス株式会社

大阪ガスhu+gMUSEUM 5F 業務用厨房フロアのセミナールームをお借りして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2回目のテーマは「揚げ物・炒め物」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！皆様のお申込みをお待ちしております！

【メニュー】

- ① 胸肉でも柔らかく**“鶏胸フライ”**～パン粉の違いによる比較～
- ② 酸味で夏を乗り切ろう！**“キスのレモンマリネ”**
- ③ スチコンでパサつき防止**“豚のから揚げ”**
- ④ 乾麺のまま一度に加熱**“麻婆春雨”**
- ⑤ 根菜でも素早く柔らかく！**“ジャーマンポテト”**
- ⑥ 相性抜群！**“豚肉と茄子の味噌炒め”**

※メニューは変更する場合がございます。

【日時】 2019年5月15日(水) 受付：13:00～13:30 講習会：13:30～16:00

【会場】 大阪ガスショールーム「ハグミュージアム」5F 業務用厨房フロア セミナールーム
大阪府大阪市西区千代崎 3丁目南2番59号

⇒「ドーム前千代崎駅」下車1番出口から徒歩3分

「ドーム前駅」下車2番出口から徒歩3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 大阪営業所 ☎06-4309-0128

【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(06)4309-0138

お勤め先		
ご住所	〒 -	
TEL	()	FAX ()
当日のご連絡先 <small>※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</small>		()
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)