

役立つ！よく学べる！ 新スチコン実践セミナー in 広島

開催日

2019年

5月31日(金)

13:30～17:00



定員
15名様

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ブン 「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ブ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ブンに関わる方全般

【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

【会場】

広島ガス(株) 業務用厨房ショールーム BLUE LABO.

安芸郡海田町明神町2-118 広島ガス(株)技術研究所内

【お問い合わせ先】

・株式会社コメットカトウ広島営業所 担当：小西

☎082-235-2112

【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:082-235-2113

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

16:30～16:50 掃除と正しい扱い方

役立つ！よく学べる！ スチコン実践セミナー 広島会場 申込書

送信先FAX 082-235-2113

(株)コメットカトウ広島営業所 ☎082-235-2112

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。

