

電化厨房で美味しく作る



in 長崎

特定原材料

7品目

不使用メニュー



日時 2023年12月6日(水)

受付 13:00~13:30
講習会 13:30~16:00

会場 九州電力株式会社

業務用電化厨房体験コーナー「eキッチン長崎」
長崎県諫早市泉町16番12号
「キレイライプラス諫早」内

講師 野中 彩菜

(株)コメットカトウッキングアドバイザー

参加費 無料(16名様限定)

持ち物 筆記用具

内容 スチコンの基本×アレルギー対応

特定原材料7品目不使用のアレルギー対応レシピを6品ご紹介いたします。スチコンの使いこなしもお伝えしつつ、アレルギー対応調理のポイントも多数ご紹介！安全な距離をとりながら受講いただけます。

※全てご試食がございます！

メニュー

①	蒸：もちもちになりすぎないコツ“米粉小豆蒸しパン”
②	焼：変わり種！“たこ焼き風いもち”
③	炒：蒸気加熱で根菜も素早く加熱 “根菜と鶏肉のハニーマスタード炒め”
④	無水煮：小麦、バター不使用“夏野菜キーマカレー”
⑤	炊：炊飯の基本！カレーに合う◎“雑穀米”
⑥	揚：米パン粉使用！油は最低限で作る“チキンフライ”

※メニューは変更する場合がございます

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ九州営業所

TEL:092-441-4035 FAX:092-441-4036

お申し込みは裏面からどうぞ

◆2023年12月6日(水)開催◆

in 長崎

電化厨房で美味しく作る！

特定原材料7品目不使用メニュー 申込用紙

送信先 FAX:092-441-4036

お勤め先	
ご住所 〒 ー	
TEL	FAX
Email	

氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

弊社 HP からもお申込み
いただけます。

こちらからどうぞ



受付確認※弊社記入欄



ご参加にあたっての注意事項

※発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。
※新型コロナウイルスの影響で、セミナー開催が中止となる可能性がございます。(1週間前までにご連絡をさせていただきます)