

# 蒸気量と風量調整を マスターしよう

## メニュー

①	コンビとホットで比較 “カップケーキ実験”
②	風量調整で上手に焼くコツ “基本のシフォンケーキ”
③	ホテルパンに流して作る “ふくれ菓子（黒糖蒸しパン）”
④	綺麗に固まる “かに玉風中華卵焼き”
⑤	冷たいお魚の焼き方 “冷凍魚の塩焼き”

※メニューは変更する場合がございます

**日時** 2026年5月26日(火)  
受付 13:30~14:00  
講習会 14:00~16:30

## 会場

株式会社コメットカトウ

東京支店ショールーム「FOODIE iPlus」  
東京都豊島区西池袋 5-13-13  
東都自動車ビルチング 1F

## 持ち物

筆記用具

## 定員

21名様

## お問い合わせ

株式会社コメットカトウ東京支店  
TEL:03-5950-5351  
Email:cttokyo@cometkato.co.jp

## セミナー内容

### 1.スチコンの蒸気加熱の知識

スチコンで蒸気加熱、風量調整を行うコツについて講義いたします。蒸気&風量コントロールを行うことで、調理効率が各段にUPします。

### 2.蒸気量・風量調整を盛り込んだ調理実演

蒸気量&風量調整を盛り込んだ、スチコン調理実演を行います。それぞれのレシピのポイントも詳しくご説明します。

※全てご試食がございます！

## 参加費

一般 2,000円 のところ今なら↓

- ◎コメットカトウ YouTube チャンネル登録
- ◎コメットカトウ Instagram フォロー

上記の SNS ダブル登録で  
参加費 **500円** とさせていただきます  
※当日受付時に、登録画面を確認させていただきます。

### Instagram



### YouTube



※キャンセルポリシー※

お申し込み後、やむを得ずキャンセルをする場合は、開催3日前までにご連絡をお願い致します。無断キャンセルはキャンセル料が発生する場合がございます。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2026年5月26日(火)開催 ◆

## スチコンで大量調理

# 蒸気量と風量調整をマスターしよう 申込用紙

送信先 FAX:03-5950-3309

※コメントカトウでは、個人情報の保護に努めております。ご記入頂きましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

お勤め先			
ご住所	〒      ー		
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			
メルマガ登録者様で しょうか (○をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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

- ※入場時のアルコール消毒液による手指消毒のご協力をお願いします。
- ※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。
- ※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)

