

真空調理セミナー

人手不足解消、おいしさUPなど、お悩み解決しませんか！？
話題の凍結含浸やわかか食のご紹介もあります！

2017年12月8日(金) 14時～16時

ホシザキ関東 本社 2階テストキッチン
東京都文京区白山4-37-33

第1部 真空調理の基礎

- ・基礎調理実演
南瓜の煮物、鮭のソテー 他
- ・真空調理の基礎知識
- ・凍結含浸やわかか食 ご紹介

講師：米本 そのこ
ホシザキ関東調理アドバイザー
管理栄養士・厨房設備士
病院厨房での大量調理経験あり。
介護食調理・新調理システム提案実績多数。

第2部 真空調理の応用

- ・応用調理実演
ワンランクUPの盛り付け・提供方法
- ・真空調理の体験談
メニュー・レシピ開発方法
導入にあたってのメリット、留意点

講師：岩淵 将明
ホシザキ関東コーポレートシェフ
マンダリン・オリエンタル東京スーシェフとして
真空調理を活用した経験をもとに、
レシピ・商品開発に携わる。



★参加費無料

★先着25名様

★試食あり



お問い合わせは…

ホシザキ関東 株式会社

東京都文京区白山4-37-33

Tel 03-3943-6231

お申込みは
FAXにて
承ります





- ・都営三田線 千石駅A2出口を出て右手に徒歩6分
- ・都営三田線 白山駅A1出口右手に進み、白山通りを右折。徒歩8分

【開催場所】

ホシザキ関東株式会社 本社
2階 テストキッチン

【所在地】

文京区白山4-37-33

【最寄駅】

都営三田線千石駅より 徒歩5分

参加ご希望の方は以下ご記入の上、
申込締切日までに **F A X**にてお申込み下さい。

F a x : 03-3943-7404

真空調理セミナー 本社
申込締切日：12月6日(水)

フリガナ			
ご施設名			
提供食事数	(朝) 食	(昼) 食	(夜) 食
	テイクアウト 通販、宅配		ある・なし ある・なし
ご連絡先	住所	〒	
	TEL		FAX
ご来場者様 人数 (名) ※3名までお申込み頂けます。	役職	氏名	
	役職	氏名	
	役職	氏名	
現在調理でお困りのこと、 セミナーへのリクエスト ご自由にご記入ください。			
特に興味がある 機器は何ですか？	<input type="checkbox"/> スチームコンベクションオーブン <input type="checkbox"/> ブラストチラー&ショックフリーザー <input type="checkbox"/> 真空包装機 <input type="checkbox"/> 電解水生成装置 <input type="checkbox"/> 電磁調理器		

※お申し込みの情報は、参加登録、実地案内のみに使用します。

ホシザキ関東株式会社

