

クックチル入門セミナー

人手不足解消・衛生面徹底のための新調理システムセミナー

2018年4月26日(木) 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 クックチル調理実演

クックチルの手順を、実演しながらご説明します。

- ・スチームコンベクションオーブンとブラストチラーの使い方
- ・衛生管理について

第2部 講義

新調理システム、クックチルとは何か？ご説明します。

- ・新調理システム、クックチルの運用方法について
- ・クックチル導入のメリットと留意点
- ・導入事例のご紹介

★ 実演メニュー (予定) ★

- ★ミネストローネ★
- ★野菜のあえもの★
- ★魚の照り焼き＋添え野菜★
- ★肉じゃが★
- ★個別対応肉じゃが★
(肉禁食・形態食・治療食)
- ★ひんやりデザート★



講師 米本 そのこ

ホシザキ関東株式会社調理アドバイザー
管理栄養士

●参加費無料

●先着25名様

●ご試食あり

お問い合わせは…

**ホシザキ関東 株式会社
コンサル室**

東京都文京区白山4-37-33

Tel 03-3943-6831



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

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 : 03-3943-7046

【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

4月26日 (木)

クックチルセミナー本社

申込締切日：4月24日(火)

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
ご連絡先	住所	〒		
	T E L		F A X	
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？	☐ スチームコンベクションオーブン ☐ ブラストチラー&ショックフリーザー ☐ 真空包装機 ☐ 電解水生成装置 ☐ ミキサー・フードプロセッサー			

※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

