

Maruzen

参加費無料

マルゼン・スチームコンベクションオープン

スーパースチーム調理講習会

開催のご案内

スチームコンベクションの基礎知識から新調理システムまで、実演で分かりやすく!



マルゼンのスチームコンベクションオープン「スーパースチーム」は、焼く、煮る、蒸す、炊く、茹でる、再加熱、解凍と1台7役! しかも省スペースで、安全に調理できる厨房の必需品。

当講習会ではスーパースチームの基本的な使い方から導入メリット、クックチルや真空調理といった新調理システムへの応用にいたるまで、あらゆる角度からご提案いたします。実演メニューも盛りたくさん。食中毒問題など安全性の確保や作業の効率化、コスト削減、省スペースなど厨房の問題解決に当講習会をお役立てください。ご参加お待ちしております。

日時 11月13日(火) 13:00~16:00(12:30より受付開始)

会場 (株)豊の国健康ランド イベントホール1F
大分市南春日町12番5号

講師 チーフ 西岡 忠昭 キッチンコンサルティング
コーポレートシェフ

内容 調理実演および5メニュー程度の試食
クックチル・フリーズ、真空調理法のご提案!!

メニュー例

- スチコンの基礎~応用まで
 - 導入現場の使用実例紹介
 - 真空調理・クックチルの利用方法 など
- ★希望メニューがあれば、あらかじめご希望をお知らせ下さい。
※各メニューのレシピをお配りします。必ず筆記用具をご持参ください。

- お申し込み...下記「申込書」に各事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。
- 主催/お問い合わせ (株)マルゼン大分営業所 TEL.097-556-8223
- 協賛 九州電力(株)大分営業センター TEL.097-537-8009

メニューや食材のリクエストにお応えします。
下記の記入欄へご記入ください。
(メニューリストは事前準備がありますので、会期の10日前までにご連絡いただけますと幸いです。)

●会場案内図



※駐車場は無料です。
駐車券を会場受付へお持ちください。

参加費無料「スーパースチーム調理講習会」参加申込書(11月13日開催)

※下記に各事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

※申込み締切 11月6日(火)

貴社名				申し込み日:平成 年 月 日
ご住所				業 種 <input type="checkbox"/> 病院 <input type="checkbox"/> 老健 <input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 保育園 <input type="checkbox"/> スーパー・惣菜 <input type="checkbox"/> 食品加工場 <input type="checkbox"/> 一般飲食(業態:) <input type="checkbox"/> ホテル・旅館 <input type="checkbox"/> その他()
ご参加者お名前	所属部署	役職	電 話	
ご参加者お名前	所属部署	役職		
ご参加者お名前	所属部署	役職		
ご参加者お名前	所属部署	役職		
参加回数				<input type="checkbox"/> 初めて <input type="checkbox"/> 2回目以上(回目)
スチコン	<input type="checkbox"/> マルゼン製を使用している(型式・棚数:) <input type="checkbox"/> マルゼン製以外を使用している(メーカー名:) 型式・棚数:) <input type="checkbox"/> 使用していない			
参加目的	<input type="checkbox"/> 機器検討中 <input type="checkbox"/> 基本的な構造・使用方法 <input type="checkbox"/> 調理方法 <input type="checkbox"/> 新しいメニュー提案 <input type="checkbox"/> 新調理システム(クックチル・真空調理など)について <input type="checkbox"/> 清掃方法 <input type="checkbox"/> スチコン関連周辺機器(プラスチックラシー・真空包装机など) <input type="checkbox"/> その他()			
講習で聞きたい事	<input type="checkbox"/> 焼き物 <input type="checkbox"/> 蒸し物 <input type="checkbox"/> 炒め物 <input type="checkbox"/> 煮物 <input type="checkbox"/> 炊飯 <input type="checkbox"/> 揚げ物風 <input type="checkbox"/> その他() <small>詳細(具体的にどう上手くないか)</small>			

●お申し込み先

FAX:097-537-8082

九州電力(株)大分営業センター 行

●お客様担当

【担当】
技術提案グループ
岩本、秋吉

㊞

※当社がこの書面で取得する個人情報は、電化厨房に関するご案内(DM 郵送)等に関する情報として利用させていただく場合がございます。

※お申し込み後一週間以内に弊社担当よりご連絡を差し上げない場合は、FAX送受信ミスも考えられますので、弊社担当までお問い合わせください。