

「衛生管理セミナー」

「業務用電化厨房セミナー」

開催日：**2019年7月9日(火)**

会場：九州電力(株)宮崎支社

(住所：宮崎市橘通西4丁目2番23号 電話：0985-26-9095)

【第1部】衛生管理セミナー

時間：10:30～11:40

会場：本館2階「大ホール」

講師：川越おもと
株式会社ハサップワン

参加無料
先着50名様



「衛生管理の見直しをしてみませんか？」

- ◆ 清掃は毎日しているけれど、なんとなく汚れている気がする、施設内が雑然としている気がする、と感じていませんか？ 衛生管理の基本となる7S（整理・整頓・清掃・洗浄・消毒・習慣・清潔）について、しっかり実践できているかを確認してみましょう。
- ◆ 異物混入のクレームが発生したことはないですか？その対策について、事例を交えてお話しします。

【第2部】業務用電化厨房セミナー

時間：12:00～14:30

会場：本館2階「eキッチンみやざき」

専任講師：中山、世良
九州電力 eキッチンスタジオ福岡

参加無料
先着20名様



- ◆ なぜ**電化厨房**が選ばれているのか？
☞ キーワードは「3C+P」
- ◆ **スチームコンベクションオーブン**とは？
☞ ポイントは「機能と調理の温度帯」
- ◆ **新調理システム**（クックチル、真空調理法など）のメリットと導入のポイント！
- ◆ 10品程度の**調理実演をライブで体感!**
☞ ぜひ、ご試食してご確認ください。

実演メニュー13品（予定）

- | | |
|--------|--|
| A 蒸し物 | : ①キャバツとちくわの和え物
②なめらかプリン |
| B 炒め物風 | : ③焼きうどん |
| C 炒飯 | : ④チキンライス |
| D 煮物 | : ⑤ミートソースパスタ
⑥切干大根の煮物 |
| E 焼き物 | : ⑦テリヤキチキン
⑧お好み焼き
⑨オムレツ風たまご焼き
⑩厚焼きたまごサンド
⑪カッティングスポンジ |
| F 真空調理 | : ⑫かぼちゃの煮物
⑬パンプキンサラダ |



※ お車でお越しの際は、近隣の有料駐車場をご利用ください。
なお、駐車料金は参加者のご負担となります。

