

スチコンを上手に活用しよう

in 大分

電化厨房を使って！

初心者
でも
安心

基本調理メニュー



日時 2024年4月19日(金)

受付 13:00~13:30

講習会 13:30~16:00

会場 九電ネクスト株式会社

大分営業所 1階「IH キッキングスタジオ」

大分県大分市金池町2丁目3番4号

講師 小山 七生

(株)コメットカトウキッキングアドバイザー

参加費 無料 (15名様限定)

持ち物 筆記用具

内容 スチコンの基本調理

電気式スチコンを使って、焼・蒸・炒・煮・炊・揚の6つの調理法を1品ずつ、全6品ご紹介いたします。実演をしながら、各調理のポイントも詳しくお伝えいたします。皆様のお申し込みお待ちしております。

※全てご試食がございます！

メニュー

| | |
|---|----------------------------|
| ① | 蒸:同時に蒸して効率良く“3色野菜のナムル” |
| ② | 煮:煮崩れない!“かぼちゃの煮物” |
| ③ | 揚:涼しく調理“揚げパン” |
| ④ | 焼:トーストの上手な焼き方“ピザトースト” |
| ⑤ | 炒:根菜も素早く“鶏肉と根菜のハニーマスタード炒め” |
| ⑥ | 炊:炊飯の基本“ツナとひじきの和風炊き込みご飯” |

※メニューは変更する場合がございます

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ九州営業所

TEL:092-441-4035

お申し込みは裏面からどうぞ

電化厨房を使って！

初心者でも安心、基本調理メニュー 申込用紙

送信先 FAX: 092-441-4036

※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 |
| Email | |
| 氏 名 | 所属(部・課)役職名 |
| | |
| | |
| 備考欄 | |

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)



※駐車場はございません。恐れ入りますが、近隣の
有料駐車場をご利用ください。
駐車料金はお客様負担となります。