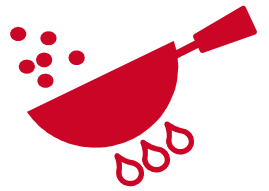


料理のフロによる

# 和食 中華



## スチコンセミナー

フロによるスチコンを使った  
本格的な料理をぜひ  
ご賞味下さいませ☆



いつも大変お世話になっております。  
この度は、弊社の**スチームコンベクションオーブン**や  
**真空包装機**、**電解水**といった厨房にあると便利な  
製品を皆様にご紹介させていただきたく、  
セミナーを企画致しました。当日は、  
**大木シェフ**による**スチームコンベクションオーブン**を主とした  
調理実演&ご試食を予定しております。  
ご多忙の事とは存じますが、皆様のお越しを  
心よりお待ちしております。



はじめてのスチコン  
Cook Everio



### ～実演レシピ～



(和食) 蛸の柔か煮

(和食) 白身魚のとろろ蒸し

(和食) 蓮根饅頭

(中華) 焼き豚

(中華) 醤油鶏

(中華) 杏仁豆腐

※上記メニューは食材の入荷状況によって変更になる場合があります。

この機会に、**実際の厨房**でのスチコン  
使い方や**味付けのコツ**など、  
現場ならではのノウハウについてドシドシ  
ご質問下さいませ☆



プラストチラー

### 【講師紹介】

## 大木 貴志

### 【略歴】

- ・大阪ヒルトン
- ・リゾートトラスト
- ・モンレー・ラヌールを経験
- ・六甲国際ゴルフ倶楽部 料理長
- ・芦屋アンビュール 料理長



# 当日はこんな機械も紹介します



- 煮物が焦げてしまわないかと目を離せない。  
目を離して他の作業に集中したい！
- イベント時の大量調理が大変…  
人手を増やさず何とかしたい！
- 鍋で野菜や肉の下ゆでが大変…  
一度にできたらいいのに！



- 美味しいまま食材の保存期間をのばしたい！
- 短時間で食材に下味をしみこませたい！

お客様の抱えている課題は様々…



## ホシザキ の「4つの神器」が解決します！

- サラダ野菜などの殺菌をしたいが、  
次亜ソーは希釈の手間と時間がかかる。  
もっと簡単に殺菌したい！
- もっと手軽に/ロウウイルスを予防したい！



- 仕入れた食材を早く、美味しく冷凍したい！
- 和え物などに使う下茹でした  
野菜が冷えるのに時間がかかる…  
もっと作業効率を上げたい！



### 日時・場所

2017年6月6日(火)  
15:00~17:00

場所: 生田神社会館  
〒650-0011  
兵庫県神戸市中央区下山手通  
6丁目1-40

### ★お問い合わせ先★

TEL: 06-7668-0061  
FAX: 06-6886-6530  
(セミナー担当: 吉永)

※先着20名様になりますので、  
お早めにお申込み下さいませ。



----- ※参加ご希望の方は、下記をご記入の上、切り取らずにそのままFAX、もしくはお電話ください。 -----

## スチームコンベクションセミナー参加申込書

◆お手数ですが、各事項を記入の上、ご送信ください。

お申込み日 年 月 日



ふりがな		電話	
施設名			
ふりがな		住所	
参加者			
人数		業種	

H29年6月4日(日)までにFAX番号に送信下さいませ☆