

保育園向け スチコンメニューセミナー

拝啓 時下ますますご隆盛のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度は、当社調理機器をご案内させていただきたく、まことに恐縮ではございますが、弊社テストキッチンで開催いたします実演会を下記の通りご案内いたします。

お忙しいとは存じますが、是非この機会にご参加ください。



・メニューがマンネリ化してしまう…。

・スチコンをもっと使いこなしたい！

・スチコンに興味はあるけど、使ったことがないから心配…。

こんなお悩みございませんか？！

スチコンを使用した秋メニューのご提案をさせていただきます！

実演予定メニュー

アレルギー
対応メ

サーモンのオーブン焼き

ホワイトソースの代わりに豆乳マヨネーズを使用したアレルギー対応メニュー。
コンビモードでパサつかずに焼き上げます。

かぼちゃのそぼろ煮

ホクホクまろやか！
スチコンで加熱すれば煮くずれせず、彩りも鮮やかに仕上がります。

いじこ豆

かみかみおやつでカルシウムUP！
スチコンで炒ることでいじりがカリッと仕上がります。



たっぷり野菜のつくね団子

面倒なみじん切りもフードプロセッサで一氣に下ごしらえ！

ポテトサラダ

しっとりおいしい人気のサラダ。
スチムモードで野菜のおいしさを逃がしません♪

アレルギー
対応メ

豆花

台湾スイーツの豆花。
牛乳も卵も使用しないアレルギー対応おやつです。
黒蜜・フルーツソース、をかけて。



※写真はイメージです。当日は材料仕込み状況等により、メニューが一部変更になる場合があります。

そのほか、こんなお悩みはございませんか？

スチームコンベクションオーブン

- 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！
- 鍋での野菜や肉の下ゆでが大変…一度にできたらいいのに！



フラストチラー

- フリンなどのデザートを早く美味しく冷めたい！
- 和え物などに使う下ゆ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！



ホシザキ の機械がお悩み解決します！

電解水

- 生野菜などの殺菌をしたいが、次亜ノールは希釈の手間と時間がかかる。もっと簡単に殺菌したい！
- まな板や包丁などからの二次汚染が気になる…



フードプロセッサー

- 食数が多くて、食材を切るのが大変！
- ケーキ生地等を混ぜるとダマになってしまう…



日時・場所

2017年10月17日(火)
14:30~16:00

ホシザキ阪神(株) 本社

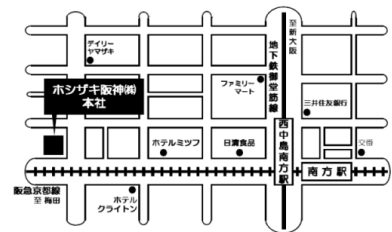
〒532-0012
大阪市淀川区木川東3丁目-1-34
テストキッチン 1F

お問い合わせ先

TEL: 06-7668-0061
FAX: 06-6886-6530
(担当: コンサル室 平山)
(営業担当:)

※当日は試食がございます
※持ち物は特にございません

本社 テストキッチンMAP



※大阪市営地下鉄 西中島南方駅または
阪急京都線 南方駅から徒歩約8分

----- ※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	〒
園名			
ふりがな		住所	
参加者			
人数	栄養士 ・ 調理師 ・ その他 ()		

2017年10月10日(火)までにお電話、もしくはFAX番号に送信下さいませ

※お申込み多数の場合、早めに締め切らせていただく場合がございます。