

凍結含浸法調理セミナー・実習編のご案内

開催日: 平成28年6月9日(木)～6月10日(金)

もしくは

平成28年7月7日(木)～7月8日(金)

※ご都合の良い日程をお選びください

時間: 6月9日(木)、7月7日(木) 10:00～12:00、13:00～17:00
6月10日(金)、7月8日(金) 9:30～16:00

定員: 8名様(最少催行人数4名様)

※ 最少催行人数に達しなかった場合は、お電話にてご連絡をいたします。

講師: 中村 絵里 (真空調理・凍結含浸法調理アドバイザー)

(株)カネ中商店 新潟事務所

一般社団法人凍結含浸柔らか食を普及する会 特別認定講師 認定番号 005

会場: 株式会社カネ中商店 新潟テストキッチン

新潟市東区紫竹卸新町 1808-36 サンキューオールジャパンビル内

TEL: 025-279-5888

FAX: 025-279-5889

受講料: 1名につき32,400円 税込(2名様以上の場合は、1名につき21,600円) 税込

※ 受講料は当日ご持参ください

なお、領収書の宛名につきましては申込用紙に記載欄を設けておりますので
ご記入ください。当日お渡しいたします。

お申込み期限: 6月の場合 平成28年6月2日(木) / 7月の場合、平成28年6月30日(木)

定員になり次第、締め切らせていただきます。

★ 参加ご希望の方は、実習編の「申込書」にご記入の上、FAXでお申込みください。

★ 調理服(白衣またはエプロン)と厨房シューズをご用意ください。

プログラム

1日目【6月9日(木)もしくは7月7日(木)】

時間	内容	ポイント解説	主な使用機器
10:00～12:00	基本・調理工程	・凍結含浸法の概要、基本手順、試食	スチコン
13:00～17:00	調理実習	・食材のカットのしかた ・食材ごとの加熱のしかた(温度、時間) ・真空包装機による減圧作業(含浸)	ブラストチラー 真空包装機

2日目【6月10日(金)もしくは7月8日(金)】

時間	内容	ポイント解説	使用器具・機器
9:30～16:00	調理実習	・各食材の加熱失活の方法 / 盛付 ・含浸の復習 ・真空調理について ・質疑応答	スチコン ブラストチラー 真空包装機

お申込書

FAX: 025-279-5889

株式会社カネ中商店 新潟事務所宛

平成 28 年 6 月 9 日(木)～6 月 10 日(金)または 7 月 7 日(木)～7 月 8 日(金) ※ご希望の日程を
○で囲んでください

凍結含浸法セミナー(実習編)参加申込書

施設名・社名			
業種			
ご担当者名		所属・役職	
所在地	〒		
TEL		FAX	
E-mail			
参加者名		所属・役職	

※ お申込みいただいた方には、受付確認票および会場の地図を FAX にてお送りいたします。

※ 参加費用 32,400 円/1 名は、当日ご持参ください。2 名様以上の場合は 21,600 円/1 名となります。領収書宛名⇒()

※ 駐車場はございますが、台数が限られておりますので、複数でご参加の場合はお乗り合わせいただきますようお願い申し上げます。

より良いセミナーにするために下記アンケートにご協力ください

1. 凍結含浸調理法について、該当のものに○印をお付けください。

A: 導入済(年 月～) B: 導入予定 C: 導入検討中

A とお答えの方、ご利用にあたってご要望がありましたらお聞かせください。

B とお答えの方、いつ頃のご予定ですか？

C とお答えの方、導入の為にクリアする課題があればお聞かせください。

2. セミナーで「ここが聞きたい」ということはありますか？

ご協力いただき、誠にありがとうございました。

お客様からいただく個人情報は、お問い合わせ・ご質問への回答、情報提供のために使用させていただきます。

お客様ご本人の個人情報について、開示、訂正、削除をご請求いただけます。