

真空調理セミナーのご案内(8月-9月)

今、プロの調理現場では、よりおいしく合理的に、をテーマに新しい調理法が導入されています。フランス料理から始まった「真空調理法」もその一つですが「真空調理ってなに?」と思われる方なども多く、本格的に勉強された方以外には、その有効性と利便性があまり知られていません。今回のセミナーは、初めての方に、解りやすくお伝えすることを目指しています。実際に真空包装機を使用し「真空調理」を体験をしていただければと思います。

対象は、あらゆる食品製造・飲食店・大量調理提供施設・お弁当・仕出し屋等
お気軽にご参加ください!

<開催日時> 8月4日(木)、8月23日(火)、9月7日(水)、9月27日(火)
各日 13:30~16:30
ご都合の良い日をお選びください

<開催場所> 株式会社カネ中商店 新潟テストキッチン
サンキューオールジャパン内
新潟市東区紫竹卸新町1808-36

<セミナー概要> 真空調理の基礎・実演・試食・実習
ホットパックについて

無料体験実施中!

<会費> ~~3,000円~~ 食材費がかかりますので、ご了承願います
(なお、会費は当日お支払いいただきますようお願いいたします)

<持ち物> 白衣またはエプロン、帽子または三角巾、厨房靴をお持ちの方は
ご持参ください

お申し込みはFAX No. 025-279-5889へお願いいたします

お申し込みのFAXを受信後、数日以内に確認書と開催場所の地図をFAXにて返信いたします



貴社名	TEL		
	FAX		
	メール		
ご住所			
参加ご希望日	上記日程よりお選びいただき、ご記入ください	月	日
参加者名	フリガナ	所属	役職
参加者名	フリガナ	所属	役職

