



蒸気量と風量調整を マスターしよう

メニュー

- | | |
|---|-------------------------------|
| ① | コンビとホットで比較！ “カップケーキ実験” |
| ② | 風量調整で上手に焼くコツ “塩キャラメルシフォンケーキ” |
| ③ | ホテルパンに流して作る “紅茶とホワイトチョコの蒸しパン” |
| ④ | 綺麗に固まる “さくらえびの卵焼き” |
| ⑤ | 冷たいお魚の焼き方 “冷凍魚の塩焼き” |

※メニューは変更する場合がございます

日時 2024年10月17日(木)

受付 13:30~14:00

講習会 14:00~16:30

会場 株式会社コメットカトウ

東京支店ショールーム「FOODIE iPlus」

東京都豊島区西池袋 5-13-13

東都自動車ビルディング 1F

講師 小山 七生

(株)コメットカトウクッキングアドバイザー

持ち物 筆記用具

定員 21名様

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ東京支店

TEL:03-5950-5351

Email:cttokyo@cometkato.co.jp

※キャンセルポリシー※

お申し込み後、やむを得ずキャンセルをする場合は、開催3日前までにご連絡をお願い致します。
無断キャンセルはキャンセル料が発生する場合がございます。

セミナー内容

1.スチコン蒸気加熱の知識についての講義

スチコンで蒸気加熱、風量調整を行うメリットをお伝えいたします。蒸気・風量コントロールを行うことで料理の質、効率が格段に向上します。

2.蒸気量・風量調整を盛り込んだ スチコン調理

蒸気量・風量調整を盛り込んだスチコン調理を実演いたします。それぞれのレシピのポイントも詳しくご説明いたします。全てご試食がご座います。

参加費

一般 5,000円

メルマガ会員様 2,000円

HPから申し込みの方 2,000円

※本申込書にて、アドレスを記入し、ご登録される方も2,000円とさせていただきます。
※配信は月末に1回のみで、セミナーレシピ等の情報をお送りしております。
※HP申込フォームよりお申込みされた方はメルマガ登録をさせていただきます。
※複数名でお申し込みを頂いている場合は代表者のみのご登録でOKです。

今なら!

コメットカトウ公式 Instagram

フォロワー様限定 1000円

★「コメットカトウ」で検索をお願いします!★

※セミナー受付時にフォロー画面のご提示をお願いします。

※事前に Instagram 登録・フォローしていただけますと、当日スムーズにご案内可能ですのでご準備の程よろしくお願いたします。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2024年10月17日(木)開催 ◆

スチコンを最大限に活用！

蒸気量と風量調整をマスターしよう 申込用紙

送信先 FAX: 03-5950-5351

※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。

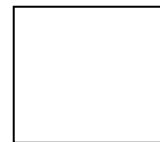
お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL	()	FAX	()
当日のご連絡先		()	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様で しょうか (○をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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あります。(1週間前までにご連絡をさせていただきます)

