

スチコンの6つの調理法を実演

初心者  
でも安心

# 基本調理メニュー



**日時** 2024年11月13日(水)

受付 13:00~13:30  
講習会 13:30~16:00

**会場** 九州電力株式会社

業務用電化厨房体験コーナー「eキッチン長崎」  
長崎県諫早市泉町16番12号  
「キレイライフプラス諫早」内

**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

**参加費** 無料 (16名様限定)

**持ち物** 筆記用具

**内容** スチコンの基本調理

電気式スチコンを使って、焼・蒸・炒・煮・炊・揚の6つの調理法を1品ずつ、全6品ご紹介いたします。実演をしながら、各調理のポイントも詳しくお伝えいたします。皆様のお申し込みお待ちしております。

※全てご試食がございます！

## メニュー

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| ① | 焼：シートに流して大きく焼ける “ダブルチョコレートケーキ”    |
| ② | 蒸：3大アレルギー不使用 “米粉小豆蒸しパン”           |
| ③ | 炒：とろみを付けた炒め物<br>“チンゲン菜ときのこのバター炒め” |
| ④ | 煮：煮物の基本 “さつま芋の甘煮”                 |
| ⑤ | 炊：クリスマスにもぴったり！ “パエリア”             |
| ⑥ | 揚：麩の力で柔らかか&ジューシー “塩こうじから揚げ”       |

※メニューは変更する場合がございます

## お問い合わせ

株式会社コメットカトウ九州営業所

TEL:092-441-4035 FAX:092-441-4036

お申し込みは裏面からどうぞ

## スチコンの6つの調理法を実演！

## 初心者でも安心、基本調理メニュー 申込用紙

送信先 FAX: 092-441-4036

※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
Email	

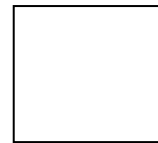
氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

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

- ※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ございます。  
(1週間前までにご連絡をさせていただきます)