

スチコンの6つの調理法と清掃方法を実演 in 大阪

初心者  
でも安心

## 基本調理メニュー

## メニュー

①	焼：お魚の上手な焼き方！ “魚のゴマ味噌焼き”
②	蒸：“す”が入らず綺麗に “とろーりチーズの洋風茶碗蒸し”
③	炒：涼しく炒め物調理 “豚キム焼きそば”
④	煮：煮物の基本 “さつま芋の甘煮”
⑤	炊：炊飯の基本 “具沢山彩りごはん”
⑥	揚：油代削減！スチコンで作る “豚こまから揚げ”

※メニューは変更する場合がございます

日時 2024年4月12日(金)

受付 13:00~13:30

講習会 13:30~16:00

会場 大阪ガスショールーム

「ハグミュージアム」5F ハグホール

業務用厨房フロア

大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

講師 野中 彩菜 小山 七生

(株)コメットカトウッキングアドバイザー

内容 スチコンの基本調理×お手入れ

スチコンの基本調理の講義に加え、6つの調理法を使った、最新スチコンレシピをご紹介します。また、清掃・お手入れ方法のポイントを、実演を踏まえご紹介いたします。質疑応答もじっくりご対応させていただきます。

※全てご試食がございます！

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ大阪営業所

TEL:06-4309-0128

持ち物 筆記用具

参加費 1,000円 (20名様限定)

領収書を発行致します

✳️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。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2024年4月12日(金)開催 ◆

スチコンの6つの調理法と清掃方法を実演！

初心者でも安心、基本調理メニュー 申込用紙

送信先 FAX: 06-4309-0138

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

- ※入場時のアルコール消毒液による手指の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)