

電化厨房で美味しく作る



in 熊本

3大 不使用メニュー

アレルギー

**日時** 2024年5月23日(木)受付 13:00~13:30
講習会 13:30~16:00**会場** 九州電力株式会社熊本支店「IH キッチンスタジオ」
熊本県熊本市中央区上水前寺1丁目6-36**講師** 小山 七生

(株)コメットカトウッキングアドバイザー

参加費 無料 (15名様限定)**持ち物** 筆記用具**内容** スチコンの基本×アレルギー対応小麦、乳、卵不使用のアレルギー対応レシピを
6品ご紹介いたします。スチコンの使いこなしア
レルギー対応調理のポイントもお伝えいたします。

※全てご試食がございます！

メニュー

①	蒸：もちもちになりすぎないコツ “米粉小豆蒸しパン”
②	焼：シートに流して大きく焼く “もちもちチヂミ”
③	炒：乾麺のまま “緑豆春雨で作るチャプチェ”
④	無水煮：小麦、バター不使用 “夏野菜キーマカレー”
⑤	炊：炊飯の基本！カレーに合う◎ “雑穀米”
⑥	揚：米パン粉使用！スチコンで節油 “チキンフライ”

※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

◆ 2024年5月23日(木)開催 ◆

in 熊本

電化厨房で美味しく作る！

3大アレルギー不使用メニュー 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)

