

比較実験で理解度アップ

スチコンの特性がまるわかり！

加熱モードや材料で
比較実験しよう

メニュー

- | | |
|---|---|
| ① | お菓子の上質な焼き方 “アメリカンクッキー” ~ホットとコンビで比較~ |
| ② | 蒸気量調整のコツ “じゃこチーズの卵焼き” ~コンビ 20%と 100%で比較~ |
| ③ | キレイに焼き上げるコツ “ニューヨークチーズケーキ” ~ホット湯煎ありとコンビ湯煎なしで比較~ |
| ④ | 味の染み込みも◎ “豚バラと大根の煮物” ~具材の下加熱ありとなしで比較~ |
| ⑤ | 膨張剤の上手な使い方 “たまご蒸しパン” ~ベーキングパウダーと重曹で比較~ |
| ⑥ | 食感の違いを確認 “カップケーキ” ~小麦と米粉で比較~ |

日時

2024年8月6日(火)

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

東都自動車ビルヂング 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

※メニューは変更する場合がございます

内容

比較実験で

スチコンの特性がわかるメニュー

スチコンの特性や魅力が伝わるメニューを、様々な比較実験を行いながら6品ご紹介いたします。スチコン調理のメリットや使いこなしのコツを詳しくご説明いたします。

※全てご試食がございます！

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、セミナーレシビ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 1,000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

※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。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆2024年8月6日(火)開催◆

スチコンの特性がまるわかり！ 加熱モードや材料で比較実験しよう

送信先 FAX:03-5950-3309

※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)
- 万が一中止となった場合はコメントカトウ公式 YouTube チャンネルでセミナー動画配信をさせていただきます。