

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** 2025年8月19日(火)

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施設

「eキッチンスタジオ福岡」

福岡市中央区薬院四丁目2番28号

**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：トーストの上手な焼き方 “きな粉揚げパン風トースト” |
| ② | 蒸：同時に蒸して効率良く “3色野菜のナムル”      |
| ③ | 炒：根菜類も素早く加熱 “ジャーマンポテト”       |
| ④ | 煮：鹿児島郷土料理 “とんこつ”             |
| ⑤ | 炊：炊飯の基本 “きのこご飯”              |
| ⑥ | 揚：油代削減！スチコンで作る “鶏のから揚げ”      |

※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 〒 —	
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)

