真空調理セミナーのご案内（10月-11月）

今、プロの調理現場では、よりおいしく合理的に、をテーマに新しい調理法が導入されています。フランス料理から始まった「真空調理法」もその一つですが「真空調理ってなに？」と思われている方なども多く、本格的に勉強された方以外には、その有効性と利便性があまり知られていません。今回のセミナーは、初めての方にも、解りやすくお伝えすることを目指しています。実際に最新の真空包装機を使用し「真空調理」を体験していただければと思います。

対象は、あらゆる食品製造・飲食店・大量調理提供施設・お弁当・仕出し屋等

お気軽にご参加ください！

＜開催日時＞　10月26日（水）、11月29日（火）
各日　13:30～16:30
ご都合の良い日をお選びください

＜開催場所＞　株式会社カネ中商店　新潟テストキッチン
サンキューオールジャパン内
新潟市東区紫竹卸新町1808-36

＜セミナー概要＞　真空調理の基礎・実演・試食・実習・ホットパックについて

＜　会　費　＞　**無料体験実施中**

＜　持ち物　＞　白衣またはエプロン、帽子または三角巾

お申し込みはFAX　No. 025-279-5889へお願いいたします

お申し込みのFAXを受信後、数日以内に確認書と開催場所の地図をFAXにて返信いたします

貴社名		TEL	
		FAX	
		メール	
ご住所			
参加ご希望日	上記日程よりお選びいただき、ご記入ください　　月　　日		
参加者名	フリガナ	所属	役職
参加者名	フリガナ	所属	役職

後援　公益社団法人　全日本司厨士協会　新潟県本部　、一般社団法人　新潟県調理師会

株式会社カネ中商店

新潟テストキッチン　新潟事務所　担当：中村
TEL025-279-5888　FAX025-279-5889

真空調理をおススメします！

品質の劣化を最小限に抑え、計画的生産を可能にする新調理システム

- 食材の風味や旨味を存分に活かせます。
- 食材の歩留まりが良く、やわらかく、ジューシーな仕上がり。
- 少量の調味液で、短時間に浸み込みます。
- 塩分、糖分が抑えられ、栄養分・ビタミン等の損失は少ない。
- 真空パックしているので、冷蔵・冷凍により、保存性が高くなります。
- 事前の仕込みができるため、 調理作業が平準化し生産効率は大幅にアップ！
- 時間(Time)・温度(Temperature)管理を基にしたマニュアル化によって、安全で美味しい料理の提供が可能。
- 二次汚染の危険性が少ない。　　・・・etc

真空調理とは？

生あるいは下処理をした食材を、調味料・調味液と一緒に真空専用袋に入れ、真空包装機で真空パックし、正確な温度と時間で加熱することができる機器（スチームコンベクションオーブン・湯煎器など）を使って加熱する調理法。

詳しくは・・・
㈱カネ中商店　新潟テストキッチン新潟事務所まで　TEL025-279-5888
http://www.cookchill-niigata.com/
真空調理セミナーをはじめ、スチームコンベクションオーブンの実演会、介護食で話題の凍結含浸法セミナーも開催しております。