

お待たせしました!

最新調理機器でやわらか食

スチコン・ブラストチラー・真空包装機。。。
仕上がりが一定にならない等お悩みの栄養士様必見!!

開催日 2月14日(水)

14時30分-16時30分

【調理実演】最新調理機器を活用し、
様々なタイプのやわらか食をご紹介!

【衛生管理】HACCPについて

調理実演と衛生管理の観点からお客様のお役立ちをサポート!

参加費
無料!!

★ 3つの方法でやわらか食のご提案 ★

市販のやわらか素材を
スチコンで
効率よく

真空低温加熱で
食べやすく

酵素の力で
柔らかく



終了後はご自由に内覧していただけます。
最新ミキサー類も展示・ご案内いたします。
ぜひ、実際に機器に触れてみてください。

お気軽にご相談ください!



ホシザキ東京(株)立川営業所
東京都立川市錦町3-6-9 鈴春錦町ビル4F

TEL 042-527-5680

ご紹介メニュー

【市販素材の効率調理】

サバの味噌煮4形態…スチームコンベクションを
(常食・刻み①②・極刻み) 上手に使用して、段階食を
効率的に調理!



【真空低温調理】

やわらか鶏もも肉…機器の使い方、やわらか食感をご提案



【凍結含浸調理法】

やわらかステーキ
やわらかレンコン天ぷら…酵素の力で驚きの柔らかさ

見た目が良い!

素材そのまま栄養価UP!

咀嚼困難者向け!

衛生管理について

- 2018年夏制度化するHACCPについて
- 『安心・安全の為HACCPにおける電解水の応用と効果』についてご紹介します。



お申込み

担当営業またはFAXまたは弊社ホームページをクリック!

ご参加者名・ご要職

ご施設名

お電話番号

FAX番号

E-mailアドレス

CLICK

ホシザキ東京(株)

スチコンフェア



宛先:03-5791-8293(代表)までお送りください。ご参加お待ちしております。