



コメットカトウのスチコンセミナー

蒸気量と風量調整を マスターしよう

日時 2023年11月8日(水)

受付 13:30~14:00
講習会 14:00~16:15

会場 北海道電力株式会社

「エレナード・ザ・キッチン」
札幌市中央区大通東1丁目2番地
北海道電力株式会社 本店1階

講師 野中 彩菜

(株)コメットカトウクッキングアドバイザー

参加費 1,000円 (15名様限定)

※食材・資料代込み

持ち物 筆記用具

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ札幌営業所
TEL: 011-855-3311

セミナー内容

1.スチコン蒸気加熱の知識についての講義

スチコンで蒸気加熱、風量調整を行うメリットをお伝えいたします。蒸気・風量コントロールを行うことで料理の質、効率が格段に向上します。

2.蒸気量・風量調整を盛り込んだ スチコン調理

蒸気量・風量調整を盛り込んだスチコン調理を実演いたします。それぞれのレシピのポイントも詳しくご説明いたします。全てご試食がご座ます。

【メニュー】

※メニューは変更する場合がございます

- | | |
|---|------------------------|
| ① | コンビとホットで比較！ “カップケーキ実験” |
| ② | 風量調整で上手に焼くコツ “シフォンケーキ” |
| ③ | ホテルパンに流して作る “ふくれ菓子” |
| ④ | 綺麗に固まる “クリスマス卵焼き” |
| ⑤ | 冷たいお魚の焼き方 “冷凍魚の塩焼き” |



✳️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。