

『新しい 冷凍技術を活用した料理勉強会』 主催 (公社) 全日本司厨士協会大阪府本部南支部

まだまだあまり知られていない冷凍技術。-30℃まで冷やしたアルコール溶剤の中に脱気包装をした食材を直接投入することで、包装素材越しに直接接触することによる急速冷凍が可能となり、これまでの冷気による冷凍では出来なかった食材の組織破壊がない状態での解凍が可能となつた。その汎用性は高い。

脱気包装した食材、半加工品、仕込んだ料理、お菓子など多くの方面での活用が期待できます。失敗例も交えながら、多くの考察例を共有し、さらには皆様からの提案に対応しながらの勉強会としたいと考えております。今後の活用に役立つ勉強会です。ふるってご参加ください。

勉強会概要

- <日 時> 2018年 9月 6日 木曜日
PM13:00 受付 PM13:30 開始
- <会 場> 大阪ガス ハグミュージアム
大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59 〒550-0023
- <参加費> 会員 1000円 一般 2000円 当日受付にて申し受けます。
- <募集数> 30名
- <実施予定> 13:30~ 主催者あいさつ
13:45~ セミナー 新冷凍システムとラピットフリーザーについて
14:00~ セミナー New クックフリーズと活用について
14:10~ 休憩(10分)
14:20~ 包装機、冷凍機を使用しての勉強会
オートブル、メイン料理、デザート 試み、活用、失敗例
16:10~ 質疑応答 終了挨拶
16:30頃 終了予定



申し込みは、FAX 06(6809)7129 又は メール Osaka.ajca@gmail.com 宛

参加申し込み		
参加者氏名	所属会社名	どちらかに○
		会員・一般
		会員・一般
		会員・一般