

# ASAHI クッキングセミナーのご案内

## ＜スチームコンベクションオープン・スーパーブレンダー・ブラストチラー＞

最新スチームコンベクションオープンとブラストチラー・真空包装機・スーパーブレンダーを駆使してクックチル・真空調理の実演調理会を下記日程にて開催いたします。

皆様には、調理のお手伝いと盛り付け、ご試食までを製品に触れて操作、設定等も実際にしていただきます。是非この機会に見て、触って、食べてご体験ください。

奮ってご参加頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。

日 程：4/21（金）13：00～15：30

会 場：旭株式会社 4Fテストキッチン

大阪府大阪市東成区神路4-3-18

駐 車 場：有り

最寄り駅：大阪市営地下鉄千日前線新深江駅①番出口徒歩2分



### プログラム MENU

- 1…挨拶・機器説明
- 2…なめらかプリン・・・・・・・・・・（低温スチーム）
- 3…小松菜のお浸し・・・・・・・・・・（クックサブ）
- 4…筑前煮・・・・・・・・・・（クックチル）
- 5…彩りソース焼きそば・・・・・・・・（同時調理）
- 6…チキンのから揚げ黒胡麻風味・・（同時調理）
- 7…リンゴのコンポート・・・・・・・・（真空調理）
- 8…鯖の塩焼き・・・・・・・・・・（クックサブ）
- 9…質疑応答&補足説明

※定員に達した場合は締め切らせて頂きますのでご了承下さいませ。



先着10名様！



## ASAHI クッキングセミナー 参加申込書（無料）

下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください

申込FAX番号：06-6976-1374

参加ご希望日	月	日	ご参加人数	名
会社名(施設・病院名)	所属部署			
住所	〒			
お名前	TEL	FAX		



食器、調理器具、厨房の設計から施工までをトータルにご提案。

# 旭株式会社

問い合わせ：06-6972-8866

携帯：080-4057-6569(近藤)