

ソフト食（ミキサー食）セミナー

<メニュー>

- ① なめらかプリン
✚ 低温スチームで加熱するとすが入りません
- ② 小松菜のお浸し(常食 / ミキサー食)
✚ スチーム調理で栄養分・美味しさを損ないません
- ③ 筑前煮
✚ クックチル、ニュークックチルの工程を説明します
- ④ 真空調理で作るリンゴのコンポート(常食 / ソフト食)
✚ 加熱温度を変えると仕上がりも変わります
- ⑤ 酢豚(常食 / ソフト食)
✚ スチコンで炒め物風、揚げ物風が同時に調理できます
- ⑥ にぎり寿司(ソフト食)
✚ 彩りも鮮やかなソフト食のにぎり寿司です
- ⑦ 鮭の塩焼き(ソフト食)
✚ 常食からソフト食を作る工程を説明します
- ⑧ 鯖の塩焼き(常食 / 軟菜食 / ソフト食)
✚ 異なった形態を同時に調理します
- ⑨ モンブラン / いちご大福 (ソフト食)
✚ デザートも一工夫で簡単です



2017年6月15日(木)



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



おいしい、もくもく、ごっくん

foodcare
JAPAN



MARUHA
NICHIRO

マルハニチロ株式会社