

Perfect!

5/22

(火)

(株)丸紅食器設備
ショールーム

大量調理も簡単操作で ハイクオリティ

スチームコンベクションオーブンの正しい活用セミナー 開催



講師



FMI コンサルティングチーム シェフ
敦賀 基裕

東京、舞浜の格式あるホテルや大手
ブライダルでシェフとして従事。新規
開業にも携わり、現場を指揮する立
場としての経験も豊富。宴会、婚礼な
どの大量調理、真空調理を得意とし、
長年の経験を活かし、ユーザーのさま
ざまなお悩みにお答える。

【日 時】 2018年5月22日(火) 14:00~16:00

【場 所】 丸紅食器設備ショールーム 埼玉県川越市問屋町9-2 協同組合バンテアン内

【メニュー】 鴨モモ肉のコンフィ、レンズ豆の煮込み、バターライス、チキントマト煮込み

【参加費】 無料

【定 員】 15名様

【お問い合わせ先】 ☎049-222-3017

お申し込み先

丸紅食器設備

FAX (049) 225-5372

お勤め先			
ご住所	〒	-	
Tel	()	FAX	()
メールアドレス			
お名前			合計 名様

レシピその他のご
相談承ります。
ご参加お待ちしております。