

コメットカトウが変わる 肉の火入れ



日時 2025年3月17日(月)

受付 13:30~14:00

講習会 14:00~16:30

会場 株式会社コメットカトウ

東京支店ショールーム「FOODIE iPlus」

東京都豊島区西池袋 5-13-13

東都自動車ビルヂング 1F

講師

シェフクリエイト合同会社

日吉 瑞己氏 (フランス料理講師 / Schola シェフ)

「好きなことを仕事にして生きる」そんな想いを胸に、30歳を過ぎてから一念発起。料理の世界に飛び込むことを決意する。東京表参道の老舗フランス料理店である REIMS YANAGIDATE グループの「LE CAFE BERTHOLETT」で修業を開始。その後、「Le Cafe de Joel Robuchon」での修業を経て、独立。シェフクリエイト代表。



シェフクリエイト合同会社

辻岡 靖明氏 (シェフクリエイト横浜スタジオ / フランス料理講師 / 一般料理講師 / Schola シェフ)



華やかな非日常的な料理を得意とする。フレンチを中心とした西洋料理に傾倒し、最先端のモダンフレンチなど日々新しい料理スタイルの研究を続けている。RED U-35 2024 シルバーエッグおよび滝久雄賞を受賞。JSA 認定ソムリエ。

セミナー内容

【座学】

肉を焼く意味とは何か

肉を上手に焼く方法論だけではなく、そもそも肉はなぜ焼く必要があるのか、その目的から整理していきます

スチコンとオープン、真空調理の違い

肉を焼くゴールイメージを逆算し、機械特性の違いだけではなく、最適な加熱方法の導き方も解説いたします

【調理実演】

ローストビーフ

火入れ比較：スチコン VS 真空調理

仕上げ比較：グリドル VS ブロイラー

スチコンだけでなく、弊社加熱機器の仕上がり比較も行います

カリフラワーのポターージュ

◎カリフラワーのピュレ

蒸す(スチコン) VS 茹でる(従来方法)

◎昆布出汁

低温制御が可能なスチコンは、効率的に仕込みも可能です

◎ローズマリーフレーバーオイル

スチコンで出来る+αの使い方をご紹介します

※メニューは変更する場合がございます

参加費 2,000 円 (21 名様限定)

◎メルマガ会員登録

◎コメットカトウ公式 Instagram フォロー

上記いずれかのご登録で

参加費 **無料** とさせていただきます

※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。

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ東京支店

TEL:03-5950-5351

Email: cttokyo@cometkato.co.jp

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2025年3月17日(月)開催 ◆

スチコンが変える肉の火入れ フレンチ技法の実践 申込用紙

送信先 FAX: 03-5950-3309

※コメントカトウでは、個人情報の保護に努めております。ご記入頂きましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

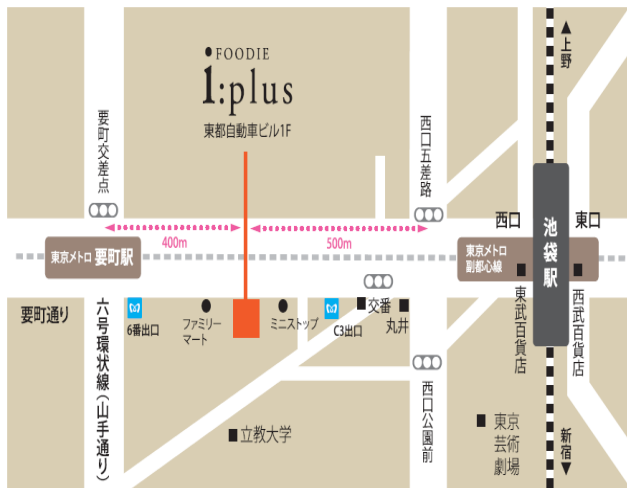
お勤め先		
ご住所	〒 ー	
TEL	()	FAX ()
当日のご連絡先		()
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください		
メルマガ登録者様で しょうか (○をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。
お名前		合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)		

弊社 HP からもお申込み
いただけます。

こちらからどうぞ



受付確認※弊社記入欄



ご参加にあたっての注意事項

※入場時のアルコール消毒液による手指消毒のご協力をお願いします。

※発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。

※セミナー開催が中止となる可能性がございます。(1週間前までにご連絡をさせていただきます)