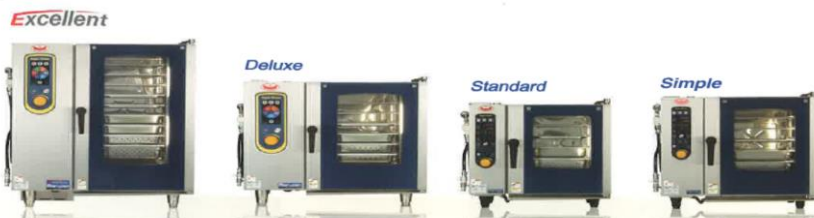


第21回 Web調理セミナーのご案内

＜弁当・惣菜 夏向けメニューの紹介と衛生管理について＞



毎回多くの方々にご参加いただいているWeb調理セミナーですが、今回は弁当・惣菜の夏向けメニュー実演と夏の衛生管理の解説を企画しました。

夏の弁当、惣菜用のメニューをお探しの方、奮ってご参加ください。

なお実演時にはチャット機能を利用し、リアルタイムでの質疑応答も可能です。

日々のスチコン使いこなしで不明な点がある方の参加もおすすめです。

お待ちしております。

日程 5月6日 (木) 14:00~15:30

定員 50名

**内容 ①スチコンを活用した夏向けメニューの紹介・実演
②夏の食中毒予防のポイントHACCPについて**

◆実演予定メニュー（都合により変更する場合がございます。ご了承ください）

- 蒸し鶏入り人参のラペ
- 谷中生姜と夏野菜の肉巻き炒め
- フィリピン風コンビプレート（アドボ・ジンジャーライス）
- 手羽先唐揚げの盛り合わせ（名古屋風・台湾風）
- うなぎご飯のごちそう和膳

＜Web調理セミナー専用申し込みフォーム＞

http://www.maruzen-kitchen.co.jp/smail_ws/mform_ws.htm

※申し込み期限 セミナー前日の15:00まで

※定員になり次第、締め切りとさせていただきます。

QRコードから
読み取りください



■ご参加の流れについて

- ①上記お申し込みフォームより申し込みください。
- ②開催当日までに参加者の方へセミナーURLをメールでお送りします。

■ご参加にあたってのお願い

- ・安定したインターネット環境でご参加ください。（通信料はお客様負担となります）
- ・無料のZoomアプリが必要となります。事前にインストールの上、当日ご参加下さい。
- ・何らかの理由で通信が一時中断する事があります。ご理解お願いします。
- ・音声聞き取り辛い場合がありますので、イヤホンまたはスピーカーの使用を推奨します。

■お問い合わせ先

株式会社マルゼン

担当：営業本部 [TEL:03-5603-7788](tel:03-5603-7788)

MAIL: webseminar@maruzen-kitchen.co.jp

※同業他社の方のご参加はお断りさせていただいております。ご了承ください。

第5回

マルゼン ベーカリー Webセミナー



この度、毎回大好評の「ベーカリー講習会」をスマホやPC等で視聴できるようになりました！ベーカリー導入検討中の方、パンに興味のある方…どなたでも無料で参加できる、90分間のセミナーです。お気軽にお申込みください♪

日時

2021年5月21日（金）
14:00～15:30

定員

50名（先着順）

実演

★レーズンブレッド★
（仕込み～焼成まで）

内容

- ・パン作りのコツ
- ・オーブンの使い方
- ・奥深いレーズンブレッド

参加
無料



<<Webセミナー申し込みフォーム>>

http://www.maruzen-kitchen.co.jp/small_ws/bakery.htm

※申し込み期限：セミナー前日の15:00まで

※同業他社様には参加をご遠慮いただいております。



申込み専用
QRコード

■参加手順

- ①上記お申し込みフォームより申し込みください。
- ②開催前日までに参加者の方へセミナーURLをメールでお送りします。

■注意事項

- ・安定したインターネット環境でご参加ください。（通信料はお客様負担となります）
- ・無料のZoomアプリが必要となります。事前にインストールの上、当日ご参加下さい。
- ・何らかの理由で通信が一時中断する事があります。ご理解をお願いします。
- ・音声聞き取り辛い場合がありますので、イヤホンまたはスピーカーの使用を推奨します。

■問い合わせ先

株式会社マルゼン

担当: 営業本部 TEL:03-5603-7788

MAIL: webseminar_bakery@maruzen-kitchen.co.jp