

開業予定者様向け無添加志向の天然酵母パン・ミニ講習会のご案内

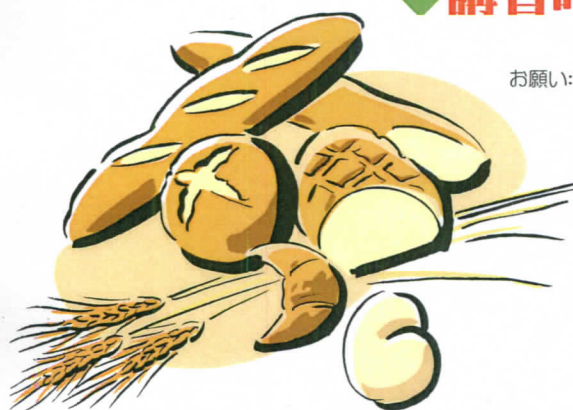
開業お役立ちパンセミナー

会場:大阪ガス業務用総合厨房ショールーム

無添加志向や天然酵母パンのお店で差別化！お店のコンセプトのご参考になさいませんか？
【遠赤外線優秀製品・技術賞】の石窯焼きオープン（輻射窯）で焼くと、ガスならではの水分と遠・近赤外線輻射で絶妙な味となります。「味」で勝負するお店のヒントに！
★百聞は一見に如かず★

◆講習時間 PM1:00～PM4:00◆

お願い: 業務用のレシピに基づいて、全て業務用機器での実技実習にて、開業予定者様向けの講義内容です。
ご家庭向けのパンセミナーではございませんので、ご趣味目的の方はご遠慮頂けますようお願いいたします。



◆天然酵母パン実演メニュー◆
風味・香り豊かな無添加志向の
フランスパン

あこ天然酵母の仕込みから焼成迄・天然酵母パンの作り方

◆会費:無料(少人数制にて定員になり次第締め切りとさせていただきます)◆

完全事前予約制:ホームページ申し込みフォームをご利用下さい。お電話のお申し込みもお受けします。

キューーハン担当窓口:☎06-4805-5015

◆あこ天然酵母を使います◆

酵母自体にくせがあると、輻射窯ガスオープンが醸し出す小麦粉の風味や香りがわかりづらくなります。

あこ天然酵母は、天然酵母特有とされてきた独特の発酵臭が弱いので、自分を主張しません。

その為、使用する小麦粉の風味が素直に表現され、風味や香りを引き出す力がある輻射窯ガスオープンの特性がわかりやすいので、ミニ講習会にはあこ天然酵母を使います。

あこ天然酵母を使うと、卵や乳製品などの副材料を加えなくても、シンプルな配合でも十分に美味しいパンを焼き上げることができます。



＜開業お役立ち・パンセミナー神戸会場＞

会場:大阪ガス業務用総合厨房ショールーム(ラ・コンテ兵庫)

場所:神戸市中央区相生町5-13-10(旧神戸ガスビル1F)

■ JR神戸線神戸駅下車 徒歩7分

■ 神戸高速鉄道新開地駅下車 徒歩5分

☆ 会場は駐車場がありませんので、お車でお越しの場合は、お客様各自で近隣有料駐車場のご利用をお願いします☆

ミニ講習会のお問い合わせやご予約は、ホームページお問い合わせフォームをご利用下さい。Eメール info@kyuhan.co.jp

昭和34年創業 省エネ・製菓製パン窯メーカー

キューーハン株式会社

大阪営業所

大阪市淀川区木川東3-4-18 中村第2ビル5F

TEL 06-4805-5016