

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

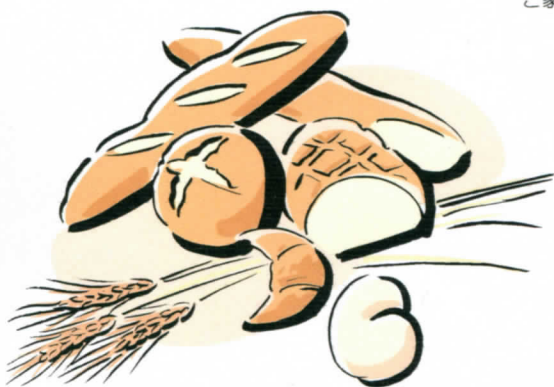
会場：東京ガス業務用厨房ショールーム<チューボ汐留>

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？

石窯焼きを再現する輻射窯（遠赤外線協会優秀製品・技術賞受賞）で焼くと、強力な輻射熱＋ガスオーブンならではの水分効果で、風味、香り豊かな絶妙な味となります。「味」で勝負するお店のヒントに！★旨間は一見に如かず★

◆講習時間 AM11:00～PM4:30◆

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、ご興味目的の方はご遠慮頂きますようお願いいたします。



◆天然酵母パン実技メニュー◆

1. お店の顔になるシンプルな食パン！

乳製品を使わない「角食パン」他

2. シンプルだからこそ個性が光る！

小麦粉が決めての「フランスパン」他

※メニューは予告なく変更する場合がございますが、ご了承の程お願い申し上げます。

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：開催日をご確認の上、ホームページ申し込みフォームをご利用下さい。

◆FAX やお電話のお申し込みもお受けします。 ☎03-3881-9591 FAX03-3881-9110

◆小麦粉の風味、香りをより実感して頂きたくて、

酵母自体にくせがあると、輻射窯ガスオーブ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ブ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・東京汐留会場>



コモディオ汐留2F



会場：東京ガス業務用厨房ショールーム 厨B0! SHIODOME

場所：東京都港区東新橋 2-14-1 コモディオ汐留 2階

■ JR山手線・モノレール「浜松町駅」より徒歩8分

■ JR山手線・ゆりかもめ「新橋駅」より徒歩9分

☆会場は駐車場がありませんので、公共交通機関をご利用下さい。

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

キューハン 株式会社 東京営業本部

東京都足立区千住 1-4-1 東京芸術センター14F

TEL 03-3881-9591

FAX 03-3881-9110