

2021年度 調理師研修会実施計画表

(別紙)

開催地	定員 (名)	開催場所	開催日時	講 義 内 容	講 師
東 京	25	(株)中西製作所 東京本社 〒104-0033 東京都中央区新川 1-26-2 新川INビル	2021年11月11日(木) 13:30~16:30	新調理技術によるメニュー開発・ 次代を担う調理管理者の役割 (デモンストレーション含む)	株式会社 クローヴ・イシカワ 代表取締役 石川 一男 先生
		(株)中西製作所 大阪本社 〒544-0015 大阪府大阪市生野区巽 南5-4-13	2021年11月18日(木) 13:30~16:30		

(注1)各会場ともに、講義終了後10分程度（公社）日本メディカル給食協会による事務連絡があります。

(注2)緊急の連絡は、080-7896-8227(事務局)まで。

【デモンストレーション内容】

1. 浸透圧 = 野菜を使用して、真空包装し、野菜の中心迄浸透する事を説明
2. タンパク質凝固 = 卵を使用し、加熱温度の違いによる凝固の違い
3. 鶏ムネ肉 = 試食による、加熱後のタンパク質の状態を説明
 - ・2種類の加熱温度の違いによる食感の違いを試食