

9/25 | 水 |

(株)エフ・エム・アイ
大阪支店

京都リンデンバーム 吉田シェフによる 本格シャルキュトリー講習会 - 中級編 -

吉田シェフの技術と知識を体験頂くセミナーとなります。

〈セミナー内容〉

本格シャルキュトリーの技術で“レバーパテ”と“ピクルスサラミ”を調理しながら、吉田シェフの知識の世界を体験頂くセミナーです。

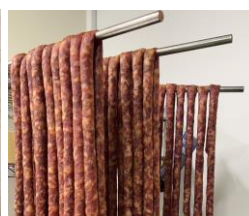
- ・滑らかなレバーパテの下処理にはカッターミキサー (RobotCoupe)
- ・おやつ感覚で食べれるピクルスサラミの調理にはスチコン (UNOX)
- ・美味しさを持続させるには急速冷却冷凍機 (IRINOX)



〈レバーパテ〉



〈サラミ〉



〈Robot Coupe〉



〈UNOX〉

特別講師

京都 リンデンバーム

吉田 英明 | よしだ・ひであき

京都老舗ホテルでの経験を積み、フランスをはじめ、ドイツ、オランダのシャルキュトリー、メッツゲライでの修行のちに、1997年京都にてレストランを開業。2009年シャルキュトリーリンデンバームを開業。日本シャルキュトリー協会主催の第1回フランス・シャルキュトリーコンクールではトップの成績で金賞を受賞。朝日放送「LIFE〜夢のかたち〜」に出演、朝日出版から書籍「本場の味が出せるシャルキュトリーの本格技術」を出版するなど、日本でのシャルキュトリー技術を広げる活躍をしている。



【日時】

2024年9月25日 (水) 14:00~17:00

【定員】

15名

【料金】

5,000円 (当日ご来場時に現金にてお支払いください)

【お申込み方法】

- ・右記いずれかの方法でお申込みください。
- ・申込締切：開催の3営業日前まで。または定員に達した場合。

※同業企業様からのお申込みはご希望に添えない場合がございますので、予めご了承ください。

【会場】

株式会社エフ・エム・アイ 大阪支店テストキッチン

※裏面を参照ください。

【お申込み先】

- ・HP：以下サイトよりお申し込みください。

<https://www.fmi.co.jp/seminar-exhibition/>

- ・TEL：06-6969-9393 担当：高久(たかく)

※受付時間：平日10~12時/13~17時

- ・FAX：06-6969-9391

※裏面申込書をご記入の上、ご送信ください。

- ・メール：info@fmi.co.jp



本格シャルキュトリー講習会 中級編

お申込書

日時

9/25(水)
14:00~17:00

FAX送信先：06-6969-9391 担当：高久(たかく)

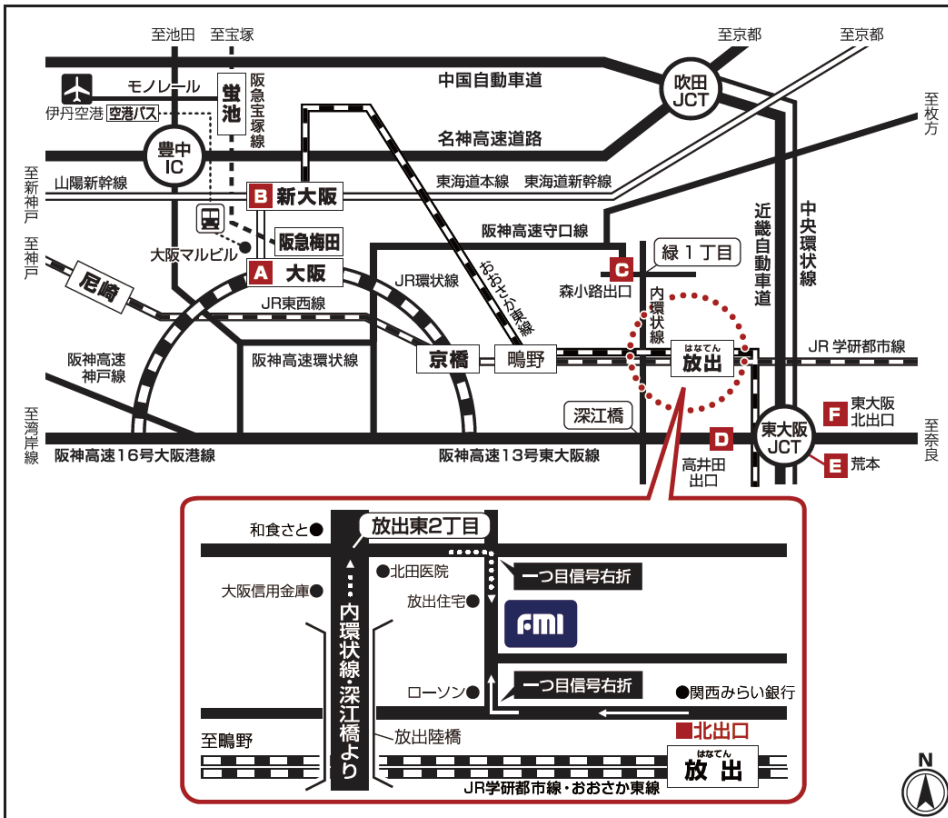
TEL：06-6969-9393

※申込受領メールをお送りいたします。必ずメールアドレスを記載ください。

メール：info@fmi.co.jp

E-mail ※必須	
会社名 (店舗名) ※必須	
お名前 ※必須	
ご住所 ※必須	〒
電話番号 ※必須	
セミナー備考	お取引のある販売店様
	エフ・エム・アイ担当営業

※ご記入に不備がある場合は、お申込できない場合がございます。



FMI大阪支店

〒538-0044 大阪府大阪市
鶴見区放出東3-11-31
TEL 06-6969-9390
FAX 06-6969-9860



電車でお越しの場合

●JR「放出駅」から徒歩5分

※お車でお越しの場合、民間駐車場をご利用ください。

googleマップ

