

参加費無料

RAMEN

SCHOOL!!

ラーメン作りの実演&試食

1 圧力寸胴鍋

スープ炊き時間を1/4に?!
作業時間、人件費、光熱費ダウン!
旨味濃度で差がつく圧力調理
負担削減、うまさマシマシ

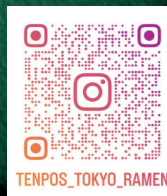
2 製麺機

細麺派? 太麺派?
外注から“自家製麺”へ
打ち立ての香り・食感の違いはもちろん、
原価管理や差別化にも直結。

3 チャーシュー

圧力鍋 VS スチコン! 比較調理し、
食べ比べて違いを検証。
柔らかさ・肉感・歩留まり…
“商品設計の指針”が見える体験です。

お申込み↓ 講義の様子↓





ラーメン学校

年間スケジュール



東京会場

会場：東京テンポスラーメン専門館
テストキッチン

住所：東京都足立区東綾瀬2-1-14

時間：10：30～14：30 参加費：無料

7/23 (木)

8/21 (木)

10/21 (火) . 22 (水)

11/17 (月) . 18 (火)

先着
5組8名

大阪会場

9/9 (木) . 10 (金)

12/9 (火) . 10 (水)

先着
10組20名

会場：フクシマガリレイ株式会社
ショールーム

住所：大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18

時間：10：30～14：30 参加費：無料

1 時間目 「圧カスープ、なぜうまい？」

圧力寸胴鍋で炊いたスープ、時短なのになぜおいしい？！

2 時間目 「麺は麺でもこだわりの麺は」

スープで時短完了！余った時間で自家製麺にチャレンジしてみませんか？

3 時間目 「チャーシュー勝負 圧カvsスチコン」

比較調理し、食べ比べて違いを検証。柔らかさ・肉感、好みはどちら？

4 時間目 【レア授業！】協力企業の特別講義

(例：日清製粉様、フクシマガリレイ様、キッコーマン様 etc...)

※ 3、4 時間目は開催日によって内容が異なります。都度お問い合わせください♪

お申し込み↓ 講義の様子↓

テンポスグループ・キッチンテクノ株式会社 特販課

お問合せ TEL 03-5285-3301 (担当携帯:080-9340-5338)

HP <https://www.kitchen-t.co.jp/contact/>

