

食物アレルギー対応料理開発の流れ



基本的に全4回のセッションを実施いたします。

(セッション毎に、レシピ開発と講習をそれぞれ約1時間程度行います)

開催日程は、貴社のご希望を伺いながら設定します。(希望日程をご相談ください)

セッション1 (約2時間～)
【レシピ開発】アレルギー対応の現状ヒアリングしたうえで、メニュー開発の方向性を決定 【講習】アレルギーの基礎知識講習 (キッチン・ホール・受付など各部署横断)
セッション2 (約2時間～)
【レシピ開発】ご希望のアレルギー対応料理を試作して頂き、原材料確認やレシピの提案 【講習】キッチンでの混入最小化対策のノウハウを提供、厨房向け講習
セッション3 (約2時間)
【レシピ開発】前回までに洗い出した問題点がクリア出来たか、料理を試作して頂き再確認 【講習】誤配防止のための配膳方法ノウハウを提供、ホールスタッフ向け講習
セッション4 (約2時間)
【レシピ開発】アレルギー対応料理の最終形を確認し、レシピを完成させます (※写真撮影) 【講習】アレルギー対応料理をより安全にお客様へ提供するためのノウハウ (全体講習)

■ご準備頂くこと

- ・レシピ開発にあたっては、実際に料理を試作して頂きます(料理施策の費用負担は施設側)。計3回。メニュー内容や原材料、調味料等の確認、ご提案をしながら開発していきます。
- ・完成したアレルギー対応料理の撮影に関しては、お手数ですが貴社にてカメラマンの手配をお願い致します。(貴社販売用パンフレット、HP掲載、ツアー商品カタログ用等)
- ・講習用の会場手配とプロジェクター、スクリーンなどのご準備をお願い致します。

<サービスの内容に関するお問い合わせ先>

一般社団法人アレルギー対応沖縄サポートデスク

〒900-8602 沖縄県那覇市松尾1丁目2番3号(沖縄ツーリスト内)

Mail : 0811evo@gmail.com / Tel : 090-1792-5217