

生ハム・生サラミづくりを中心にテリーヌなど 食肉加工品製造の幅を広げます

加工品製造ステップアップセミナー

生ハムや生サラミなどの付加価値商品を製造します。また、商品の幅を広げるためにクオリティーの高い加工品づくりを研修し、加工品製造の質の充実がはかれます。

加工品の基礎から応用まで、原料選定・処理・製造を体系的に習得すると共に、製造が難しいとされる生ハムや生サラミ・ベーコンなどの製造技術が学べます。また、ホテル等業務需要の高いテリーヌなどの製造技術も学べます。講師は生ハム製造のプロフェッショナル、松阪ハム(株)特別顧問の橋本覚氏です。

開催日時

平成24年2月6日(月) 10:30
～ 2月10日(金) 13:30

開催場所

社団法人全国食肉学校
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

受講料

84,000円 テキスト・教材代、昼食代及び消費税を含みます。

定員

20名 先着順で定員になり次第締め切ります。

カリキュラム

裏面の「加工品製造ステップアップセミナーカリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

食肉加工品製造

◆実技

- 原料選定と塩漬・添加物の配合方法
- 低加水率の高級単味品製造
- ドイツ製法にもとづく加工品製造
- テリーヌの基本的な製造技術

製造品目

- ・生ハム
- ・パンチェッタ
- ・ロースハム
- ・ベーコン
- ・アスピック
- ・サラミンソーセージ
- ・テリーヌ
- ・ローストベリー



製造した加工品は、後日発送し、ご試食いただけます。

