

カット実習で理解度アップ!!

3日間でわかる豚肉の基本

食肉基礎セミナーⅡ《豚肉編》

歩留向上と高品質商品の製造を目指すための第一歩のセミナー。

このセミナーでは、受講生が実際にナイフを持ち豚肉を処理・加工します。骨と筋肉を意識した豚枝肉から脱骨・整形をして部分肉製造をする基本的な技法とロスを最小限にするための小割・整形・筋引き製造の基本が学べます。部分肉から精肉までの製造工程を3日間のセミナーで理解でき、特徴的な部位を試食し、部位特性の理解が深められます。製造担当者や豚肉を取扱う営業マンすべての方々に役立つ必須セミナーです。

開催日時

平成23年9月5日(月) 9:00

～ 9月7日(水) 15:00

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

58,800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「食肉基礎セミナーⅡ《豚肉編》カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

- ①食肉流通概論
- ②品質・衛生管理
- ③取引規格
- ④部分肉製造技法

◆実技

豚枝肉から脱骨・整形・小割・筋引きを
実習し学びます。

- 骨の形状と筋肉を意識した脱骨の基本技法
- 歩留を意識した整形・小割のポイント
- 各部位の特徴を活かした商品づくりと調理メニュー提案試食



カット実習で実体験!!