

# 3日間で学ぶ

# ハム・ベーコン・ソーセージの基本

## 食肉基礎セミナーⅢ 《加工品編》

手作りハムやソーセージの基本を学べるセミナーです。商品アイテムを増やし、業容を拡大したい方へお勧めのセミナーです。

このセミナーでは、食肉加工品の基礎となる原料肉の整形、ピクル液製造、塩漬やスモークハウスの取扱いを学び、ソーセージやロースハムの基礎製造方法を学びます。

また、歩留向上やテクスチャーの良い商品製造などで話題の『真空調理法』により、煮豚やローストビーフを製造し試食します。

**開催日時**

平成23年9月12日(月) 13:00

～ 9月14日(水) 16:30

**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**

63,000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「食肉基礎セミナーⅢ《加工品編》カリキュラム」をご覧ください。

**セミナーの内容****◆講義**

食肉加工品概論

食肉加工品製造(ソーセージ、ロースハム、ベーコン)

**◆実技**国産豚肉を原料としたロースハム、ベーコン  
及びソーセージの製造工程を学習します。

- 各種塩漬法の技術と製品比較
- 「エマルジョン」「あらびき」ソーセージ製造と伝統の技法によるロースハム製造
- 「真空調理法」による食肉惣菜の製造(煮豚、ローストビーフ)

