

カッティングによる付加価値づくりとロス対策 調理実践でメニュー提案力UP

精肉メニュー提案実践セミナー

「精肉商品」や「売場」の価値づくりを考えます。多くの加工処理がなされる食肉だからこそ、「工夫」のチャンスが多いはず。カッティングや用途づくり、何よりおいしく食べて評価いただけるメニューのご提案…このセミナーでは、消費者に食肉を最も美味しく提供するために、食肉の部位特性を最大限に引き出した商品づくりや簡単にできる真空調理法を学び、「むだ」「むら」「むり」を省いた高度な技術を体系的に学べます。

開催日時

平成23年9月8日(木) 9:00
～ 9月9日(金) 17:00

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

44,100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「精肉メニュー提案実践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

- ①近時の流通と販売の特徴
- ②用途別部位規格とメニュー提案

◆実技

国産豚肉・牛肉の一部部位を教材とし、
「付加価値づくり」を考えます

- 部位の特徴を活かした商品づくり
- ロス対策と付加価値商品づくり
- 売場でのメニュー提案
- 「調理実習」によるメニュー提案技法の実践演習

