

牛肉小割技法の基礎を学び、 部位別食べ比べで特徴理解！ 切って食べて販売促進のヒント探し！！

食肉プロモーション基礎Ⅱ《牛肉小割部位と食べ比べ》

食肉を取り扱う上で各部位の特徴を理解することは必須です。

しかしながら牛肉の部位構造は複雑です。

このセミナーでは特に複雑な「もも」「ばら」「うで」を細かく小割することで、それぞれの部位の特徴を徹底的に理解し、各小割部位の全てを試食することで、さらに部位特徴の理解を深めます。

開催日時

令和3年10月21日(木) 9:00 ～ 10月22日(金) 17:00

開催場所

公益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

66,000円 (税込) 昼食代を含みます。
※宿泊費は含みません。(お申込後に提携ホテルの案内を送付します)

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「食肉プロモーション基礎Ⅱ《牛肉小割部位法と食べ比べ》カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

- 牛部分肉の基礎知識
- 食肉の柔らかさ硬さ
- 食肉の栄養・調理

◆実技

- 牛枝肉半丸脱骨デモンストレーション
- ばら(うちばら・そとばら小割、試食)
- もも(内もも・しんたま・らんいち・外もも小割、試食)
- うで(うで、とうがらし小割、試食)

**FMA**

Federal Meat Academy

認定職業能力開発校

公益社団法人全国食肉学校

TEL 0270-65-2571

<http://www.fma.ac.jp/>

A-10

食肉プロモーション基礎Ⅱ 《牛肉小割部位と食べ比べ》カリキュラム

1. 開催月日 : 令和3年10月21日(木) 9:00 ~ 10月22日(金) 17:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 20名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。白衣・長靴などは本校で準備します。

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
第1日目	10/21 (木)	受付	開講式	講義 牛部分肉 基礎知識	演習 部分肉製造技法(半丸) ○製造のポイント ○部位特徴		昼 食	演習 ○「ばら」部位小割・筋引・試食 うちばら・そとばら				
第2日目	10/22 (金)	演習 ○「もも」部位小割・筋引・試食 うちもも・しんたま・らんいち・そともも					昼 食	演習 ○「うで」部位小割・筋引・試食 うで・とうがらし			閉 講 式	

※日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。