

1日で学ぶソーセージの基本技術と 基礎知識

1日基礎セミナー《加工品編》 **NEW!**

食肉製品のうち、ソーセージについての基本を1日で学びます。

原料肉の知識から基本的な製造方法、包装作業までを体系的に学び、ソーセージの基礎知識を得ることができます。

普段の業務が忙しく、何日も事務所・現場を離れることが出来ない方、是非このセミナーをご利用ください。

開催日時 令和4年10月28日(金) 9:00 ~ 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 33,000円 (税込) 昼食代を含みます。

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「1日基礎セミナー《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

食肉加工品の基礎知識

◆演習

加工用豚肉の原料処理～カット～
～充填～加熱～包装～試食検討

製造製品＜ソーセージ類＞



A-12

1日基礎セミナー《加工品編》カリキュラム

1. 開催月日 : 令和4年10月28日(金) 9:00 ~ 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・長靴などは本校が準備します。

	8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
10/28 (金)	受付	開講式	実習 ○ソーセージ製造 (あらびき・エマルジョン) 原料処理～肉挽き ～カッティング・充填・加熱		昼食		講義 ○食肉製品の基礎知識 分類と種類 製造工程		実習 ○包装 ○成果品の検食	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。