

# 牛肉に触れて理解度アップ!!

## 3日間でわかる牛肉の基本

### 食肉基礎セミナー I 《牛肉編》

牛肉取扱いの基本を実習を通じて学ぶセミナーです。講師による枝肉処理のデモンストレーションにより部分肉製造に必要とされる基本的な技法を学び、受講生による部分肉処理実習を通して小割、整形、筋引きの基本が習得でき、部位の構造や肉質の理解も深まります。

製造担当者や牛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29年8月21日(月) 9:00 ~ 8月23日(水) 15:00

**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**

81,000円 テキスト・教材代、昼食代及び消費税を含みます。  
※受講料の他、別途宿泊費が必要です。

**定員**

30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 I 《牛肉編》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原価計算 ⑤部位別特徴

**◆実技**

牛枝肉処理から小割、筋引き、精肉加工まで  
実物に触れ学びます。

- 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

専任講師によるデモカット



カット実習で実体験!!

**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/>

## 食肉基礎セミナーⅠ 《牛肉編》カリキュラム

- 開催月日 : 平成29年8月21日(月) 9:00 ~ 8月23日(水) 15:00
- 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
- 定員 : 30名
- 注意事項 : 筆記用具と電卓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
第1日目	8/21 (月)	受付	開講式	講義 食肉流通概論 ○牛肉の需給 ○流通と価格形成	講義 品質・衛生管理 ○食肉の時系列的变化 ○食肉の成分 ○衛生管理の基本	昼食	講義 取引規格 ○牛枝肉取引規格 ○牛部分肉取引規格	演習 ○格付演習 ○枝肉の特徴 ○部位特徴 ○牛枝肉半丸大分割		
第2日目	8/22 (火)	演習 ○牛半丸枝肉脱骨～整形（牛規格部分肉製造） 製造部位: ネック付かたロース、かたばら、うで、とうがらし リブロース、サーロイン、ヒレ、ともばら、うちもも しんたま、そともも、らんいち、まえすね、ともすね				昼食	実習 ○牛部分肉小割・すじひき ○包装・計量			
第3日目	8/23 (水)	演習 ○精肉製造 ○盛付・包装		実習 ○調理メニュー提案 ○基本的な調理		昼食 (試食)	講義 原価計算 ○部分肉原価 ○精肉原価		閉講式	