

3日間で学ぶ ハム・ソーセージ・

好評により
2回開催します!

ベーコンの基本技術と基礎知識

食肉基礎セミナー I 《加工品編》

ハム・ベーコン・ソーセージ製造の基本を学べるセミナーです。このセミナーでは、食肉加工品の基礎となる原料処理、チョッパーやカッター操作法、ピクル液製造、塩せきやスモークハウスの取扱い等、ハム・ベーコン・ソーセージの基本的な製造方法を実習します。

開催日時

同一内容で2回開催します。

① 令和3年8月19日(木) 9:00 ~ 8月21日(土) 15:00

② 令和3年10月11日(月) 9:00 ~ 10月13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

①②各 77,000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

①②各 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 I 《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(ハム、ベーコン、ソーセージ)

◆実技(デモを中心に進めます)

国産豚肉を原料としたハム・ベーコン・
ソーセージの製造工程を学習します。

- 各種塩せき法の技術と製品比較
- 各種ソーセージ製造と伝統の技法によるハム・ベーコン製造
- 試作品の試食



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

A-4-①②

食肉基礎セミナー I 《加工品編》カリキュラム

1. 開催月日 : ① 令和3年8月19日(木) 9:00 ~ 8月21日(土) 15:00
 ② 令和3年10月11日(月) 9:00 ~ 10月13日(水) 15:00
※同一内容となりますので、どちらかをお選びください。
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : ①②各 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
第1日目	8/19 (木) または 10/11 (月)	受付	開講式	講義 ○食肉加工品概論	講義 食肉加工品製造 ○ソーセージ製造 ○単味品製造 ○惣菜製造	実習 ○単味品 ベーコン	昼食	実習 ソーセージ・単味品製造前処理 ○原料処理(デモ) ○塩せき(乾塩法・湿塩法など)		
第2日目	8/20 (金) または 10/12 (火)	実習 加熱・薫煙 ○単味品 ロースハム		実習 ○ソーセージ(練りソーセージ)製造 肉挽き・添加物等計量 カットイング・充填 加熱 ○ジャーキー		昼食	午前の続き		実習 ピクル液製造(デモ)	
第3日目	8/21 (土) または 10/13 (水)	実習 ○ソーセージ(あらびき・焼きソーセージ)製造 肉挽き・添加物等計量 ミキシング・充填 加熱 冷却				昼食	実習 ソーセージ・ 単身品包装		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。