

豚肉に触れて理解度アップ!!

好評により
2回開催します!

3日間でわかる豚肉の基本

食肉基礎セミナーⅢ 《豚肉編》

豚肉取扱いの基本を実習を通じて学ぶセミナーです。このセミナーでは、受講生による豚枝肉処理と、講師による部分肉処理から精肉加工までのデモンストレーションを通じて、部分肉製造に必要とされる基本的な技法と、小割、整形、すじひきの基本が学べ、部位の構造や肉質の理解も深まります。初心者でも安心して参加できます。

製造担当者や豚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

同一内容で2回開催します。

- ① 令和4年8月29日(月) 9:00 ~ 8月31日(水) 15:00
- ② 令和4年10月11日(火) 9:00 ~ 10月13日(木) 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 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

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Ⅲ《豚肉編》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

豚枝肉から脱骨・整形・小割・すじひきを
実習し学びます。

- 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

カット実習で実体験!!



A-6-①②

食肉基礎セミナーⅢ《豚肉編》カリキュラム

- 開催月日 : ① 令和4年8月29日(月) 9:00 ~ 8月31日(水) 15:00
② 令和4年10月11日(火) 9:00 ~ 10月13日(木) 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。
- 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
- 定員 : ①②各 20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	17:30
第1日目	8/29 (月) または 10/11 (火)	受付	開講式	講義 食肉流通概論 ○豚肉の需給 ○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 ○豚枝肉取引規格 ○豚部分肉取引規格	演習 部分肉製造技法(半丸) ○製造のポイント ○部位別特徴 実習 ○豚枝肉大分割(1人半丸)		
第2日目	8/30 (火) または 10/12 (水)	実習 ○豚枝肉脱骨～整形(1人半丸) かた部位、ロースばら部位			昼食	実習 ○豚枝肉脱骨～整形(午前の続き) もも部位 ○包装・計量				
第3日目	8/31 (水) または 10/13 (木)	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 ○試食		昼食	講義 原価計算 ○部分肉原価 ○精肉原価		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。