

# 原料整形・小割から商品化まで

## “赤物” “白物” 全ての商品づくりのポイント

### 食肉基礎セミナーⅣ《内臓肉編》

内臓肉一腹（ひとはら）の原料処理（各部位の製品化）からそれぞれの部位の商品化まで、「内臓肉処理の全て」が学べます。

外部講師を招き、「現場のプロ」による指導で、高度な技術を体系的に学べる「すぐに役立つ」セミナーです。付加価値商品づくりや鮮度管理など、お悩みに「ズバッ！」とお答えします。

**開催日時** 平成30年10月3日(水) 9:00 ~ 10月4日(木) 14:00

**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** 48,600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** 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Ⅳ《内臓肉編》カリキュラム」をご覧ください。

#### セミナーの内容

##### ◆講義

- ①内臓流通
- ②内臓肉の規格

##### ◆実技

- 牛・豚内臓肉の原料処理から  
商品・メニューづくり
- 用途別原料処理
  - 牛・豚内臓肉商品づくり
  - メニュー提案、試食



現場のプロによる直接指導  
(外部講師を招きます)

A-7

## 食肉基礎セミナーⅣ《内臓肉編》カリキュラム

1. 開催月日 : 平成30年10月3日(水) 9:00 ~ 10月4日(木) 14:00
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
第1日目	10/3 (水)	受付	開講式 講義 ○内臓流通 ○内臓規格	実技 豚内臓セット ○白物の基本的な整形・小割 ○赤物の基本的な整形・小割 ○部位特性を活かした商品づくり ○商品管理			昼食	実技 午前のつづき	実技 牛内臓セット ○白物の基本的な整形・小割 ○赤物の基本的な整形・小割 ○商品管理		
第2日目	10/4 (木)	実技 牛内臓セット ○部位特性を活かした商品づくり ○商品管理			昼食 成果品を用いての BBQ		質疑応答 閉講式				