

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

令和3年10月7日(木) 9:00 ~ 10月8日(金) 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

49,500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

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

内臓流通
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)

**FMA**

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

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 : 令和3年10月7日(木) 9:00 ~ 10月8日(金) 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	10/7 (木)	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 午前の続き	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	10/8 (金)	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			

※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。