

食鳥肉に触れて理解度アップ! 1日でわかる食鳥肉の基本

食肉基礎セミナーⅣ《食鳥肉編》

食鳥肉取扱いの基本を実習を通じて学ぶセミナーです。

講師によるブロイラー解体処理のデモンストレーションにより、正肉づくりに必要とされる基本的な技法を学び、受講生によるブロイラー解体処理実習を通して基本技術を習得できます。

また、地鶏や鴨、副品目についても現物で解説し理解を深めます。

食鳥肉を取扱うすべての方々に役立つセミナーです。

開催日時 令和4年10月14日(金) 9:00 ~ 17:00

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 27,500円 (税込) 昼食代を含みます。

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《食鳥肉編》カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

食鳥の基礎知識

◆実技

ブロイラー解体

正肉づくり

- 地鶏、鴨
- 副品目
- 各部位の試食



A-7

食肉基礎セミナーⅣ《食鳥肉編》カリキュラム

1. 開催月日 : 令和4年10月14日(金) 9:00 ~ 17:00
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
10/14 (金)	受付	開講式	講義 ○食鳥の 基礎知識	演習・実習 ○ブロイラー解体 正肉づくり (1人 4羽)	昼食	演習・実習 午前の続き ○地鶏 ○鴨 ○副品目 その他、解説			試食 ○各部位の 試食	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。