

精肉販促の調理提案もこれで解決!

NEW!

惣菜・調理の基礎を学び、作って食べて開発のヒント探し

食肉基礎セミナーVI《ミートデリカ・調理編》

惣菜製造をするには、食肉の基礎知識、調理の基本をしっかりと理解することが必須です。

牛、豚、鶏の畜種・部位別に調理のプロが技術指導します。

作って食べて新メニュー提案!!

開催日時 平成29年10月18日(水) 10:30 ~ 10月20日(金) 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 64,800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 15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VI《ミートデリカ・調理編》カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

食肉調理の基礎知識、畜種、部位の特徴

◆実技

- 各種挽肉料理
- 各種揚げ物の基本
- 肉の火入れ方法
- 新メニュー提案

製造予定品目

- ・ハンバーグ
- ・ステーキ
- ・惣菜弁当
- ・その他応用編
- ・グラタン
- ・ローストビーフ、ポーク
- ・揚げ物



A-9

食肉基礎セミナーⅥ《ミートデリカ・調理編》カリキュラム

1. 開催月日 : 平成29年10月18日(水) 10:30 ~ 10月20日(金) 15:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 15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	10/18 (水)			受付	開講式	講義 食肉調理の基礎知識 ○畜種別肉の特徴 ○近年の惣菜	昼食	実習 挽肉を使用した惣菜・調理 ○ハンバーグ ○グラタン ベシヤメルソース		○メンチカツ			
第2日目	10/19 (木)	実習 肉の火入れ方法 ○ローストビーフ、ポーク(低温調理) ○煮込み料理の基本					昼食	実習 肉の火入れ方法 ○から揚げ ○変わり揚げ					○豚カツ
第3日目	10/20 (金)	実習 応用編 ○コールドミートを使用したサラダ ○惣菜弁当 ○惣菜パン					昼食	演習 応用編 ○新メニュー提案			閉講式		