

# 食肉惣菜・調理の基本を学び、販促の為の **NEW!**

## 調理提案もこれで解決! 作って食べて販促のヒント探し

### 食肉販促基礎セミナーⅡ《販売の為の調理提案》

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30年10月24日(水) 10:30 ~ 10月26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「食肉販促基礎セミナーⅡ《販売の為の調理提案》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
- ・グラタン
- ・ローストビーフ、ポーク
- ・惣菜弁当
- ・揚げ物
- ・その他応用編



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

A-9

## 食肉販促基礎セミナーⅡ 《販売の為の調理提案》カリキュラム

1. 開催月日 : 平成30年10月24日(水) 10:30 ~ 10月26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	10/24 (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	10/25 (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	10/26 (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		