

ドイツ人食肉マイスターによる原料仕分けから

製造・提供方法まで実演と講義で学習 <試食あり>

食肉マイスターセミナー

本場「ドイツ食肉マイスター」による原料仕分けから製造・提供方法まで実演と講義、試食を通して学べます。昨年度よりシリーズ化【第2弾】となる今回は、ソーセージ類に加え単味品類について食肉マイスターから製造・提供方法を学びます。

食肉マイスター招聘による好評のセミナーですので、お早めにお申し込みください。製造品は、食肉マイスターとの試食会や研修成果として持ち帰りいただけます。

開催日時 平成30年2月6日(火) 10:30 ~ 2月9日(金) 13:00

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 108,000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「食肉マイスターセミナーカリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

食肉マイスターによる原料仕分け方法
ドイツの加工品消費、世界の加工品トレンド

◆実習

- 原料処理、仕分け、塩せき
- ドイツ製法にもとづく加工品製造
- 実習品の評価、パーティーサービス

製造予定品目

- シンケン、ベーコン等の単味品類
- ニュルンベルク、チューリンガー等のブラートブルスト類、バイスブルスト、ミュンヘナー、フランク
ボロニア等のブリューブルスト類、ピアシンケン、リオナ、ケーゼ等のアウフシュニット類



食肉マイスターセミナーカリキュラム

- 開催月日 : 平成30年2月6日(火) 10:30 ~ 2月9日(金) 13:00
- 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
- 定員 : 20名
- 講師 : ドイツ食肉マイスター
- 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	16:30
第1日目 (火)			受付	開講式 講義 原料仕分け法 演習 原料処理 講師:ドイツ食肉マイスター		昼食	演習 原料処理・仕分け 原料計量・塩漬 レシピ解説 講師:ドイツ食肉マイスター			
第2日目 (水)		演習 単味品類製造 講師:ドイツ食肉マイスター		シンケン、ベーコン 原料処理から塩漬、加熱		昼食	演習 ブラートブルスト類製造 講師:ドイツ食肉マイスター	ニュルンベルク チューリンガー		
第3日目 (木)		演習 ブリューブルスト類製造 講師:ドイツ食肉マイスター		バイスブルスト ミュンヘナー、ウインナー フランク、ポロニア		昼食	演習 アウフシュニット類製造 講師:ドイツ食肉マイスター	ビアシンケン リオナ、ケーゼ		
第4日目 (金)		講義 ドイツの加工品消費 世界の加工品のトレンド 講師:ドイツ食肉マイスター		演習 演習品評価 パーティーサービス 講師:ドイツ食肉マイスター		昼(試食)	閉講式	※カリキュラムは変更になる場合があります。		