

・階段教室で枝肉説明～デモ (分割・捌き・小割)



・ナイフ研ぎは基本!

豚腿部位 捌き



・操作分析手法 (作業マニュアル) に沿って安全に、歩留り良く骨格形状を理解して除骨 (捌き) する。
※ナイフはKA (逆手持ちで刃を手元に引く) 独特のナイフ操作を実施。



・実技確認試験 捌き (骨に肉を付けない、肉に傷を付けない等)

