

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정]

강 좌 명	카페브런치	강사명	임 성 숙
강의가능요일	목요일	강의시간	09 : 30 ~ 12 : 30
강 의 소 개			
목 표	맛과 멋이 조화롭게 어우러지는 조금 더 특별하고 다양한 종류의 카페 브런치 요리를 접하면서 취업이나 창업을 위한 대비를 할 수 있다.		
교 재 명	수업시 레시피 개별 배부		
실습재료비	* 재료비 총액(15주) : 240,000 원		
	* 재료비 상세 내역 : 회당 16,000 * 15주		
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 계량컵, 계량스푼		
수강대상	초, 중급 대상 (성인)	필요기자재	조리실습도구
기간별	강 의 내 용		비 고
1주차	오리엔테이션	오이딜크림치즈오픈토스트	
2주차	닭가슴살케사디아	베이컨까르보나라	
3주차	치킨마르게르타	단호박당근수프	
4주차	수비드닭가슴살과살사	명란파스타	
5주차	발사믹드레싱마스카포네샐러드	반미샌드위치	
6주차	오징어먹물리소토	하우스클럽샌드위치	
7주차	레몬드레싱콧샐러드	함박스테이크	
8주차	감바스알아히요	수제토마토소스와파스타	
9주차	가지라자냐	튀스티포테이토	
10주차	닭다리살스테이크	라구파스타	
11주차	그릴드비프랩	대파크림치즈베이글	
12주차	부채살스테이크	쉬림프로제파스타	
13주차	고구마크로크무슈	치즈아란치니	
14주차	레몬크림소스와연어스테이크	쉬림프알리오올리오	
15주차	스피니치치킨	에그베네딕트	