

강 의 계 획 서

[지원분야: 제과제빵]

강좌명	손쉬운 홈베이킹	강사명	채은주
강의가능요일	화요일(야간)	강의시간	18:30~21:30
강 의 소 개			
목 표	베이킹 공정을 쉽게 익히는 입문 과정으로 자기계발 및 취,창업 활동에 밑거름이 된다.		
교재명	판서(교재 배부 및 제본 없음)		
실습재료비	* 재료비 총액 : 24만원		
	* 재료비 상세 내역 : 밀가루, 버터, 설탕을 포함한 주,부재료 전부		
	* 개인 준비 사항 : 행주, 앞치마, 담아갈 용기(일회용품 자제)		
수강대상	누구나	필요기자재	
기간별	강 의 내 용		비 고
1주차	오리엔테이션 / 제누아즈(제조 및 보관)		
2주차	크럼모닝롤		
3주차	초코스콘		
4주차	옥수수식빵 / 마스카포네치즈쿠키		
5주차	쁘띠만주		
6주차	케이크도넛(튀김)		
7주차	시나몬 마들렌		
8주차	고다치즈 베이글		
9주차	블루베리 휘낭시에		
10주차	앙금맘모스빵		
11주차	쁘띠치즈롤 / 냉동쿠키 반죽 및 성형 보관		
12주차	나비파이 / 냉동 피넛 쿠키 굽기		
13주차	롱소세지빵		
14주차	할라피뇨 치아바타		
15주차	먹물치즈소금빵		
16주차	아메리칸 쿠키 / 쇼콜라케이크		