

# 강 의 계 획 서

[분야: 배움과정(요리)]

강좌명	사찰요리 (1인실습)		강사명	김윤지
강의요일	목요일	강의 시간	모두누림 (남양)	10:00~13:00
강의장소	요리실1			
강 의 소 개				
목표	음식을 통해 몸과 마음의 건강을 지킬 수 있다.			
교재명	강사 교재			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 250,000 원			
	* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 150,000(개인 실습재료)			
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 담아갈 용기			
관련자격증	-	발급기관	-	
수강대상	성인	필요기자재	-	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차 (5/14 목)	오리엔테이션 / 맛간장 / 구운소금 / 허브소금			시연/실습
2주차 (5/21 목)	곤드레나물밥 / 돌미나리겉절이			시연/실습
3주차 (5/28 목)	곰취장아찌 / 더덕양념구이			시연/실습
4주차 (6/4 목)	쌈된장찌개 / 찜고추장떡			시연/실습
5주차 (6/11 목)	호박편수 / 가지양념구이			시연/실습
6주차 (6/18 목)	말린도토리묵볶음 / 알감자조림			시연/실습
7주차 (6/25 목)	오이지 / 찜고추장무침 / 단호박묵			시연/실습
8주차 (7/2 목)	우엉잡채 / 참외깍두기			시연/실습
9주차 (7/9 목)	냉잡채 / 노각무침			시연/실습
10주차 (7/16 목)	수삼냉채 / 즉석고추장			시연/실습
11주차 (7/23 목)	김장아찌 / 새송이버섯깨무침 / 연잎영양밥			시연/실습
12주차 (7/30 목)	표고버섯조림 / 모듬쌈밥 / 종강			시연/실습