

# 강 의 계 획 서

|            |  |     |            |                |                |
|------------|--|-----|------------|----------------|----------------|
| 강좌명        | 케익 & 쿠키                                  |     |            | 강사명            | 김현순            |
| 강의가능<br>요일 | 모두누림<br>(남양)                             | 금요일 | 강의가능<br>시간 | 모두누림<br>(남양)   | 9 :30 ~ 12 :30 |
|            | 유앤아이<br>(병점)                             |     |            | 유앤아이<br>(병점)   | : ~ :          |
| 강 의 소 개    |  |     |            |                |                |
| 목 표        | 한번쯤은 만들어 보고 싶은 케익과 쿠키 만들어 보기             |     |            |                |                |
| 교 재 명      | 프린터 (강의 내용은 사정상 변경될 수 있습니다)              |     |            |                |                |
| 실습재료비      | * 재료비 총액(8주) : 16만원                      |     |            |                |                |
|            | * 재료비 상세 내역 : 밀가루, 설탕, 버터외 (재료비는 총무가 관리) |     |            |                |                |
|            | * 개인 준비 사항 : 앞치마, 필기도구, 행주, 키친타올         |     |            |                |                |
| 수강대상       | 성인                                       |     | 필요기자재      | 강의에 필요한 기자재 작성 |                |
| 기간별        | 강 의 내 용                                  |     |            |                | 비 고            |
| 1주차        | 오리엔테이션(기기 및 기구설명), 더블 초코칩 쿠키             |     |            |                |                |
| 2주차        | 쉬폰케이크 (반죽제조 방법 익히기)                      |     |            |                |                |
| 3주차        | 가또 쇼콜라 (시트 제조 방법 익히기)                    |     |            |                |                |
| 4주차        | 순수 우유 케이크 (우유시럽과 연유크림 만들기)               |     |            |                |                |
| 5주차        | 비스킷 롤 케이크(별립법 제조 방법 및 데코레이션 방법 익히기)      |     |            |                |                |
| 6주차        | 티라무스 (무스 제조 방법 익히기)                      |     |            |                |                |
| 7주차        | 고구마 케이크 ( 시럽 제조 방법 및 아이싱 방법 익히기)         |     |            |                |                |
| 8주차        | 황치즈 쌀쿠키 (크림법 제조 방법 익히기)                  |     |            |                |                |
| 9주차        |  |     |            |                |                |
| 10주차       |  |     |            |                |                |
| 11주차       |  |     |            |                |                |
| 12주차       |  |     |            |                |                |
| 13주차       |  |     |            |                |                |
| 14주차       |  |     |            |                |                |
| 15주차       |  |     |            |                |                |
| 16주차       |  |     |            |                |                |