

강 의 계 획 서

| | | | | | |
|------------|--|-----|------------|----------------|----------------|
| 강좌명 | 케익 & 쿠키 | | | 강사명 | 김현순 |
| 강의가능 요일 | 모두누림 (남양) | 금요일 | 강의가능 시간 | 모두누림 (남양) | 9 :30 ~ 12 :30 |
| | 유엔아이 (병점) | | | 유엔아이 (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 | | | | | |