

# 강 의 계 획 서

[지원분야:    ☒ 배움과정   ☐ 자격과정    ]

강좌명	행복한 홈베이킹			강사명	홍종원
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	
	유앤아이 (병점)	화요일		유앤아이 (병점)	09:30 ~ 12 :30
강 의 소 개					
목 표	수업 수강후 직접 집에서도 만들어 볼수 있는 홈베이킹 강좌입니다.				
교 재 명	판서, A4레시피 제공				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 200,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 버터,설탕, 쌀가루, 밀가루,계란 외 특수재료				
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투				
관련자격증	제과제빵기능사		발급기관	한국산업인력공단	
수강대상	성인		필요기자재	강의실 비치 기자재	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	크랜베리호두스콘- 새콤한 크랜베리와 고소한 호두를 이용한스콘을 만들어 본다.				
2주차	커스터드 모닝빵- 부드러운 빵반죽에 디프로메트크림을 넣은후 빵가루를 묻혀 완성한다.				
3주차	크림치즈월넛브레드- 빵속에 달콤한 크림치즈와 고소한 호두를 넣어 만든 빵.				
4주차	부추빵 -몸에 좋은 부추와 양파를 속에 넣어 만들어 본다.				
5주차	에그타르트- 바삭한 식감의 포르투갈식 에그타르트를 만든다.				
6주차	찰싹띠/깨찰빵 -타피오카전분을 이용해 빵을 만들어 본다.				
7주차	할라피뇨치즈치아바타- 매운 할라피뇨와 롤치즈를 넣은 치아바타를 만든다.				
8주차	비스코티- 아몬드와 견과류를 이용해 두 번굽는 비스코티를 만들어 본다.				
9주차	마늘바게트- 바게트를 만들고 슬라이스한 바게트에 마늘소스를 발라준후 굽기한다.				
10주차	감자빵- 쫄깃한 반죽에 감자를 넣어 감자빵을 만들어 본다.				
11주차	쿠키슈- 기본슈에 쿠키반죽을 얹어 바삭한 식감을 주는 슈를 만들어 본다.				
12주차	티라미수- 제누와즈, 커피시럽, 크림치즈를 이용해 티라미수를 만든다.				