

강 의 계 획 서

강좌명	실전! 베이커리 창업		강사명	이승식
강의	목요일	강의시간	09:30~12:30	
강 의 소 개				
목표	혼자서도 빵을 만들 수 있는 수준의 레시피로 계량, 반죽, 성형 및 굽기를 통해 전문가와 같은 제과제빵 제조 기술을 익힐 수 있다.			
교재명	지도 강사의 레시피			
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 240,000 원			
	* 재료비 상세 내역 : 쌀가루, 밀가루, 버터, 설탕외 다수			
	* 개인 준비 사항 : 앞치마와 행주			
관련자격증		발급기관		
수강대상	성인	필요기자재	믹서기 발효기 오븐외 다수	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	오트밀 쿠키			
2주차	쌀 식빵			
3주차	더티 브레드			
4주차	밤식빵			
5주차	브레산			
6주차	소금빵			
7주차	스콘			
8주차	참쌀 바게트			
9주차	올리브 치아바타			
10주차	아망디 쇼콜라			
11주차	화이트 롤			
12주차	소시지 빵			