

강 의 계 획 서

[지원분야: ☒ 배움과정 ☐ 자격과정]

강좌명		케익& 달콤한 디저트		강사명		홍종원	
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :		
	유앤아이 (병점)	화요일		유앤아이 (병점)	13: 30 ~ 16 :30		
강 의 소 개							
목 표		기초적인 아이싱 테크닉과 크림을 이용한 다양한 짜기 기법을 배우고 자격 증취득도 가능하며 집에서 손쉽게 다양한 케이크와 디저트를 만들어 볼 수 있는 강좌입니다.					
교 재 명		케이크디자이너					
실습재료비		* 재료비 총액(12주) : 200,000 원					
		* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 생크림외 특수재료					
		* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (개강후 개인착지세트)					
관련자격증		케이크 디자이너		발급기관		(사)음식문화교류협회	
수강대상		성인		필요기자재		강의실 비치 필요 기자재	
기간별		강 의 내 용					비 고
1주차		오리엔테이션 및 아이싱 기초 및 기본자세					
2주차		윗면아이싱,별각지 사용법 아몬드짜기, 깨찰빵					
3주차		옆면아이싱, 로프짜기, 1호케익만들기					
4주차		옆면아이싱, 쉼짜기					
5주차		옆면 아이싱,삼각칼사용 , 포루투칼식 에그타르트					
6주차		s자 짜기, 진동짜기,윗면 깎기, 오렌지짜기, 1호케익 만들기					
7주차		포도짜기, 연결짜기,동형아이싱					
8주차		별각지 이용 응용짜기, 동형아이싱, 통밀탕종베이글					
9주차		톱날각지 이용짜, 2 호 동형케익 만들기					
10주차		톱날각지 이용짜기					
11주차		원형각지 이용짜기, 감자빵					
12주차		모의실습 1호케익만들기					