

# 강 의 계 획 서

강좌명	베이커리 카페		강사명	김현순
강의가요일	금요일	강의시간	13:30 ~ 16:30	
강 의 소 개				
목 표	웰빙재료와 발효종을 사용하여 건강한 빵 만들어보기			
교 재 명	프린터 (강의 내용은 사정상 변경될 수 있습니다)			
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 19만원			
	* 재료비 상세 내역 : 밀가루, 설탕, 버터외 (재료비는 총무가 관리)			
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 필기도구, 행주			
수강대상	성인	필요기자재	강의에 필요한 기자재 작성	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	오리엔테이션(기기 및 기구설명), 쿠키반죽			
2주차	모닝빵 (스트레이트법 믹싱 방법 익히기)			
3주차	밤식빵 (반죽의 발전6단계 및 둥글리기 방법 익히기)			
4주차	마들렌 (반죽제조 방법 익히기)			
5주차	다쿠아즈 (흰자를 이용한 거품형 과자)			
6주차	휴강 (설날 연휴)			
7주차	소금빵 ( 둥글리기 후 올챙이 모양으로 성형 하기)			
8주차	소보루 썩 찰빵 (토픽제조 방법 익히기)			
9주차	휴강 (삼일절)			
10주차	머핀 (짤주머니 사용 방법 익히기)			
11주차	비스킷 슈 (버터 크림 제조 방법 익히기)			
12주차	고구마빵 ( 성형 및 팬닝 방법 익히기)			
13주차	황남빵 (반죽제조 방법 및 성형방법 익히기)			
14주차	소시지빵 (토픽 전처리 방법 익히기)			
15주차	호두파이 ( 성형시 주의점 익히기)			
16주차	소보루빵/ 정리 정돈			