

강 의 계 획 서

강좌명	웰빙발효빵		강사명	김현순
강의요일	금요일	강의시간	09: 30 ~ 12 :30	
강 의 소 개				
목 표	웰빙재료와 발효종을 사용하여 건강한 빵 만들어보기			
교 재 명	프린터 (강의 내용은 사정상 변경 될 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), 그리시니			
2주차	모닝빵 (스트레이트법 믹싱 방법 익히기)			
3주차	크림치즈 월넛 브래드(충전물 및 토핑 제조 방법 익히기)			
4주차	우유 모닝 (반죽의 발전 6단계 익히기)			
5주차	쌀 앙금빵 (둥글리기 방법 익히기)			
6주차	설날 연휴 (휴강)			
7주차	통밀 소금빵 (둥글리기 후 올챙이 모양으로 성형 하기)			
8주차	밤식빵 (1차 발효 확인 방법 익히기)			
9주차	삼일절 (휴강)			
10주차	소보루빵 (발효종 만드는 방법 익히기)			
11주차	혼합 곡물빵 (버터 크림 제조 방법 익히기)			
12주차	스위트롤 (성형 및 팬닝 방법 익히기)			
13주차	베이글 (2차 발효 후 끓는 물에 데치는 방법 익히기)			
14주차	소시지빵 (토핑 전처리 방법 익히기)			
15주차	모카번 (2차 발효 후 토핑 성형 방법 익히기)			
16주차	포카치아/ 정리 정돈			