

# 강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정 ]

강좌명	계절 별미 김치 만들기			강사명	하경애
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	~
	유앤아이 (병점)	화		유앤아이 (병점)	09:30 ~ 12:30
강 의 소 개					
목 표	가정식 계절 김치를 만들 수 있다				
교 재 명	레서피 제공				
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 270,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 배추, 고춧가루, 액젓, 마늘, 생강 등				
	* 개인 준비 사항 :키친타월, 행주 2개, 앞치마. 4kg 통 2개				
수강대상	성인		필요기자재		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	얼갈이 열무김치 / 산사랑 오이 물김치				
2주차	오이 송송이 김치 / 사과 쪽파 김치				
3주차	양배추 김치 / 부추김치				
4주차	깻잎김치 / 총무식 무김치와 오징어 무침				
5주차	배추 겉절이 / 나박김치				
6주차	휴강(추석 연휴)				
7주차	강화 순무 밴댕이 김치 / 김치올린 유부초밥				
8주차	총각무 김치 / 연근김치				
9주차	깍두기 / 풋고추 물김치 / 김치 쌀국수				
10주차	고추장아찌 / 미니보쌈김치				
11주차	늪은 호박 김치(찌개용) / 야콘 나박김치				
12주차	돌산갓 김치 / 고들빼기 김치				
13주차	사찰식 배추김치 / 통삼겹 김치찜				
14주차	섞박지 / 김치전 / 황태 무말랭이 파 김치				
15주차	콩비지 김치전 / 겨울 동치미				
16주차	굴 배추김치 / 김치넣은 감자탕				