

강 의 계 획 서

강좌명	쌀빵과 천연 발효빵		강사명	이승식
유엔아이 (병점)		수요일	19:00~22:00	
강 의 소 개				
목 표	혼자서도 빵을 만들 수 있는 수준의 레시피로 계량, 반죽, 성형 및 굽기를 통해 전문가와 같은 제과제빵 제조 기술을 익힐수 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			
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	쌀가루 코코넛 쿠키			
2주차	쌀가루 코코아 마블식빵			
3주차	쌀가루 모카 샤브레			
4주차	나가사끼 카스테라			
5주차	뤼스티크			
6주차	감자 포카치아			
7주차	명란 바게트			
8주차	청국장 트리플 빈			
9주차	탕종 식빵			
10주차	소시지 데니시 도우넛			
11주차	초코 갠빠뉴			
12주차	사워도우빵			