

강 의 계 획 서

[지원분야 : ■배움과정 □ 자격과정]

강의장소(유엔아이센터)

과 목 명		케익& 달콤한디저트		강사명	홍종원
강의요일		화요일	강의가능시간		13: 30 ~16 :30
강 의 소 개					
목 표	기초적인 아이싱 테크닉과 크림을 이용한 다양한 짜기 기법을 배우고 자격증취득도 가능하며 집에서 손쉽게 다양한 케이크와 디저트를 만들어 볼 수 있는 홈베이킹 강좌입니다.				
교 재 명	케이크디자이너				
실습재료비	* 재료비 총액(16) : 240,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 생크림외 특수재료				
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (개강후 개인착지세트) (재료와 수업시간관계상 수업 내용이 변경될 수 있습니다)				
수강대상	성인	필요기자재	강의실 비치 필요 기자재		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	오리엔테이션 및 아이싱 기초 및 기본자세				
2주차	윗면아이싱,별깍지 사용법 아몬드짜기, 모카번				
3주차	옆면아이싱, 로프짜기				
4주차	옆면아이싱, 쉘짜기, 1호 케익만들기				
5주차	옆면 아이싱,삼각칼사용				
6주차	윗면 깍기,오렌지 짜기 퍼지브라우니				
7주차	s자 짜기, 진동짜기				
8주차	포도짜기, 연결짜기,1호케익 만들기				
9주차	별깍지 이용 응용짜기				
10주차	톱날깍지 이용짜기,레몬마들렌				
11주차	통형 아이싱,톱날깍지 이용짜기				
12주차	원형깍지 이용짜기, 당근케익만들기				
13주차	글씨쓰기, 꽃잎짜기				
14주차	줄기짜기, 앞짜기, 쿠키슈 만들기				
15주차	도안그리기, 꽃짜기				
16주차	2호 케익 만들기				