

강 의 계 획 서

[지원분야: 유엔아이 센터]

강 좌 명	카페브런치 & 파스타	강사명	임 성 숙
강의가능요일	목요일	강의시간	09 : 30 ~ 12 : 30
강 의 소 개			
목 표	맛과 멋이 조화롭게 어우러지는 조금 더 특별하고 다양한 종류의 카페 브런치 요리를 접하면서 취업이나 창업을 위한 대비를 할 수 있다.		
교 재 명	수업시 레시피 개별 배부		
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 256,000 원		
	* 재료비 상세 내역 : 회당 16,000 * 16주		
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 계량컵, 계량스푼		
수강대상	초, 중급 대상 (성인)	필요기자재	조리실습도구
기간별	강 의 내 용		비 고
1주차	오리엔테이션	포카치아과일부르스케타	
2주차	닭가슴살케사디아	베이컨까르보나라	
3주차	목살스테이크	양송이크림수프	
4주차	수비드닭가슴살과살사	쉬림프명란알리오올리오	
5주차	케이준샐러드	연어베이글	
6주차	오징어먹물리소토	쉬림프포보이샌드위치	
7주차	지중해식샐러드	함박스테이크	
8주차	감바스알하이요	크림소스와감자노끼	
9주차	가지라자냐	라구파스타	
10주차	닭다리살스테이크	뢰스티포테이토	
11주차	칼라마리샐러드	치폴레치킨버거	
12주차	모짜렐라인카로짜	쉬림프로제파스타	
13주차	부채살스테이크	까넬로니	
14주차	파프리카소스라비올리	치즈아란치니	
15주차	에그인헬	에그베네딕트	
16주차	밀라노식양갈비커틀렛	스피니치치킨	