

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정 유엔아이센터(병점)]

강좌명	샌드위치&샐러드			강사명	하경애
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :
	유엔아이 (병점)			유엔아이 (병점)	09:30~12:30
강 의 소 개					
목 표	가정에서 만들어 먹을 수 있는 샌드위치와 샐러드 만들기				
교재명	레서피				
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 260,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 샌드위치빵, 육류,해산물,소스류 등				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마,필기도구,키친타월,행주,담아갈통 3개				
수강대상	성인(1인 1실습)		필요기자재		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	수업안내 / 우영 연근 초무침 / 계란 샌드위치 / 냉 파스타				
2주차	하와이안 파인애플 샌드위치 / 치즈 넣은 감자 크로켓				
3주차	당근라페 샌드위치 / 파스타 샐러드 / 브로콜리 스프				
4주차	바질갈릭 치킨 샌드위치 / 후레쉬 스프링롤				
5주차	6/6 현충일(수업없음)				
6주차	폴드포크 버거 / 가지파니니				
7주차	훈제연어 샌드위치 / 버섯크림스프 / 몬테크리스토 샌드위치				
8주차	새우 또띠아 샌드위치 / 쿠스쿠스 샐러드				
9주차	길거리 토스트 / 치킨 채소 스투				
10주차	쇠고기 버섯 파니니 / 들나물 샐러드				
11주차	타마고 샌드위치 / 해산물 쌀국수 샐러드 / 후레쉬 스프링롤				
12주차	렌틸콩 넣은 여름과일 샐러드 / 블루베리잼 팬 케이크				
13주차	단호박 견과류 샌드위치 / 소고기 퀘사디아				
14주차	대패 삼겹살 샌드위치 / 과일컵 샐러드와 요구르트 드레싱				
15주차	광복절 (수업없음)				
16주차	바비큐 치킨 샌드위치 / 스테이크 샐러드				

※ 법정공휴일 및 정부지침에서 지정한 휴일의 주차는 휴강으로 표시 해주기 바랍니다.

※ 강좌 개설시 제안한 강의 요일 및 시간은 센터 사정 또는 기타 제반 사항 등으로 변경될 수 있습니다.