

강 의 계 획 서

[분야: 배움과정(요리)]

강좌명	출장·찬품요리 (1인실습)		강사명	김윤지
강의요일	화요일	강의 시간	모두누림 (남양)	10:00~13:00
강의장소	요리실1(3층)			
강의소개				
목표	출장요리와 찬품요리를 체계적으로 배워 가정에서 손님접대 요리로 활용 할 수 있다.			
교재명	강사 교재			
실습재료비	* 재료비 총액(12주): 250,000 원			
	* 재료비 상세 내역: 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 150,000(개인 실습재료)			
	* 개인 준비 사항: 앞치마, 행주, 키친타올, 담아갈 용기			
관련자격증	-	발급기관	-	
수강대상	성인	필요기자재	-	
기간별	강의내용			비고
1주차 (5/12 화)	오리엔테이션 / 고추잡채 / 생땅콩조림			시연/실습
2주차 (5/19 화)	제육강정 / 바지락조개장			시연/실습
3주차 (5/26 화)	삼색참쌀부꾸미 / 콩치얼갈이조림			시연/실습
4주차 (6/2 화)	양배추말이찜 / 진미채무침			시연/실습
5주차 (6/9 화)	꿔바로우 / 멸치고추장볶음			시연/실습
6주차 (6/16 화)	강된장찌개 / 장뚝뚝이 / 두부카레구이			시연/실습
7주차 (6/23 화)	서리태두부만들기 / 고추장볶음			시연/실습
8주차 (6/30 화)	육개장 / 파김치			시연/실습
9주차 (7/7 화)	불고기냉채 / 고사리나물			시연/실습
10주차 (7/14 화)	꽃만두 / 계절모듬장아찌			시연/실습
11주차 (7/21 화)	물오징어간장조림 / 마늘종고추장무침			시연/실습
12주차 (7/28 화)	닭다릿살우영데리야끼 / 무쌈초절이 / 종강			시연/실습