

강 의 계 획 서

[지원분야: 자격강좌 - 요리]

강좌명		출장+찬품요리 (1인실습)			강사명	김 윤 지
강의가능 요일	모두누림 (남양)	목	강의 가능 시간	모두누림 (남양)	10:00 ~ 13:00	
강 의 소 개						
목 표	출장요리와 찬품요리를 체계적으로 배워 가정에서 손님접대 요리로 활용할 수 있다.					
교재명	강사 교재					
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 280,000 원					
	* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 180,000(개인 실습재료)					
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올, 용기					
수강대상	성인		필요 기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별	강 의 내 용					비 고
1주차	오리엔테이션 / 우엉잡채 / 시저샐러드					시 연 / 실 습
2주차	소고기편채 / 청포묵무침					
3주차	삼색밀전병말이 / 깻잎찜					
4주차	낙지꼬지 / 삼색계절나물					
5주차	대하찜 / 배추겉절이					
6주차	추 석 휴 강					
7주차	황태강정 / 개성주악					
8주차	제육오색말이튀김 / 찐파리고추멸치조림					
9주차	닭가슴살샐러드소스무침/ 연근조림					
10주차	갈비찜 / 매쉬드포테이토샐러드					
11주차	닭강정 / 캘리포니아롤					
12주차	떡갈비 / 가지양념구이					
13주차	해물잡채 / 버섯장아찌					
14주차	녹두전 / 콩치간장조림					
15주차	아귀찜 / 물파래무침					
16주차	생선초밥 / 생굴무침 / 종강					