

# 강 의 계 획 서

[지원분야: 제과제빵\_배움과정]

강좌명	천연 발효빵과 쌀빵		강사명	이승식	
강의가능 요일	유엔아이 (병점)	금요일	강의시간	유엔아이 (병점)	09:30~ 12:30
강 의 소 개					
목 표	건강을 생각하는 빵을 만들 수 있다.				
교 재 명	강사의 레시피				
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 280,000원				
	* 재료비 상세 내역 : 쌀가루, 밀가루, 치즈, 오징어 먹물, 크랜베리 외 다수				
	* 개인 준비 사항 : 필기도구 및 앞치마와 행주				
수강대상	성인		필요기자재	-	
기간별	강 의 내 용				비고
1주차	쌀가루를 사용한 바움쿰헨				
2주차	쌀가루를 사용한 피칸파이				
3주차	오징어 먹물 소금빵				
4주차	쿠키슈				
5주차	현충일 휴일				
6주차	탕종식빵 바나나 종 만들기				
7주차	화이트롤				
8주차	빵오 쇼콜라				
9주차	몽블랑				
10주차	호두크림 치즈빵				
11주차	바스크 치즈케이크. 오징어 먹물 치아바타				
12주차	산딸기 바게트				
13주차	브라우니. 생식빵				
14주차	호두바게트				
15주차	광복절 휴일				
16주차	쇼콜라 케이크				