

강 의 계 획 서

[지원분야 : ☒ 배움과정 ☐ 자격과정]

과 목 명	손쉬운 홈베이킹		강사명	채 은 주
강의가능요일	화요일	강의가능시간	9:30 ~ 12 :30	
강 의 소 개				
목 표	베이킹 공정을 쉽게 익히는 입문 과정으로 취,창업 활동에 밑거름이 된다.			
교 재 명	판서(교재 배부 및 제본 없음)			
실습재료비	* 재료비 총액 : 24만원			
	* 재료비 상세 내역 : 밀가루, 버터, 설탕을 포함한 주,부재료 전부			
	* 개인 준비 사항 : 행주, 앞치마, 담아갈 용기(일회용품 자제)			
수강대상	성인	필요기자재	강의실 비치 필요 기자재	
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	오리엔테이션/ 간단실습: 간단 실습을 통한 베이킹 공정 이해			
2주차	블루베리머핀: 버터 다루기, 계량 및 팬닝			
3주차	참쌀모찌단팥빵: 참쌀반죽과 단팥을 품은 단팥빵 만들기			
4주차	플레인스콘: 스콘 반죽법 익히기			
5주차	파(부추) 베이글: 베이글 성형과 데치기			
6주차	빵와플/ 머랭쿠키: 벨기에 와플을 가정용 팬에 구워 내기			
7주차	에글레어: 반죽의 1차 호화와 2차 호화			
8주차	타이거브레드: 쌀토피ng 반죽을 바른 바게트			
9주차	쌀소금빵: 쌀가루로 만드는 소금빵			
10주차	레몬마들렌: 후레쉬 레몬과 버터의 풍미로 먹는 디저트 만들기			
11주차	소보로 밤식빵: 소보로 반죽을 얹은 밤식빵 만들기			
12주차	밤만주: 밤모양으로 만주 만들기			
13주차	키젤쿠키: 초승달 모양의 쿠키 성형 하기			
14주차	호두피칸파이: 파이지와 충전물 만들어 굽기			
15주차	햄야채롤빵: 다진 야채와 햄을 넣어 돌돌 말아 만든 빵			
16주차	피자: 도우부터 소스, 토핑 만들기 / 종강 정리			