

강 의 계 획 서

강좌명		카페브런치			강사명	김 윤 지	
강의가능 요일		모두누림 (남양)	화	강의가능 시간	모두누림 (남양)	14:00 ~ 17:00	
강 의 소 개							
목 표		카페에서 판매하는 브런치 종류 중 샌드위치와 샐러드를 조리하고 응용할 수 있다.					
교재명		강사 교재					
실습재료비		* 재료비 총액(16주) : 250,000 원					
		* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 50,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 200,000(개인 실습재료)					
		* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친타올					
수강대상		성인	필요기자재		요리실에 비치된 도구		
기간별		강 의 내 용					비 고
1주차	1/ 2	오리엔테이션 / 불고기샌드위치					시연/실습
2주차	1/ 9	크루아상참치샌드위치 / 냉우동치킨샐러드					시연/실습
3주차	1/16	갈릭핫도그 / 시저샐러드					시연/실습
4주차	1/23	카로짜 / 브로콜리고구마샐러드					시연/실습
5주차	1/30	베이글치즈연어샌드위치 / 단호박아몬드샐러드					시연/실습
6주차	2/ 6	치킨커틀렛 / 카프레제샐러드					시연/실습
7주차	2/13	단호박베이컨샌드위치 / 매쉬드포테이토샐러드					시연/실습
8주차	2/20	데리야끼샌드위치 / 레몬소스튀김의콕샐러드					시연/실습
9주차	2/27	미니햄버거 / 양배추콘샐러드					시연/실습
10주차	3/ 5	감자치즈볼 / 브루스케타					시연/실습
11주차	3/12	모닝롤에그샌드위치 / 레몬소스쉬림프샐러드					시연/실습
12주차	3/19	몬테크리스토샌드위치 / 구운버섯샐러드					시연/실습
13주차	3/26	수란을곁들인에그베네딕트 / 오리엔탈치킨샐러드					시연/실습
14주차	4/ 2	크로크무슈 / 케이준치킨샐러드					시연/실습
15주차	4/ 9	치킨또띠아랩 / 핑거푸드에그카나페					시연/실습
16주차	4/16	티라미수 / 판나코타 / 종강					시연/실습