

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움강좌 - 요리]

강좌명	카페브런치 (1인실습)				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 한접시 브런치를 신선하고 다양한 재료와 조리법으로 직접 만들고 활용할 수 있다.					
교 재 명	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		필요기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별	강 의 내 용					비 고
1주차	오리엔테이션 / 햄치즈크루아상샌드위치 / 브로콜리치즈수프					시 연 / 실 습
2주차	소시지볶음우동 / 계맛살샐러드					
3주차	과카몰레망고샌드위치 / 구운버섯샐러드					
4주차	파인애플볶음밥 / 레몬스윗드레싱의콤포샐러드					
5주차	냉우동치킨샐러드 / 이탈리아스타일의시금치프리타타					
6주차	추 석 휴 강					
7주차	닭가슴살구이에피망크림소스 / 시금치페투치네					
8주차	햄버그스테이크 / 새콤달콤쉬림프샐러드					
9주차	반미샌드위치 / 바질페스토의푸실리샐러드					
10주차	시칠리아식아란치니 / 라구소스					
11주차	홈메이드칠리소스핫도그 / 타코					
12주차	그뤼에르치즈오믈렛 / 퀘사디아					
13주차	마리게리따피자 / 토마토마리네이드					
14주차	당근라페아보카도샌드위치 / 닭강정					
15주차	루꼴라를곁들인베네치아스타일의오징어튀김 / 콘수프					
16주차	프렌치파에야 / 핑거푸드카나페 / 종강					