

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정 유엔아이센터(병점)]

강 좌 명	샌드위치&샐러드	강사명	하경애
강의가능요일	금	강의시간	09:30~12:30
강 의 소 개			
목 표	가정에서 만들어 먹을 수 있는 샌드위치와 샐러드 만들기		
교 재 명	레서피		
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 260,000 원		
	* 재료비 상세 내역 : 샌드위치빵, 육류,해산물,소스류 등		
	* 개인 준비 사항 : 앞치마,필기도구,키친타월,행주,담아갈통 3개		
수강대상	제한 없음	필요기자재	
기간별	강 의 내 용		비 고
1주차	파라다이스 샌드위치 / 플랫 브래드 샐러드		
2주차	모짜렐라치즈 구운가지 샌드위치 / 코우슬로 / 딸기오픈 샌드위치		
3주차	새우 크림미 베이글 샌드위치 / 콘샐러드 / 타마고산도 샌드위치		
4주차	치킨 커리 샌드위치 / 요거트 트레싱 콕 샐러드		
5주차	감자넣은 모닝빵 샌드위치 / 명란소스 오픈 샌드위치		
6주차	에그 스크램블 샌드위치 / 블랙누들 파스타 / 무 오이 피클		
7주차	대패삼겹살 샌드위치 / 포켓 치킨 샌드위치		
8주차	고추장불고기 샌드위치 / 흑임자소스 연두부 샐러드		
9주차	케이준치킨 샐러드 / 파인애플 샌드위치		
10주차	웰빙 샌드위치 / 햄버거 스테이크		
11주차	호박 고구마 샐러드 / 스파이시 참치 샌드위치 / 가지피클		
12주차	길거리 모닝 샌드위치 / 일본식 단호박샐러드		
13주차	콤비네이션 샌드위치 / 느타리버섯 불고기 샐러드		
14주차	인기가요 샌드위치 / 냉소바 샐러드		
15주차	프렌치 토스트/쉬림프 바게트 샌드위치 / 보코치니 과일 꼬치		
16주차	돼지고기 넣은 반미 샌드위치 / 칠리새우 유부초밥 / 야채파스타		