

강 의 계 획 서

[분야: 배움과정(요리)]

강좌명	카페브런치 (세계요리-1인실습)		강사명	김윤지
강의요일	화요일	강의 시간	모두누림 (남양)	14:00~17:00
강의장소	요리실1(3층)			
강의소개				
목표	카페와 파인다이닝에서 판매하는 한점식 요리를 신선하고 다양한 재료와 조리법으로 직접 만들고 활용할 수 있다.			
교재명	강사 교재			
실습재료비	* 재료비 총액(12주): 250,000 원			
	* 재료비 상세 내역: 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 150,000(개인 실습재료)			
	* 개인 준비 사항: 앞치마, 행주, 키친타올, 담아갈 용기			
관련자격증	-	발급기관	-	
수강대상	성인	필요기자재	-	
기간별	강의내용			비고
1주차 (5/12 화)	오리엔테이션 / 치즈프렌치토스트 / 봄나물쿠스쿠스			시연/실습
2주차 (5/19 화)	에그인헬 / 콘치즈바게트			시연/실습
3주차 (5/26 화)	땅콩바나나토스트 / 채소발샐러드			시연/실습
4주차 (6/2 화)	매콤시트러스치킨구이 / 새싹새우샐러드 / 오이요거트			시연/실습
5주차 (6/9 화)	베이컨감자튀스티 / 명란가마타마우동			시연/실습
6주차 (6/16 화)	캐러멜베이컨샌드위치 / 베리베리포리지			시연/실습
7주차 (6/23 화)	엔칠라다 / 발사믹소스를곁들인토마토샐러드			시연/실습
8주차 (6/30 화)	오징어버터구이 / 모듬버섯볶음감자튀레			시연/실습
9주차 (7/7 화)	프로슈토폠테이토구이 / 과일샐러드			시연/실습
10주차 (7/14 화)	치즈하몽리조또 / 오이피클			시연/실습
11주차 (7/21 화)	멘보샤 / 수박청포도가스파초			시연/실습
12주차 (7/28 화)	쉬림프과카몰리타코 / 체리베리요거 / 종강			시연/실습