

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정(요리)]

강좌명	출장·찬품요리(1인 실습)		강사명	김윤지
강의요일	화요일	강의 시간	모두누림 (남양)	10:00~13:00
강의장소	요리실1			
강의소개				
목표	출장요리와 찬품요리를 체계적으로 배워 가정에서 손님접대 및 생활요리로 활용 할 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	요리실에 비치된 도구	
기간별	강의내용			비고
1주차	오리엔테이션 / 모듬쌈밥 / 단호박샐러드			
2주차	원팬잡채 / 납작양념감자구이			
3주차	돼지목살된장구이 / 표고버섯굴소스조림			
4주차	안동찜닭 / 우엉튀김무침(사찰)			
5주차	쭈꾸미미나리무침 / 오징어꽃회			
6주차	도토리전피자(약선) / 쌈배추백김치			
7주차	고구마말차찜빵 / 삼색달걀말이			
8주차	쇠고기채소말이 / 내맘대로빼빼로			
9주차	양념게장 / 양배추피클			
10주차	간풍기 / 두부강정			
11주차	무굴밥 / 미역초회 / 수정과			
12주차	어묵전골 / 김장아찌(사찰) / 종강			

※ 추석 연휴 주간(9.21.(월)~9.25.(금)) 및 개천절 및 한글날 연휴 주간(10.5.(월)~10.9.(금))에는 수업이 진행되지 않습니다.