

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정(요리)]

강좌명	카페 브런치(세계요리)(1인 실습)			강사명	김윤지
강의 요일	화요일	강의 시간	모두누림 (남양)	14:00~17:00	
강의 장소	요리실1				
강 의 소 개					
목 표	카페와 파인다이닝에서 판매하는 한접시 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	요리실에 비치된 도구		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	오리엔테이션 / 지코바치킨구이 / 단호박크림수프				
2주차	뿌링클춘권 / 리코타치즈				
3주차	갈릭디핑참스테이크 / 맥앤치즈				
4주차	볼케이노미니햄버 / 파인애플옥수수샐러드				
5주차	바게트피자 / 양배추콘샐러드				
6주차	두부샌드위치 / 사과찐빵				
7주차	길거리토스트(이삭토스트소스) / 훈제연어샐러드				
8주차	타르타르캘리포니아롤 / 내맘대로빼빼로				
9주차	분짜 / 팟타이				
10주차	퀘사디아 / 깐풍만두				
11주차	차나마살라 / 직접구운난				
12주차	갈릭버터연어파파요트 / 콘샐러드샌드위치/ 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.