

강 의 계 획 서

[지원분야: ■ 배움과정 □ 자격과정]

강좌명		행복한 홈베이킹		강사명		홍종원	
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :		
	유앤아이 (병점)	화요일		유앤아이 (병점)	09: 30 ~ 12 :30		
강 의 소 개							
목 표		수업 수강후 직접 집에서 손쉽게 만들어 볼수 있는 홈베이킹 강좌입니다.					
교 재 명		판서					
실습재료비	* 재료비 총액(15주) : 240,000 원						
	* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 외 특수재료						
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (모듬조 수업으로 재료비 환불이 어렵습니다. 부득이한 사정이 있으시면 담당 강사와 미리 상의 부탁드립니다.)						
수강대상		성인		필요기자재		강의실 비치 필요 기자재	
기간별		강 의 내 용					비 고
1주차		소보로빵, 크림빵- 단과자 반죽으로 두가지 제품을 만들어본다.					
2주차		할라피뇨 치즈 치아바타-할라피뇨와 치즈가 들어간 이탈리아 정통 치아바타를 만들어본다.					
3주차		블루베리 타르트- 블루베리잼을 넣은 타르트를 만들어본다.					
4주차		견과류 튀일: 여러 가지 견과류를 이용해 튀일을 만들어본다.					
5주차		탕종식빵, 바스크치즈케익-탕종반죽을 이용한 식빵과 크림치즈를 이용해 바스크치즈케익을 만들어본다.					
6주차		추석연휴					
7주차		소세지빵-낙옆모양 소세지빵을 만들어본다.					
8주차		레즈누아- 천연발효종,전립분,호두,건포도를 이용해 천연발효빵을 만들어 본다.					
9주차		모카빵- 커피향이 나는 모카빵을 만들어 본다.					
10주차		빵도넛,옥수수파배기- 두가지반죽으로 파배기를 만들어본다.					
11주차		통밀탕종베이글- 탕종을 이용한 쫄깃한 베이글을 만들어 본다.					
12주차		연유브레드-달콤한 연유가 듬뿍 들어간 연유브레드를 만든다					
13주차		단호박쉬폰케익- 가을철 영양간식 단호박을 이용해 쉬폰케익을 만들어 본다.					
14주차		찐빵- 겨울철 별미 찐빵을 만들어 본다.					
15주차		쫄쫄고구마빵-반죽속에 고구마가 들어간 빵을 만들어본다.					
16주차		생크림케이크-제누와즈를 만들고 생크림케익을 만든다.					