

강 의 계 획 서

[분야: 배움 과정(요리)]

강 좌 명	출장+찬품요리 (1인 실습)			강사명	김윤지
강의 요일	화요일	강의 시간	모두누림 (남양)	10:00 ~ 13:00	
강의 장소	요리실1(3층)				
강 의 소 개					
목 표	출장요리와 찬품요리를 체계적으로 배워 가정에서 손님접대 요리로 활용할 수 있다.				
교 재 명	강사 교재				
실습재료비	* 재료비 총액(12주) : 250,000원				
	* 재료비 상세 내역 : 공통재료비 : 100,000(양념과 비품) + 개인재료비 : 150,000(개인 실습재료)				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 키친 타올, 담아갈 용기				
관련자격증	-	발급기관	-		
수강대상	19세 이상 성인	사용기자재	요리실에 비치된 도구		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차 (1/27 화)	오리엔테이션 / 양장피잡채				시연/실습
2주차 (2/3 화)	춘권 / 단호박크림수프				시연/실습
3주차 (2/10 화)	팔보채 / 연어그린샐러드				시연/실습
4주차 (2/24 화)	소고기굴소스볶음 / 봄동겉절이				시연/실습
5주차 (3/3 화)	우영돈육말이조림 / 마늘종건새우볶음				시연/실습
6주차 (3/10 화)	생선과일탕수 / 미역줄기볶음				시연/실습
7주차 (3/17 화)	차돌박이부추겉절이 / 두부양념구이				시연/실습
8주차 (3/24 화)	간쇼새우 / 느타리버섯나물				시연/실습
9주차 (3/31 화)	동파육 / 쌈채소무침				시연/실습
10주차 (4/7 화)	해파리해물냉채 / 오이숙장아찌				시연/실습
11주차 (4/14 화)	소류완자 / 나박김치				시연/실습
12주차 (4/21 화)	닭볶음탕 / 삼색달걀말이 / 종강				시연/실습

※ 2. 17.(화)(설날 연휴) 수업이 없습니다. 이 점에 유의하시기 바랍니다.