

강 의 계 획 서

[분야: 배움 과정(요리)]

강좌명	카페브런치 (세계요리-1인실습)		강사명	김윤지
강의요일	화요일	강의시간	모두누림 (남양)	14:00 ~ 17:00
강의장소	요리실1(3층)			
강의소개				
목표	카페와 파인다이닝에서 판매하는 한접시 요리를 신선하고 다양한 재료와 조리법으로 직접 만들고 활용할 수 있다.			
교재명	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	필요기자재	요리실에 비치된 도구	
기간별	강의내용			비고
1주차 (1/27 화)	오리엔테이션 / 탄두리치킨 / 인도식당근샐러드			시연/실습
2주차 (2/3 화)	토마토마늘콩피바질페스토샌드위치 / 파인애플옥수수샐러드			시연/실습
3주차 (2/10 화)	홍합크림찜 / 오리엔탈포크샐러드			시연/실습
4주차 (2/24 화)	크림치즈·무화과찜참깨베이글샌드위치 / 프렌치양송이수프			시연/실습
5주차 (3/3 화)	삼색소보루밥 / 검은깨소스를곁들인연근샐러드			시연/실습
6주차 (3/10 화)	토마토&브라타치즈라자냐 / 대파떡볶이			시연/실습
7주차 (3/17 화)	모차렐라인카로짜 / 펜네아라비아타			시연/실습
8주차 (3/24 화)	도미카르토치오 / 구운토마토를곁들인제노바풍카프레제			시연/실습
9주차 (3/31 화)	호밀빵버섯샌드위치 / 보리샐러드			시연/실습
10주차 (4/7 화)	보리된장깻잎쌈밥 / 로제쉬림프리가토니			시연/실습
11주차 (4/14 화)	모차렐라치즈참치샌드위치 / 매콤한닭가슴살시저샐러드			시연/실습
12주차 (4/21 화)	바지락찜 / 아마레띠 / 종강			시연/실습

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