

# 강 의 계 획 서

[지원분야: 제과제빵]

강좌명	천연 발효빵과 쌀빵		강사명		이승식
강의가능 요일	유엔아이 (병점)	수요일	강의가능 시간	유엔아이 (병점)	19:00~ 22:00
강 의 소 개					
목 표	건강을 생각하는 빵을 만들 수 있다.				
교 재 명	강사의 레시피				
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 280,000원				
	* 재료비 상세 내역 : 쌀가루, 밀가루, 치즈, 오징어 먹물, 크랜베리 외 다수				
	* 개인 준비 사항 : 앞치마와 행주				
수강대상	성인		필요기자재	-	
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	쌀시나몬 롤				
2주차	쌀 단팥빵				
3주차	쌀 바게트				
4주차	구정연휴				
5주차	포카치아				
6주차	치아바타. 찜 케이크				
7주차	통밀 감빠뉴				
8주차	베이글				
9주차	육쪽 마늘빵				
10주차	베이컨 스틱				
11주차	전립분 호두빵.				
12주차	블루베리 빵.				
13주차	올리브 빵				
14주차	쌀 호두 치즈머핀				
15주차	쌀 맘모스빵				
16주차	나가사키 카스테라				