

강 의 계 획 서

[지원분야: ■ 배움과정 □ 자격과정]

강좌명	행복한 홈베이킹(아간반)			강사명	홍중원
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :
	유앤아이 (병점)	화요일		유앤아이 (병점)	18:30 ~ 21 :30
강 의 소 개					
목 표	수업 수강후 직접 집에서 손쉽게 만들어 볼수 있는 홈베이킹 강좌입니다.				
교 재 명	판서, A4레시피 제공				
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 담당강사와 미리 상의 부탁 드립니다.)				
수강대상	성인	필요기자재	강의실 비치 필요 기자재		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	소금빵-겉바속촉 소금빵을 만들어본다				
2주차	블랙올리브치아바타-올리브를 이용한 이탈리아 정통 치아바타를 만들어본다				
3주차	무화과 휘낭시에- 무화과를 넣은 휘낭시에를 만들어 본다.				
4주차	에그타르트-페이스트리 반죽을 이용한 바삭한 포르투갈식 타르트를 만들어본다.				
5주차	탕종식빵, 바스크치즈케익-호화반죽을 이용한 식빵과 크림치즈를 이용해 바스크치즈케익을 만들어본다.				
6주차	추석연휴				
7주차	소세지빵-낙옆모양 소세지빵을 만들어본다.				
8주차	깨찰빵, 찰쁘띠- 타피오카전분을 이용해 깨찰빵과 찰쁘띠를 만들어본다.				
9주차	플로랑탱아망드- 아몬드를 이용한 과자를 만들어 본다.				
10주차	빵도넛,옥수수파배기- 두가지반죽으로 파배기를 만들어본다.				
11주차	통밀탕종베이글- 탕종을 이용한 쫄깃한 베이글을 만들어 본다.				
12주차	연유브레드- 달달한 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.				