

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정]

강 좌 명	집에서 내 손으로 만드는 "천연발효빵과 쌀베이킹"	강사명	이 승 식
강의요일	금요일	강의시간	09:30~12:30
강 의 소 개			
목 표	집에서도 손쉽게 만들 수 있는 빵과 과자를 배워본다.		
교 재 명	강사의 레시피		
실습재료비	* 재료비 총액(16주) : 270,000 원		
	* 재료비 상세 내역 : 밀가루 설탕 버터 달걀 식용유 외 다수		
	* 개인 준비 사항 : 필기도구 및 앞치마와 행주		
수강대상	빵을 배우고자 하는 성인	필요기자재	강의실에 비치되어 있음
기간별	강 의 내 용		비 고
1주차	건포도 액종 만들기 / 홍국쌀 마블식빵		
2주차	건포도 르방 만들기 / 레드와인 월넛 브레드		
3주차	크라프트 스틱		
4주차	레이즌 갸빠뉴		
5주차	소금빵		
6주차	오징어먹물 치즈식빵		
7주차	발효종 인절미빵		
8주차	폴리시 바게트		
9주차	어니언 포카치아		
10주차	땅콩크림빵		
11주차	막걸리 발효에 대한 이론 / 쌀 마들렌		
12주차	막걸리 르방 만들기 / 쌀 롤케이크		
13주차	통밀빵		
14주차	블루베리 베이글		
15주차	초코 크랜베리 갸빠뉴		
16주차	올리브 치아바타		