

강 의 계 획 서

[지원분야 : 유엔아이센터(병점)]

과 목 명	가정식 세계요리		강사명	정선미
강의가능요일		금요일	강의가능시간	14:00 ~ 17:00
강 의 소 개				
목 표	한식, 양식, 중식, 일식에 대한 나라별 특징들을 이해하고 다양한 조리법과 나라별 대표음식들을 만들 수 있다.			
교 재 명	레시피 제공			
실습재료비	* 재료비 총액: 250,000원			
	* 재료비 상세 내역: 쇠고기, 해물류, 닭고기, 야채, 양념류			
	* 개인 준비 사항: 앞치마, 행주, 필기도구, 키친타올, 음식담아갈통			
수강대상	남.여 누구나	필요기자재		
기간별	강 의 내 용			비 고
1주차	오리엔테이션, 냉파스타 샐러드			
2주차	버섯영양밥, 제육불고기			
3주차	돈부리덮밥, 미소시루			
4주차	우동샐러드, 오꼬노미야끼			
5주차	떡잡채, 꽃게양념 무침			
6주차	참나물 두부 샐러드, 영양콩부침			
7주차	깐풍치킨, 유산슬			
8주차	낙지볶음과소면, 더덕 영양밥			
9주차	짬뽕, 닭고기양상추쌈			
10주차	감자치즈 구이, 단호박 크림스프			
11주차	데리야끼 수제 햄버거, 구운 감자 샐러드			
12주차	치즈불닭, 연근해물전			
13주	알리올리오, 퀴노아샐러드			
14주	고추잡채와 꽃빵, 게살 스프			
15주	해물 누룽지탕, 중국식 야채 초절임			
16주	또띠아 샐러드 피자,무 피자			