

강 의 계 획 서

[지원분야: 제과제빵]

강좌명	디저트 홈베이킹	강사명	채은주
강의가능요일	목요일(오전)	강의시간	9:30~12:30
강 의 소 개			
목 표	베이커리샵에 있을 만한 쿠키부터 케이크류까지 만들어 본다.		
교 재 명	판서(교재 배부 및 제본 없음)		
실습재료비	* 재료비 총액 : 28만원		
	* 재료비 상세 내역 : 밀가루, 버터, 설탕을 포함한 주,부재료 전부		
	* 개인 준비 사항 : 행주, 앞치마, 담아갈 용기(일회용품 자제)		
수강대상	누구나	필요기자재	
기간별	강 의 내 용		비 고
1주차	오리엔테이션 / 샤브레썸쿠키		
2주차	쁘띠만주		
3주차	초코스콘		
4주차	마스카포네치즈쿠키/초코롤케이크		
5주차	현충일(휴무)		
6주차	링도너츠(튀김)		
7주차	시나몬 마들렌		
8주차	시금치 키쉬		
9주차	블루베리 휘낭시에		
10주차	호두피칸파이		
11주차	블루베리머핀 / 피넛쿠키 반죽 저장		
12주차	바스크치즈케이크 / 피넛쿠키 오븐 굽기		
13주차	쿠키슈		
14주차	에그타르트		
15주차	광복절 휴무		
16주차	아메리칸 쿠키 / 쇼콜라케이크		