

강좌명	천연 발효빵과 쌀빵		강사명	이승식	
강의가능 요일	유엔아이 (병점)	금요일	강의가능 시간	유엔아이 (병점)	09:30~ 12:30
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	쌀가루 생식빵				
2주차	쌀가루 베이글				
3주차	쌀가루 감빠뉴. 건포도 종만들기				
4주차	휘낭시에				
5주차	개천절 휴일				
6주차	흑 맥주빵				
7주차	잉글리시 머핀				
8주차	사과 롤 빵				
9주차	흑미빵				
10주차	곡물 포카치아				
11주차	과일 감빠뉴				
12주차	먹물 베이글				
13주차	오징어먹물 치아바타				
14주차	슈톨렌				
15주차	올리브 포카치아				
16주차	크리스피				