

강 의 계 획 서

[지원분야: ☒ 배움과정 ☐ 자격과정]

강좌명		케익& 달콤한 디저트		강사명		홍종원	
강의가능 요일	모두누림 (남양)		강의가능 시간	모두누림 (남양)	: ~ :		
	유앤아이 (병점)	화요일		유앤아이 (병점)	13: 30 ~ 16 :30		
강 의 소 개							
목 표		기초적인 아이싱 테크닉과 크림을 이용한 다양한 짜기 기법을 배우고 자격증취득도 가능하며 집에서 손쉽게 다양한 케이크와 디저트를 만들어 볼 수 있는 강좌입니다.					
교재명		케이크디자이너					
실습재료비		* 재료비 총액(15주) : 240,000 원					
		* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 생크림외 특수재료					
		* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (개강후 개인착지세트)					
수강대상		성인		필요기자재	강의실 비치 필요 기자재		
기간별		강 의 내 용					비 고
1주차		오리엔테이션 및 아이싱 기초 및 기본자세					
2주차		윗면아이싱, 별깍지 사용법 아몬드짜기, 연유브레드					
3주차		옆면아이싱, 로프짜기, 1호케익만들기					
4주차		옆면아이싱, 쉐짜기					
5주차		옆면 아이싱,삼각칼사용 , 할라피뇨 치즈 치아바타					
6주차		추석연휴					
7주차		s자 짜기, 진동짜기, 윗면 깎기, 오렌지짜기, 바스크치즈케익					
8주차		포도짜기, 연결짜기, 1호케익 만들기					
9주차		별깍지 이용 응용짜기					
10주차		툽날깍지 이용짜기, 휘낭시에					
11주차		통형 아이싱,툽날깍지 이용짜기					
12주차		원형깍지 이용짜기, 3호 동형케익 만들기					
13주차		글씨쓰기, 세꽃앞짜기					
14주차		줄기짜기, 꽃짜기, 2호케익 만들기					
15주차		도안그리기, 등꽃짜기					
16주차		2호케익 만들기 종강					