

강 의 계 획 서

[지원분야 : ■배움과정 □ 자격과정]

강의장소(유엔아이센터)

과 목 명		케익& 달콤한디저트		강사명	홍종원
강의요일		화요일	강의가능시간		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 홈베이킹 강좌입니다.				
교 재 명	케이크디자이너,판서				
실습재료비	* 재료비 총액(16) : 210,000 원				
	* 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 계란, 밀가루 생크림외 특수재료				
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (개강후 개인착지세트) (재료와 수업시간관계상 수업 내용이 변경될 수 있습니다)				
수강대상	성인	필요기자재	강의실 비치 필요 기자재		
기간별	강 의 내 용				비 고
1주차	오리엔테이션 및 아이싱 기초 및 기본자세 레몬마들렌				
2주차	윗면아이싱,별꼭지 사용법 아몬드짜기				
3주차	옆면아이싱, 로프짜기, 모카번				
4주차	설날				
5주차	옆면 아이싱,삼각갈 사용 ,1호 생크림케익 만들기				
6주차	윗면 깎기,오렌지 짜기				
7주차	s자 짜기, 쉘짜기,브라우니				
8주차	포도짜기, 연결짜기				
9주차	별꼭지 이용 응용짜기,툽날꼭지 이용짜기,1호케익 만들기				
10주차	툽날꼭지 이용짜기				
11주차	통형 아이싱, 크랜베리호두스콘				
12주차	원형꼭지 이용짜기				
13주차	글씨쓰기, 꽃잎짜기, 2호 생크림케익만들기				
14주차	줄기자기, 잎짜기,꽃짜기				
15주차	도안그리기, 꽃짜기 ,비스켓슈				
16주차	2호 케익 만들기				