

강 의 계 획 서

[지원분야: ☒ 배움과정 ☐ 자격과정]

| 강좌명 | 건강한 발효빵&쌀빵&과자 | | | 강사명 | 홍중원 |
|------------|--|-----|------------|--------------|---------------|
| 강의가능 요일 | 모두누림 (남양) | 수요일 | 강의가능 시간 | 모두누림 (남양) | 10:00 ~ 13:00 |
| 강 의 소 개 | | | | | |
| 목 표 | 수업 수강후 직접 집에서도 만들어 볼수 있는 홈베이킹 강좌입니다. | | | | |
| 교 재 명 | 판서, A4레시피 제공 | | | | |
| 실습재료비 | * 재료비 총액(15주) : 260,000 원 | | | | |
| | * 재료비 상세 내역 : 버터, 설탕, 쌀가루, 밀가루, 계란 외 특수재료 | | | | |
| | * 개인 준비 사항 : 앞치마, 행주, 빵담을 위생봉투 (모듬조 수업으로 재료비 환불이 어렵습니다. 부득이한 사정이 있으시면 담당강사와 미리 상의 부탁 드립니다.) | | | | |
| 수강대상 | 성인 | | 필요기자재 | 강의실 비치 기자재 | |
| 기간별 | 강 의 내 용 | | | | 비 고 |
| 1주차 | 쌀소금빵- 쌀가루를 이용해 겉바속촉 소금빵을 만들어본다. | | | | |
| 2주차 | 블랙올리브 치아바타- 이탈리아 정통 치아바타를 만들어본다. | | | | |
| 3주차 | 무화과 쌀취낭시에- 무화과를 넣은 취낭시에를 만들어본다. | | | | |
| 4주차 | 쌀마들렌-쌀가루를 이용 조개모양의 레몬마들렌을 만들어본다. | | | | |
| 5주차 | 쌀식빵, 퍼지브라우니- 쫄득한 쌀식빵과 꾸덕꾸덕한 브라우니를 만든다. | | | | |
| 6주차 | (휴강)추석연휴 | | | | |
| 7주차 | 찰 앙금빵-타피오카반죽을 이용해 쫄깃한 앙금빵을 만든다. | | | | |
| 8주차 | 건포도 천연발효빵- 건포도 발효종을 이용해 빵을 만들어본다. | | | | |
| 9주차 | 통밀탕종베이글- 탕종을 이용한 베이글을 만들어 본다. | | | | |
| 10주차 | 바스크치즈케익, 그리시니- 바스크지방의 치즈케익을 만들어 본다, 로즈마리가 들어간 스틱 과자를 만든다. | | | | |
| 11주차 | 참쌀 껌배기,옥수수껌배기- 두가지 껌배기를 만들어 본다. | | | | |
| 12주차 | 어니언 포카치아- 양파를 이용해 포카치아를 만들어본다. | | | | |
| 13주차 | 단호박쉬폰- 몸에 좋은 단호박을 이용해 쉬폰케익을 만들어본다 | | | | |
| 14주차 | 찐빵- 겨울철 별미 찐빵을 만들어 본다. | | | | |
| 15주차 | 쫄득쫄득 고구마빵- 반죽속에 고구마가 들어간 리얼고구마 빵을 만들어본다. | | | | |
| 16주차 | 쌀케익만들기- 쌀가루를 이용해 제누와즈를 만들고 케익을 만든다. | | | | |