

강 의 계 획 서

[지원분야: 배움과정]

강좌명	인생반찬		강사명	임성숙
강의가능요일	목요일	강의가능시간	13 : 30 ~ 16 : 30	
강의소개				
목표	재료와 조리법만 조금 바뀌도 분위기와 맛이 달라지고 기본반찬, 별미반찬까지 만들 수 있는 황금레시피를 배울 수 있다.			
교재명	수업시 레시피 개별 배부			
실습재료비	* 재료비 총액(14주) : 210.000 원			
	* 재료비 상세 내역 : 15.000 원			
	* 개인 준비 사항 : 행주, 앞치마, 계량컵, 계량스푼			
수강대상	성인	필요기자재	강의에 필요한 기자재 작성	
기간별	강의내용			비고
1주차	오리엔테이션	훈제오리구이와부추겉절이		
2주차	궁중떡갈비	영양부추오징어냉채		
3주차	소고기육개장	충무김밥		
4주차	돼지안심장조림	양념꽃게무침		
5주차	뚝배기불고기	쭈꾸미볶음		
6주차	휴강			
7주차	닭갈비	연근조림		
8주차	이색달걀말이	우엉들깨탕		
9주차	삼치간장조림	오이소박이		
10주차	비빔냉면	애호박가지구이		
11주차	고추장제육볶음	해물잡채		
12주차	안동찜닭	건새우마늘쫄볶음		
13주차	강된장비빔밥	가오리초무침		
14주차	해파리냉채	만능간장과달걀장		
15주차	휴강			
16주차	저수분돼지고기수육	무 오이 피클		