

# 강 의 계 획 서

[지원분야 : 유엔아이센터(병점) ]

과 목 명	맛있는 저녁 홈스토랑요리	강사명	정선미
강의가능요일	화요일	강의가능시간	18:30 ~ 21:30
강 의 소 개			
목 표	양식요리에 대한 기본조리법 및 다양한 소스와 향신료를 이용해 쉽고 간단하게 일품 레스토랑 요리를 만들고 활용할 수 있다.		
교 재 명	레시피 제공		
실습재료비	* 재료비 총액: 250,000원		
	* 재료비 상세 내역: 쇠고기, 해물류, 닭고기, 야채, 양념류		
	* 개인 준비 사항: 앞치마, 행주, 필기도구, 키친타올, 음식담아갈통		
수강대상	남.여 누구나	필요기자재	
기간별	강 의 내 용		비 고
1주차	오리엔테이션, 푸실리 파스타 샐러드		
2주차	구운버섯 샐러드, 브르스게타		
3주차	매운 토마토 스파게티, 닭가슴살 시저샐러드		
4주차	라따뚜이, 알리오리오		
5주차	바비큐 햄버거스테이크, 구운감자 샐러드		
6주차	치킨퀘사디아, 발사믹가든 샐러드		
7주차	쇠고기 메밀면, , 두부참나물 샐러드		
8주차	또띠아 샐러드 피자, 닭날개 구이,		
9주차	불고기 파스타 샐러드, 버섯 크림파스타		
10주차	해물 로제 파스타, 보코치노치즈 샐러드		
11주차	케이준 치킨, 감자베이컨 스프		
12주차	버섯을 곁들인 가슴살 스테이크, 모듬피클		
13주	과일 타르트, 깻잎페스토 파스타		
14주	버섯 리조또, 오리엔탈드레싱 오징어 샐러드		
15주	치킨 감자 그라탕, 콜드파스타 샐러드		
16주	원플레이트 목살 스테이크		