강 의 계 획 서

강좌명	카페브런치	강사 명	이 소 연
강의일정	• 강의기간 : 2022.5.9.(월요일) ~ 8.27.(토요일) • 요일 및 시간 : 매주 목요일 14:00~17:00		
교육목표	카페에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴를 실습한다.		
자격증	해당사항 없음		
동 아 리 활동계획			
수 강 생 준비사항	• 교재비 :0원 • 재료비 : 170,000 원 ▸ 구입 방법 : 공동구매(○) ▸ 수령 방법: 제빵실 ▸ 환불 기준: 재료비 월단위로 환불 * 개인 준비물: 앞치마, 행주, 필기도구, 키친타올, 빵 담을 용기		

교육내용	주차	주 제	내 용
	1주	초코칩 쿠키	초코칩이 들어간 쿠키를 만든다.
	2주	무화과 휘낭시에	무화과를 이용한 휘낭시에를 만든다.
	3주	잠봉뵈르샌드위치	프랑스햄을 이용하여 샌드위치를 만든다.
	4주	크로플	크로와상 생지를 이용하여 제철과일을 올린다.
	5주	타르트	타르트를 만들고 제철 과일을 올려 만든다.
	6주	베이비슈	슈크림과 생크림을 넣은 달콤한 슈를 만든다.
	7주	파니니 샌드위치	루꼴라와 살라미 넣은 샌드위치를 만든다.
	8주	케이준 샌드위치	간편하게 조리와 응용법을 익힌다.
	9주	카프레제&피클	모짤렐라치즈와 조화가 어울리게 토핑한다.
	10주	리코타치즈샐러드	리코타치즈와 토마토를 올린 샐러드를 만든다.
	11주	초코쉬폰 케이크	폭신폭신한 쉬폰 케이크를 만든다.
	12주	생크림 롤 케이크	생크림을 넣은 롤 케이크를 만든다.
	13주	마카롱	아몬드가루를 넣은 프랑스 과자를 만든다.
	14주	초코칩 컵케이크	초코칩을 넣은 컵케이크를 만든다.
	15주	모닝빵햄버거	한입에 먹을수 있는 모닝햄버거를 만든다.
	16주	갈레트브루통	프랑스의 바삭한 쿠키를 만든다.

※ 강의계획서는 수강생의 연령 및 학습 수준에 따라 변경될 수 있습니다