

# 강 의 계 획 서

강좌명	건강빵 만들기		강사명	이소연
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> <li>강의기간 : 2022. 9. 5.(월)~12. 24.(토)</li> <li>요일 및 시간 : 매주 목요일 10:00~13:00</li> </ul>			
교육목표	•천연 발효종을 이용한 건강빵을 만들고 다양하게 응용하는 제법을 익힌다.			
자격증	해당사항 없음			
동아리 활동계획				
수강생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>교재비 : 0원</li> <li>재료비 : 130,000 원</li> <li>▶ 구입 방법 : 공동구매( ○ ) ▶ 수령 방법: 제빵실</li> <li>▶ 환불 기준: 개강 1개월 기준으로 해당 월을 제외한 잔여 달의 재료비 환불 이후 중도 취소시 구입한 재료로 배부함</li> </ul> <p>* 개인 준비물: 앞치마, 행주, 필기도구, 키친타올, 빵 담을 용기</p>			
교육내용	주차	주 제	내 용	
	1주	솔트스틱	막대모양으로 만든 바삭한 스틱을 만든다.	
	2주	생크림 식빵	생크림을 넣은 촉촉한 식빵을 만든다.	
	3주	마늘 바게트	마늘 크림을 듬뿍 넣은 바게트를 만든다.	
	4주	올리브식빵	발효종을 넣은 올리브 빵을 만든다.	
	5주	단호박베이글	담백하고 쫄깃한 베이글을 만든다.	
	6주	호두빵	오토리즈법을 이용한 발효빵을 만든다.	
	7주	곡류브레드	폴리쉬법을 이용한 발효빵을 만든다.	
	8주	마약옥수수빵	옥수수를 넣은 옥수수빵 만든다.	
	9주	크림치즈빵	화이트 발효종을 넣은 크림치즈빵을 만든다.	
	10주	블루베리식빵	블루베리를 넣은 달콤한 식빵을 만든다.	
	11주	밤브레드	르방을 이용한 밤브레드를 만든다.	
	12주	롤치즈치아바타	롤치즈를 이용하여 치아바타를 만든다.	
	13주	감자포카치아	감자를 넣은 포카치아를 만든다.	
	14주	호텔식빵	촉촉한 식빵을 만든다.	
	15주	파네토네	여러종류의 건과류를 넣은 이탈리아빵을 만든다.	
16주	스톨렌	여러종류의 건과류를 넣은 독일빵을 만든다.		