

강 의 계 획 서

강 좌 명	직장인실속반찬		강 사 명	김 용 속
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2022. 9. 5.(월)~12. 24.(토) 요일 및 시간 : 매주 화요일 18:30 ~ 21:00 			
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> 바쁜직장인을 위한 맛있고 영양있고 신속하게 할수 있는 요리를 만든다. 			
자 격 증	<ul style="list-style-type: none"> 자격증명 : “해당없음” 발급기관 : “해당없음” 			
동 아 리 활동계획				
수 강 생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재비 : 당일 Recipe 재료비 : 170.000원 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 구입 방법 : 공동구매(0) ▶ 공동구매하여 1인 1실습 <ul style="list-style-type: none"> 1월차 환불-기본양념비를 제외한 나머지금액에서 월 단위로 3개월분 환불 2월차 환불-기본양념비를 제외한 나머지금액에서 월 단위로 2개월분 환불 3개월차 - 환불금 없음 4개월차 - 환불금 없음 <p>개강 첫날 지참물 - 앞치마, 행주, 담아갈통, 실습비</p>			
교육내용	주차	주 제	내 용	
	1주	OT 무침	수업내용소개, 닭고기피카타와 칠리소스	
	2주	국, 조림	소고기무국 / 두부양념조림	
	3주	밥, 김치	나물밥과 양념장 만들기 / 오이겨자김치	
	4주	국, 말이	육권 / 아욱된장국	
	5주	전골,	밀폐유나베 / 오이마라황과	
	6주	밥, 튀각	비빔밥 / 약고추장만들기 / 다시마튀각	
	7주	부각	라이스페이퍼를 이용한 김부각 / 스테프드에그	
	8주	볶음, 김치	제육볶음 / 무초김치	
	9주	잡채. 무침	궁중굴소스잡채 / 미나리무초무침	
	10주	죽, 나물	흑임자죽 / 콩나물무침 / 무나물	
	11주	밥, 절임	규동 / 오이스노모노	
	12주	국, 오믈렛	육개장 / 치즈오믈렛	
	13주	튀김.샐러드	맥주를 이용한야채튀김 / 자완무시	
	14주	전, 무침	장떡 / 두부숙갓무침	
	15주	튀김.	단호박튀김 / 깻잎튀김 / 초장만들기	
	16주	크래커	두부크래커만들기	