

강 의 계 획 서

강좌명	(한식) 생활요리&손님초대요리		강사명	김용숙
강의일정	<ul style="list-style-type: none"> 강의기간 : 2022. 9. 5.(월)~12. 24.(토) 요일 및 시간 : 매주 화요일 13:00 ~ 17:00 			
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> 평상시에 즐겨먹는 실속있는 요리와 손님초대용으로 품격있는 요리를 배움으로 자신감이 생기고 자존감을 높일수 있도록 지도함을 목표로 한다. 			
자격증	<ul style="list-style-type: none"> 자격증명 : 해당없음 발급기관 : 해당없음 			
동아리 활동계획				
수강생 준비사항	<ul style="list-style-type: none"> 교재비 : 당일 Recipe 재료비 : 200,000원 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 구입 방법 : 공동구매(0), 개별준비() ▶ 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 ※ 개강 첫날 지참물 - 앞치마, 행주, 닭아갈통, 실습비 			
교육내용	주차	주 제	내 용	
	1주	OT. 손님초대요리	수제리코타치즈만들기 / 새우카나페	
	2주	손님초대요리	간pong기 / 표고버섯미역국	
	3주	손님초대요리	피쉬타코 / 라이스페이퍼를 이용한 김부각	
	4주	손님초대요리	닭고기피카타 / 경장육사	
	5주	한 식	배추겉절이 / 오이소박이 / 깻잎조림	
	6주	손님초대요리	두부크래커 / 매자과 / 생선무조림	
	7주	생활요리	수제마늘빵만들기 / 제육채소말이조림/ 파슬리가루만들기	
	8주	한 식	순두부찌개 / 탕평채	
	9주	손님초대요리	난자완스 / 전통굴소스잡채	
	10주	생활요리	두부탕수 / 고구마빠스 / 옥수수빠스	
	11주	생활요리	흑임자죽 / 마파더후 / 두부조림	
	12주	한 식	미나리무침 / 파프리카물김치 / 무초김치	
	13주	손님초대요리	북경식탕수육 / 스테프드에그	
	14주	손님초대요리	휘시커틀렛 / 타르타르소스 / 치즈오믈렛	
	15주	생활요리	참쌀부꾸미 / 양배추샌드위치	
16주	생활요리	육개장 / 무, 비트피클		