

## 2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강좌명	야간)동서양일품요리			강사성명	윤 현 옥
강의시간	2023. 1. 9. ~ 4. 29. 18시 30분 ~ 21시 00분 ( 2시간 30분 )			강의요일	월요일
강의목표	· 반찬이 필요없는 동서양의 쉽게 접할수 없는 고급 요리를 만들어 봄으로써 요리의 즐거움과 자신감을 키워주도록 지도하는게 목표이다.				
강의내용	· 리조또, 옥수수빠스. 스파게티. 치킨알라킹, · 제육 또는 해물덮밥. 안동찜닭 등 (중식, 양식, 한식요리)				
관련 자격증	· 자격증명: (한식,일식,중식)조리기능사, 브런치마스터, 직업훈련교사(조리) · 발급기관 : (순서대로)식품의약품안전처, 한국식생활제과협회, 고용노동부				
동아리 활동계획	· 원하는 교육생이 있으면 활동가능				
교재비	없음	재료비	메뉴당 1만 6천원	준비물	앞치마, 행주, 빈락엔락통, 키친타올
기타	· 수강생이 익숙하게 사용했던 조리도구 소지 가능				
세부일정	주차	주 제	내 용		
	1주	소개, 마파덮밥	강사소개 두부와고기를 이용한 손님초대에 좋은 중국요리		
	2주	오꼬노미야끼	가스오부시와 마요네즈를 이용한 일본식 빈대떡		
	3주	휴강	구정 휴일		
	4주	부추잡채	초대나 집안모임에 인기있는 중국요리		
	5주	양장피	양장피와 각종해산물을 이용한 특식에 좋은 중국요리		
	6주	바비큐폭찹	미국요리인 폭찹을 튀기지 않고 만들어본다		
	7주	치킨알라킹	유럽왕들이 아침식사로 선호했던 닭을 이용한 요리		
	8주	간풍기	한국사람들이 선호하는 닭을 이용한 중식요리		
	9주	안동찜닭	맵지않아 누구나 선호하는 한국(안동에서 유래한) 음식		
	10주	해산물빠에야	스페인 가정에서 자주 해먹는 해산물을 이용한 요리		
	11주	옥수수빠스	디저트로 남녀노소가 좋아하는 콘을 이용한 중국요리		
	12주	제육또르띠야	한국인들에게 익숙한 제육으로 만든 멕시코 요리		
	13주	슈림프카나페	새우와 식빵을 이용한 미국식 고급 에피타이저 요리		
	14주	함박스택	남녀노소 누구나 좋아하는 함박스택 소스를 이용		
	15주	유니짜장밥	짜장소스를 이용한 중국요리		
16주	해물덮밥	호불호가 없는 신선한 해물을 이용한 중국요리			

※ 강의계획서의 세부일정은 상황에 따라 메뉴가 일부 바뀔수 있습니다.