## 2023년 동두천시 평생학습관 강의계획서

강 좌 명	(한식) 생활요리&손님초대요리					강사성명	김 용 숙	
				~ 4. 29.		강의요일	화요일	
강의시간 	14시 00분 ~ 17시 00분 ( 3시간 )						·	
· 강의목표	· 평상시에 먹는 실속있는 요리와 손님초대용으로 품격있는 요리를 배움으로							
	자신감이 생기고 자존감을 높일 수 있도록 지도함을 목표로 한다.							
강의내용	· 한식요리 · 일상요리, 초대용 요리							
자 격 중	· 해당없음							
동아리								
활동계획	· 해당없음							
교재비				000원 준 비 물	앞치마,	, 행주, 키>	친타올, 담아갈통	
기 타	· 교재 : 당일 Recipe · 재료							
	· 세요   - 구입방법 : 공동구매( ○ )							
	- 공동구매하여 1인 1실습							
	1월차 환불-기본양념비를 제외한 나머지금액에서 월단위로 3개월분 환불 2월차 환불-기본양념비를 제외한 나머지금액에서 월 단위로 2개월분 환불							
	3개월차 - 환불금 없음							
	4개월 <sup>2</sup> <b>주차</b>	<u>차 - 환불금 없</u> <b>주</b> 저			<u></u> 내	<del>용</del>		
세부일정	1주	!^ 한식		개가 여러가지?			 , 달걀지단부치기	
	2주	 생활요리		돼지불고기, 무 말랭		·		
	3주				모양의 만두만들기			
	4주	<u> </u>		대보름나물볶음				
	5주	생활요리		채소어묵볶음, 폭탄계란찜, 냉이된장수제비				
	6주	손님초대요	.리	양장피잡채, 쨔샤이무침				
	7주	생활요리		볶음우동, 북어양배추국				
	8주	한식		골뱅이무침과냉라면, 파프리카물김치				
	9주	손님초대요	.리	누룽지탕, 겨자님	생채			
	10주	한식		야채 영양죽, 파강회				
	11주	손님초대요	.리	탕평채, 생선커틀	틀렛			
	12주	생활요리		가지탕수, 오이스	논박이,	깻잎찜		
	13주	손님초대요	.리	잡채, 모듬피클				
	14주	한식		라이스페이퍼를	이용한	: 김부각,	꽈리고추조림	
	15주	생활요리		깐풍기. 미역오¢	기냉국			
	16주	생활요리		오므라이스, 두브	후크래커	1		