

2024년 동두천시 평생학습관 1기 강의계획서

강좌명	건강빵만들기			강사성명	이소연
강의시간	10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간)			강의요일	월요일
강의목표	천연 발효종을 이용한 건강빵을 만들고 다양하게 응용하는 제법을 익힌다.				
강의내용	오토리즈법, 폴리쉬법, 액종, 탕종, 르방등 여러 종류의 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 응용하여 발효종 빵을 만든다.				
자격증	“해당없음”				
동아리 활동계획	추후 계획				
교재비	0원	재료비	130,000원	준비물	앞치마,행주, 키친타올,필기도구
기타	<ul style="list-style-type: none"> - 구입방법 : 공동구매(○) - 조별 실습 - 환불 기준: 개강 4주 기준으로 잔여 달의 재료비 환불, 8주 이후 중도 취소 시 구입한 재료로 배부함 				
세부일정	주차	주 제	내 용		
	1주	레이즌 바타르	레이즌을 이용한 담백한 바타르를 만든다.		
	2주	대과 베이글	대과를 송송 넣은 쫄깃한 베이글을 만든다.		
	3주	빵오세이글	식이섬유가 풍부한 호밀가루를 넣은 세이글을 만든다.		
	4주	통밀 식빵	통밀 발효종을 넣은 식사빵을 만든다.		
	5주	브레첼	바삭하고 담백한 독일빵 브레첼을 만든다.		
	6주	올리브 브레드	건강에 좋은 올리브를 듬뿍 넣은 브레드를 만든다.		
	7주	루스틱	식사빵으로 담백한 루스틱을 만든다.		
	8주	빵오르뱅	호밀 발효종을 넣은 빵오르뱅을 만든다.		
	9주	블루베리브레드	블루베리를 넣은 담백한 빵을 만든다.		
	10주	통밀 감빠뉴	통밀을 넣은 고소하고 담백한 식사빵을 만든다.		
	11주	모카빵	커피향이 좋은 건포도를 넣은 모카빵을 만든다.		
	12주	쌀식빵	발효종과 쌀가루를 넣은 쌀식빵을 만든다.		
	13주	폴리쉬바게트	폴리쉬법을 활용한 걸바속촉 바게트를 만든다.		
	14주	바질치즈브레드	향이 진한 바질과 치즈를 토포한 브레드를 만든다.		
	15주	옥수수콘브레드	옥수수가루와 옥수수콘을 넣은 브레드를 만든다.		
16주	흑임자식빵	흑임자를 넣은 촉촉한 식빵을 만든다.			

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	건강빵 만들기
강좌소개	베이커리의 인기 있는 천연 발효종을 이용한 다양한 건강빵을 만들어 보고 천연 효모를 배양하는 방법을 익혀 가정에서도 건강한 빵을 만들 수 있다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	천연 발효종을 이용한 다양한 제법을 익힌다. 오토리즈법, 폴리쉬법, 액종, 탕종법, 르방등 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 사전 발효 반죽의 이해와응용하는 방법을 습득한다.
강의방향 (진행방법 등)	제빵의 기본 재료를 이용하여 천연 발효종을 만드는 제법을 습득하고 다양하게 응용하는 제빵 제법을 익히고 나아가 취.창업에 도움이 될 수 있도록 지도한다.
교육 재료비	재료비: 130,000원 재료비 정산: 공동구매 후 마지막 날 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	“해당없음”