

2024년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

강좌명	야간) 디저트홈베이킹			강사성명	이소연
강의기간	2024. 9. 5. ~ 12. 21.			강의요일	목요일
강의시간	18시 30분 ~ 21시 30분 (3시간)			첫 수업일	2024. 9. 5.
강의목표	카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 구움과자등을 실습한다.				
강의내용	카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케이크, 쿠키 등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.				
교재비	없음	재료비	170,000	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	주제	내용		
	1주	아메리칸쿠키	바삭하고 쫄득한 아메리칸 쿠키를 만든다.		
	2주	파운드케이크	견과류를 넣은 파운드케이크를 만든다.		
	3주	마들렌	풍미가 좋은 버터를 넣은 마들렌을 만든다.		
	4주	아몬드타르트	아몬드 크림을 넣은 타르트를 만든다.		
	5주	생크림롤케이크	생크림을 샌드한 롤케이크를 만든다.		
	6주	다쿠와즈	폭신폭신향 다쿠와즈에 크림을 만들어 채운다.		
	7주	꿀찰빵	향이 좋은 커피를 넣은 쫄득한 꿀찰빵을 만든다.		
	8주	고구마케이크	고구마를 넣은 케이크를 만든다.		
	9주	단호박 컵케이크	단호박을 넣은 컵케이크를 만든다.		
	10주	옥수수콘브레드	옥수수콘을 넣은 고소한 콘브레드를 만든다.		
	11주	모카케이크	부드러운 모카 케이크를 만든다.		
	12주	갈레트브레통	프랑스식 쿠키를 만든다.		
	13주	쉬폰케이크	가볍고 풍신폭신향 쉬폰케이크를 만든다.		
	14주	에그타르트	바삭하고 부드러운 에그타르트를 만든다.		
	15주	르뱅쿠키	다크초콜릿을 넣은 르뱅 쿠키를 만든다.		
16주	보틀 케이크	제철 과일을 넣은 보틀 케이크를 만든다.			

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

강좌명	(야간)디저트 홈베이킹
강좌소개	카페 베이커리에서 판매하고 있는 디저트 구움과자등을 실습한다.
교육내용 (강의주제 및 내용요약)	카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케이크, 쿠키 등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다.
강의방향 (진행방법 등)	조별 실습 베이커리 트렌드 변화에 따라 다양한 제품을 만들어 보고 다양한 재료의 기능을 이용하여 응용하는 방법을 배우고 더 나아가 취.창업에 기반이 될 수 있도록 지도한다.
교육 재료비	재료비:170,000원 재료비 정산: 공동구매 후 마지막 날 남은 재료비 1/n로 환불
취득가능 자격증 및 조건	“해당없음”