

2024년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

| | | | | | |
|------|--|-------------------|-------------------------------|-------|-------------------|
| 강좌명 | 카페브런치 | | | 강사성명 | 이소연 |
| 강의기간 | 2024. 9. 5. ~ 12. 21. | | | 강의요일 | 목요일 |
| 강의시간 | 14시 00분 ~ 17시 00분 (3시간) | | | 첫 수업일 | 2024. 9. 5. |
| 강의목표 | 카페에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴를 실습한다. | | | | |
| 강의내용 | 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 구움과자, 케익, 쿠키등 다양하게 만드는 제법을 익히고 응용하는 방법을 습득한다. | | | | |
| 자격증 | “해당없음” | | | | |
| 교재비 | 없음 | 재료비 | 190,000 | 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 | 크렌베리 스콘 | 크렌베리를 넣은 바삭 촉촉한 스콘을 만든다. | | |
| | 2주 | 캐러멜파운드케이크 | 달콤한 캐러멜을 넣은 파운드 케이크를 만든다. | | |
| | 3주 | 에그베네틱트 | 빵에 에그와 야채 조화가 어울리게 샌드한다. | | |
| | 4주 | 아몬드비스코티 | 아몬드슬라이스등 견과류를 넣은 비스코티 | | |
| | 5주 | 프렌치토스트 | 아침 식사 대응으로 간편하게 즐기는 토스트를 만든다. | | |
| | 6주 | 고구마 케이크 | 고구마를 넣은 케이크를 만든다. | | |
| | 7주 | 다쿠와즈 | 아몬드 충전물을 넣은 구움과자를 만든다. | | |
| | 8주 | 티그레 | 다크 초콜릿을 넣은 티그레를 만든다. | | |
| | 9주 | 베이컨 샌드위치 | 베이컨, 야채를 넣은 샌드위치를 만든다. | | |
| | 10주 | 팬케이크 | 메이플 시럽을 듬뿍 올려 달콤한 팬 케이크를 만든다. | | |
| | 11주 | 호두파이 | 고소한 호두충전물을 채운 바삭한 파이를 만든다. | | |
| | 12주 | 바질 스파게티 | 바질을 넣은 스파게티를 만든다. | | |
| | 13주 | 생크림 롤케이크 | 생크림을 넣은 롤 케이크를 만든다. | | |
| | 14주 | 플레인 컵케이크 | 제철 과일을 넣은 케이크를 만든다. | | |
| | 15주 | 밤케이크 | 달콤한 밤을 넣은 케이크를 만든다. | | |
| 16주 | 갈레트브레통 | 프랑스의 바삭한 쿠키를 만든다. | | | |

2024년 동두천시 평생학습관 강좌소개서

| | |
|--------------------------|---|
| 강좌명 | 카페 브런치 |
| 강좌소개 | 카페 베이커리에서 판매하고 있는 브런치 및 디저트 메뉴를 실습한다. |
| 교육내용 (강의주제 및 내용요약) | 카페 베이커리에서 판매하고 있는 인기 디저트 메뉴로 브런치, 구움과자, 케익, 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:190,000원 재료비 정산: 공동구매 후 마지막 날 남은 재료비 1/n로 환불 |
| 취득가능 자격증 및 조건 | “해당없음” |