

2024년 동두천시 평생학습관 3기 강의계획서

강좌명	건강빵만들기				강사성명	이소연
강의기간	2024. 9. 2. ~ 12. 21.				강의요일	월요일
강의시간	10시 00분 ~ 13시 00분 (3시간)				첫 수업일	2024. 9. 2.
강의목표	· 천연 발효종을 이용한 건강빵을 만들고 다양하게 응용하는 제법을 익힌다.					
강의내용	· 오토리즈법, 풀리쉬법, 액종, 탕종, 르방등 여러 종류의 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 응용하여 발효종 빵을 만든다.					
자격증	“해당없음”					
교재비	없음	재료비	130,000	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	소프트빵	부드럽고 촉촉한 식사 대용 소프트빵을 만든다.			
	2주	프렌치 효모빵	겉은 바삭 속은 부드러운 식감의 담백한 빵을 만든다.			
	3주	멀티그레인 브레드	여러 가지 곡물을 넣은 멀티그레인 빵을 만든다.			
	4주	밤브레드	달콤한 밤이 들어간 밤브레드를 만든다.			
	5주	생크림 식빵	생크림을 넣은 부드러운 식빵을 만든다.			
	6주	블루베리 브레드	블루베리가 들어간 담백한 빵을 만든다.			
	7주	모카번	크림치즈를 넣은 모카번을 만든다.			
	8주	호두빵	고소한 호두가 들어간 빵을 만든다.			
	9주	고구마 식빵	담백한 고구마를 넣은 식빵을 만든다.			
	10주	단팥빵	발효종을 넣은 단팥빵을 만든다.			
	11주	비엔누아	부드럽고 촉촉한 비엔누아를 만든다.			
	12주	올리브브레드	올리브를 넣은 들어간 빵을 만든다.			
	13주	루스틱	식사빵으로 담백한 루스틱을 만든다.			
	14주	건포도 브레드	건포도가 들어간 담백한 빵을 만든다.			
	15주	프레즐	바삭하고 담백한 프레즐을 만든다.			
16주	시나몬브레드	계피와 설탕을 이용하여 빵을 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, 풀리쉬법, 액종, 탕종법, 르방등 천연 효모를 배양하는 방법을 익히고 사전 발효 반죽의 이해와응용하는 방법을 습득한다.
강의방향 (진행방법 등)	조별 실습 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”