

# 강 의 계 획 서

[지원분야: ☒ 배움과정 ☐ 자격과정 ]

강좌명		행복한 홈베이킹			강사명	홍종원
강의가능 요일	모두누림 (남양)	목요일	강의가능 시간	모두누림 (남양)	18:00 ~ 21:00	
강 의 소 개						
목 표	수업 수강후 직접 집에서도 만들어 볼수 있는 홈베이킹 강좌입니다.					
교 재 명	판서, A4레시피 제공					
실습재료비	* 재료비 총액(15주) : 240,000 원					
	* 재료비 상세 내역 : 버터,설탕, 쌀가루, 밀가루,계란 외 특수재료					
	* 개인 준비 사항 :앞치마, 행주,빵담을 위생봉투 (모듬조 수업으로 재료비 환불이 어렵습니다. 부득이한 사정이 있으시면 담당 강사와 미리 상의 부탁 드립니다.)					
수강대상	성인		필요기자재	강의실 비치 기자재		
기간별	강 의 내 용					비 고
1주차	소금빵- 겉바속촉 소금빵을 만들어본다.					
2주차	블랙올리브 치아바타- 이탈리아 정통 치아바타를 만들어본다.					
3주차	다쿠와즈-아몬드 가루를 이용해 다쿠와즈를 만들어본다.					
4주차	에그타르트- 포르투칼식 에그타르트를 만들어본다.					
5주차	탕종식빵, 퍼지브라우니- 쫄득한 탕종식빵과 구덕구덕브라우니를 만든다.					
6주차	(휴강)추석연휴					
7주차	찰앙금빵-타피오카반죽을 이용해 쫄깃한 앙금빵을 만든다.					
8주차	건포도 천연발효빵- 건포도 발효종을 이용해 빵을 만들어본다.					
9주차	통밀탕종베이글- 탕종을 이용한 베이글을 만들어 본다					
10주차	바스크치즈케익- 바스크지방의 치즈케익을 만들어 본다					
11주차	빵도넛,옥수수과배기-두가지반죽으로 과배기를 만들어 본다					
12주차	어니언 포카치아- 양파를 이용해 포카치아를 만들어본다.					
13주차	단호박쉬폰- 몸에 좋은 단호박을 이용해 쉬폰케익을 만들어본다					
14주차	찐빵- 겨울철 별미 찐빵을 만들어 본다.					
15주차	쫄득쫄득 고구마빵-반죽속에 고구마가 들어간 빵을 만들어본다.					
16주차	생크림케익만들기- 제누와즈를 만들고 생크림 케익을 만든다.					