

【 강의 계획서 】

2013. 03. 01 ~ 6. 21(16주)

과 정 명	요리	과 목 명	홈파티요리	강 사 명	박수자
강의요일	목	강의시간	13:30 ~ 16:30	강 의 실	요리교실
강 의 소 개					
강의목표	행복하고 오래도록 추억할 수 있는 요리시간				
수강요건	남·여 모두 가능함.				
수강후진로·전망	부업, 취업, 창업				
강사이력	전 수원과학대학교 호텔조리과 출강 (겸임교수)				
교 재 명	"Recipe"		개강준비물	재료비, 앞치마, 필기도구	
실습재료비	☐ 재료비 총액(16주) : 160,000 ☐ 납부방법 : 개강 첫날 ☐ 재료비내역 :				
강 의 내 용					
주차	내 용 요 약				비 고
1	Orientation, 소고기불고기, 부케샐러드, 브로콜리새우전				
2	구절판, 겨자소스, 해물파전, 굴각두기				
3	“초밥만들기” 생선초밥(새우, 문어, 참치, 도미, 한치살) 테마끼스시, 두부유부미소시루				
4	LA갈비양념구이, 연근전, 크래미딥과 아스파라거스				
5	삼겹살 고추장양념구이, 두부영양부추 샐러드				
6	오렌지드레싱의 참치타다키, 새우겨자냉채, 채소스틱과 딥				
7	“카나페 만들기”새우카나페, 파인애플카나페, 소시지카나페, 에그카나페				
8	Public service (자원봉사)				
9	비빔냉면, 냉면양념장, 영양전빕				
10	불고기참쌀구이, 훈제연어카나페				
11	닭가슴살 토마토꼬치, 쿠루통채소컵샐러드, 새우(대하)전				
12	“초밥만들기”김초밥, 캘리포니아롤, 참치김초밥, 유부초밥, 두부유부미소시루				
13	간장소스치킨, 카프리제 (이탈리아식 샐러드)				
14	오꼬노미야끼, 아몬드크런치발사믹샐러드, 방울토마토피클				
15	안심편채, 오징어고추장양념구이, 오렌지소스의 토마토샐러드				
16	"Portluck Party" “사랑차” 대청소		※ 조리순서는 바뀔 수 있음		