

【 강의 계획서 】

2013. 03. 01 ~ 6. 21(16주)

과 정 명	요리	과 목 명	남성요리	강 사 명	박수자
강의요일	화	강의시간	18:30 ~ 21:00	강 의 실	요리교실
강 의 소 개					
강의목표	정성과 사랑이 듬뿍 담긴 요리시간				
수강요건	남자만 가능				
수강후진로·전망	취미, 취업, 창업				
강사이력	전 수원과학대학교 호텔조리과 한국요리출강 (겸임교수)				
교 재 명	"Recipe"		개강준비물	앞치마, 필기도구, 재료비	
실습재료비	☐ 재료비 총액(16주) : 160,000 ☐ 납부방법 : 개강 첫날 ☐ 재료비내역 :				
강 의 내 용					
1	Orientation, 소고기불고기, 두부조림		※ 조리순서는 바뀔 수 있음		
2	육개장, 굴각두기				
3	LA갈비양념구이, 연근전				
4	골뱅이무침, 간장소스치킨				
5	삼겹살고추장양념구이, 콩나물무침				
6	해물탕, 콩나물냉채				
7	“카나페만들기” 새우카나페, 파인애플카나페, 소시지카나페, 에그카나페				
8	삼치조림, 감자전, 방풍나물				
9	비빔냉면, 냉면양념장, 영양찜빵				
10	북어해장찌개, 달래무침, 생선전				
11	낙지볶음과 소면, 계란말이, 미역오이냉국				
12	된장찌개, 진미채조림, 시금치나물				
13	동태생선찌개, 육원전(완자전), 표고버섯전, 풋고추전				
14	“중국요리” 짜장면, 탕수육, 겨자마늘소스의 해파리새우냉채				
15	순두부찌개, 오징어볶음, 풋고추멸치조림				
16	"Portluck Party" “사랑차” 대청소				