

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	직장인요리교실(야간)				
담 당 강 사	고경희				
강 좌 개 요	퇴근 후 저녁 차려 먹기가 일하는 것보다 더 힘든 직장인 분들이 포근한 집밥과 일품요리를 쉽고 빠르고 맛있게 할 수 있도록 배우는 요리 수업입니다.				
강 의 목 표	요리를 배우고 응용 하여 직접 상차림을 할 수 있습니다.				
운 영 시 간	교육기간		요일		시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		목	주1회	10:00 ~ 12:00
교 육 대 상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20명	수 강 료	36,000원
준 비 물	첫날준비물: 앞치마, 필기구, 행주3장, 계량컵, 계량스푼, 음식담아가실 통(2~3개)				
재 료 비 (교 재 비)	· 재료비 : 13만원, · 교재비 : 1천원(레시피 복사비)				
주 별	세 부 내 용				비 고
1주(4.4)	O.T 비빔칼국수				
2주(4.11)	반찬1 명이김치, 명이장아찌, 반숙달걀장				
3주(4.18)	반찬2 미나리삼겹살전, 눈개승마고추장박이				
4주(4.25)	핸드메이드 봄 도시락 달걀말이김밥, 허니크림샌드위치				
5주(5.2)	가족의날 한상 너비아니구이&마늘쫄생채, 해차순두부전골				
6주(5.9)	중국요리 닭고기해파리냉채, 어항통가지덮밥				
7주(5.16)	일품한상 북어강정, 여주파불고기, 샐러리숙주전				
8주(5.23)	이달의 바다요리 멍개비빔밥, 낙지조개맑은탕				
9주(5.30)	온가족이 즐기는 양식 빈스샐러드, 슈프림비프파이타셋트				
10주(6.6)	휴강				6.6현충일 휴강
11주(6.13)	종강 꽃게 해물볶음&주먹밥				

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외됩니다.(보강 없음)