

2022년 제1기 강의계획서

과 정 명	간편중화요리				
담당강사	고 현미				
강좌개요	중국의 다양한 요리와 가정식을 배우고 식문화를 배울 수 있는 강좌입니다.				
강의목표	중국의 음식에 이해를 돕고 향신료와 양념을 배워 실생활과 소자본창업과 취업에 도움이 되도록 하고 다양한 메뉴들로 구성. 초보들도 쉽게 배울 수 있게 합니다.				
운 영 시 간	수강기간		요일		시간
	11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		수	주 1회	14:00~17:00(3시간)
교 육 대 상	만 18세 이상 인천시에 주소를 둔 자	인원	20	수강료	36,000
준 비 물	앞치마, 계량스푼, 계량컵, 필기도구, 행주, 키친타올, 반찬통				
재 료 비 (교 재 비)	75,000원				
주별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션, 닭육수 만들기, 삼선올면				
2주	잡채밥, 중식달걀탕				
3주	삼선두반두부, 부용게살				
4주	구정연휴 휴강				
5주	해물누룽지탕, 마라황과				
6주	동파육, 중국식감자채볶음,				
7주	두부새우찜, 회과육				
8주	멘보샤, 어항육사,				
9주	대통령선거일 휴강				
10주	크림새우, 고추잡채,				
11주	궁보기정, 브로컬리소고기볶음				

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

세 부 강 의 계 획 서

주별	강 의 내 용
1주	오리엔테이션 조구성, 수업진행방식 및 메뉴, 정확한 계량법 설명 닭과 야채로 만드는 중화요리의 기본인 육수를 끓여 삼선올면을 만들어 봅니다.
2주	잡채밥, 중식달걀탕-중화풍으로 잡채를 볶아 만드는 덮밥과 해산물을 이용한 부드럽고 감칠맛 나는 중국식 달걀탕 만드는 법과 농도 맞추는 법을 배웁니다.
3주	삼선두반두부, 부용게살-두반장을 이용한 매운 두부요리를 배우고 게맛살과 달걀흰자를 이용한 볶음요리를 배워봅니다.
4주	구정연휴 휴강
5주	해물누룽지탕, 마라황과-누룽지 튀기는 법과 소스 만드는 법을 배우고 매운 오이피클 마라황과를 만들어봅니다.
6주	동파육, 중국식감자채볶음-대표적인 중국요리인 동파육의 유래와 향신료와 조리법을 배우고 아삭한 감자채볶음을 만들어봅니다.,
7주	두부새우찜, 회과육-두부에 새우소를 넣은 담백한 두부찜과 춘장소스로 고기와 야채를 볶아내는 요리를 배워봅니다.
8주	멘보샤, 어항육사-멘보샤를 기름지지 않게 튀기는 요령과 속재료 만드는 법을 배우고 어항소스를 배워 고기에 응용해 봅니다.
9주	대통령선거일 휴강
10주	크림새우, 고추잡채-꽃빵을 곁들여 먹는 고추잡채 볶는 법과 크림소스 만드는 법과 새우튀기는 법을 배워 봅니다.
11주	궁보기정, 브로컬리소고기볶음-땅콩을 곁들인 매운 닭고기튀김과 중국식으로 볶아낸 소고기 요리를 배워봅니다.,