

2022년 제1기 강의계획서

과정명	전국 분식맛집 요리반		
담당강사	고 경희		
강좌개요	다양한 분식 메뉴를 배우고 응용할 수 있는 반입니다.		
강의목표	기본적 분식메뉴부터 응용이 다양한 메뉴까지를 배울 수 있으며 몇몇 메뉴들은 특화시켜 취업과 소자본창업에 도움이 될 수 있는 수업입니다.		
운영시간	수강기간		요일
	11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		금 주 1회
			시간
			10:00~13:00(3시간)
교육대상	만 18세 이상 인천시에 주소를 둔 자	인원	20
			수강료
			36,000
준비물	앞치마, 필기구, 행주2장, 계량컵, 계량스푼, 음식담아가실 그릇(통)2개		
재료비 (교재비)	· 재료비 : 11만원(3개월-11회분) · 교재비 : 1천원(레시피 복사비)		
주별	세 부 내 용		비고
1주	· O.T 계란말이 미니김밥		
2주	· 사누끼우동, 새우야채튀김		
3주	· 불오징어덮밥, 잡채덮밥, 해물라면		
4주	· 해물매콤철판볶음밥, UFO김치볶음밥		
5주	· 까르보나라떡볶이, 짜장라볶이, 단무지오이무침		
6주	· 잔치국수, 국물비빔국수, 떡볶		
7주	· 야끼카레, 대게장밥도둑, 미소장국		
8주	· 쌈돈까스, 쟁반냉모밀		
9주	· 떡갈비김밥, 새우튀김김밥, 닭가슴살샐러드김밥		
10주	· 비빔만두&쫄면, 맛밥		
11주	· 밀떡볶이, 부산식살떡볶이, 종강		

※ 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	· O.T-조편성, 수업 유의사항 공지, 강의실 사용수칙 공지 · 계란말이 미니김밥-봉천동에 유명한 계란말이 김밥과 곁들이는 장아찌를 만들어 보기
2주	· 사누끼우동-실제 우동 엑기스를 만들어 농축 쫄음을 만들고 부재료를 곁들여 우동 만들기 · 새우야채튀김-채소와 새우를 섞어 커다란 야채 튀김 만들기
3주	· 불오징어덮밥-매콤한 오징어 덮밥과 토핑 만들기 · 잡채덮밥-스피드한 중화 잡채덮밥 만들어 보기 · 해물라면-해물, 숙주, 미역이 들어간 시원한 제철 라면 끓이기
4주	· 해물매콤철판볶음밥-모듬해물, 숙주 채소가 들어간 비빔소스의 철판 볶음밥 만들기 · UFO김치볶음밥-쉬운 듯 어려운 김치볶음밥 만들기 다양한 토핑 곁들이기
5주	· 까르보나라떡볶이-크림소스와 떡, 쫄면으로 새로운 떡볶이 끓이기 · 짜장라볶이-짜장라면과 떡, 부재료의 만남으로 꼬들한 라볶이 끓이는 법 공개 · 단무지오이무침- 곁들임으로 오이와 단무지를 와사비 소스에 무치기
6주	· 잔치국수-구포스타일 잔치국수 끓여 완성하기 · 국물비빔국수-망향스타일 비빔국수 만들기 · 떡볶-볶은고기, 김치, 장아찌, 비빔 소스로 만든 비빔밥 준비하기
7주	· 야끼카레-양파를 듬뿍 볶아 치즈를 올린 구운 카레 만들기 · 대게장밥도둑-대게장과 부재료를 넣고 팬에 구운 밥 만들기 · 미소장국-미소장국의 한끝으로 끓여보기
8주	· 쌈돈까스-대구의 쌈 싸먹는 깔끔한 돈까스 만들기 · 쟁반냉모밀-여름을 준비하는 냉모밀 육수 만들기
9주	· 떡갈비김밥-불맛 나는 떡갈비를 이용한 김밥 만들기 · 새우튀김김밥-튀긴 새우를 더욱 맛나게 하는 김밥 만들기 · 닭가슴살샐러드김밥-깨소스에 버무린 닭가슴살샐러드를 넣고 만드는 건강김밥 만들기
10주	· 비빔만두&쫄면-비빔쫄면장과 납작만두 만들기 · 맛밥-볶은고기, 김치, 장아찌, 비빔 소스로 만든 비빔밥 준비하기
11주	· 밀떡볶이-국물가득 밀떡볶이 만들기 · 부산식살떡볶이-무절임을 넣은 알싸한 떡볶이 만들기 종강식