

## 2022년 제2기 강의계획서

과 정 명	간편중화요리				
담 당 강 사	고현미				
강 좌 개 요	중국의 다양한 요리와 가정식을 배우고 식문화를 배울 수 있는 강좌입니다.				
강 의 목 표	중국의 음식에 대한 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 보강없습니다)		화	주 1 회	14:00~17:00(3시간)
교 육 대 상	만18세 이상 인천거주민	인원	20명	수 강 료	36,000원
준 비 물	앞치마, 계량스푼, 계량컵, 필기도구, 행주, 키친타올, 포장용기				
재 료 비 ( 교 재 비 )	100,000원				
주별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션, 홈메이드고추기름 만들기				
2주	매운게살볶음, 소류완자				
3주	홍소양두부, 흑후추소스소고기볶음				
4주	유린기, 팔보채				
5주	산라탕, 어향소스소고기말이				
6주	토마토달걀볶음, <b>류산슬, 포두부볶음,</b>				
7주	매운닭튀김라즈지, 목이버섯볶음				
8주	삼선짬뽕, 칭차이				
9주	가지튀김, 새우달걀볶음밥				
10주	간짜장, 후난식해파리냉채, 짜사이무침,				
11주	황두장덮밥 닭가슴살마늘쫄볶음				

※ 전 강좌의 강사와 시간 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외(보강없음)

세 부 강 의 계 획 서		
과목명: 간편중화요리		강사명 : 고현미
주	강 의 내 용	비 고
1주	오리엔테이션,조구성,수업진행방식및메뉴,정확한계량법설명 홈메이드고추기름-가정에서 직접 칼칼하고 맛있게 고추기름 내는법을 배웁니다.	
2주	매운게살볶음. 소류완자-게살과 야채를 같이 볶아내는 매콤하면서 담백한게살볶음과 소고기로 완자를 만들어 소류완자를 만들어봅니다.	
3주	홍소양두부, 흑후추소스소고기볶음-두부에 고기를 넣은 튀김요리와 후추소스로 야채와 소고기를 볶는 요리	
4주	유린기, 팔보채- 닭고기 튀김에 야채와 새콤달콤한 소스를 곁들이는 유린기와 여덟가지 보석이라는 뜻의 팔보채를 만들어봅니다.	
5주	산라탕, 어향소스소고기말이- 매콤, 새콤한 중식스프를 만들고 어향소스를 곁들이는 버섯말이소고기튀김을 만들어봅니다.	
6주	토마토달걀볶음, 류산슬, 포두부볶음-손쉽게 만들수 있는 토마토달걀볶음과 야채와해산물로 담백하게 만드는 류산슬, 포두부 요리법을 배워봅니다.	
7주	매운닭튀김라즈지, 목이버섯볶음-고추듬뿍 닭튀김인 라즈지와 목이버섯으로 간단 가정식 중화요리를 배워봅니다.	
8주	삼선짬뽕, 칭차이-여러가지 해산물로 진하고 칼칼한 삼선짬뽕을 만들고 중국식으로 청경채를 볶는 법을 배워봅니다.	
9주	가지튀김, 새우달걀볶음밥-다진새우로 소를 채운 가지튀김을 배우고 중화풍 달걀볶음밥을 배워봅니다.	
10주	간짜장, 후난식해파리냉채, 짜사이무침-중화요리의 기본인 짜장소스 만드는 법과 매콤한 해파리냉채를 배워봅니다.	
11주	황두장덮밥 닭가슴살마늘쫄볶음- 중식소스인 황두장을 덮밥 소스에 이용해 만들어봅니다. 간단한 중화가정식 반찬을 배워봅니다.	