

## 2022년 제3기 강의계획서

|                    |   |    |     |       |             |
|--------------------|---|----|-----|-------|-------------|
| 과 정 명              | 유러피안 가정식  |    |     |       |             |
| 담 당 강 사            | 고현미   |    |     |       |             |
| 강 좌 개 요            | 유러피안 가정식과 다양한 브런치 요리를 배우고 식문화를 배울수 있는 강좌입니다.  |    |     |       |             |
| 강 의 목 표            | 유 러피안 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<br>(법정공휴일은 보강없습니다)  |    | 화   | 주1회   | 14:00~17:00 |
| 교 육 대 상            | 만18세 이상<br>인천거주시민   | 인원 | 20명 | 수 강 료 | 36,000원     |
| 준 비 물              | 앞치마, 계량스푼, 계량컵, 필기도구, 행주, 키친타올, 포장용기  |    |     |       |             |
| 재 료 비<br>( 교 재 비 ) | 130,000원  |    |     |       |             |
| 주 별                | 세 부 내 용   |    |     |       | 비고          |
| 1주                 | 오리엔테이션, 이탈리아수제피클  |    |     |       |             |
| 2주                 | 정통 까르보나라, <b>삭슈카</b>  |    |     |       |             |
| 3주                 | <b>이태리식오징어순대</b> , 시금치프리타타  |    |     |       |             |
| 4주                 | 아스파라거스보리리조또, 단호박크림스프  |    |     |       |             |
| 5주                 | <b>가지라자니아</b> , 니수아즈샐러드   |    |     |       |             |
| 6주                 | 꼬르돈블루, 홈메이드요구르트리코타치즈샐러드와 레몬드레싱  |    |     |       |             |
| 7주                 | 화이트라구파스타, <b>쉬림프부르스케타</b>   |    |     |       |             |
| 8주                 | 사우어크라우트스루벤 샌드위치, 독일식감자샐러드   |    |     |       |             |
| 9주                 | 양송이크림소스를 곁들인 비프스테이크, 꾸스꾸스샐러드  |    |     |       |             |
| 10주                | <b>라구소스와미트볼</b> , 샐러드파스타  |    |     |       |             |
| 11주                | 콥샐러드, 파마산치즈칼라마리   |    |     |       |             |

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