

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 (법정공휴일은 보강없습니다)		화	주1회	14:00~17:00
교 육 대 상	만18세 이상 인천거주시민	인원	20명	수 강 료	36,000원
준 비 물	앞치마, 계량스푼, 계량컵, 필기도구, 행주, 키친타올, 포장용기				
재 료 비 (교 재 비)	130,000원				
주 별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션, 이탈리아수제피클				
2주	정통 까르보나라, 삭슈카				
3주	이태리식오징어순대 , 시금치프리타타				
4주	아스파라거스보리리조또, 단호박크림스프				
5주	가지라자니아 , 니수아즈샐러드				
6주	꼬르돈블루, 홈메이드요구르트리코타치즈샐러드와 레몬드레싱				
7주	화이트라구파스타, 쉬림프부르스케타				
8주	사우어크라우트스루벤 샌드위치, 독일식감자샐러드				
9주	양송이크림소스를 곁들인 비프스테이크, 꾸스꾸스샐러드				
10주	라구소스와미트볼 , 샐러드파스타				
11주	콤파샐러드, 파마산치즈칼라마리				

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