

2022년 제3기 강의계획서

과 정 명	쉽게 빛는 전통주				
담 당 강 사	이성렬				
강 좌 개 요	누룩부터 막걸리까지 원스톱으로 배워보는 전통주				
강 의 목 표	궁중술을 빚어보고 나만의 술을 빚을 수 있다.				
운 영 시 간	수강기간		요일		시간
	11주 (법정공휴일은 보강없습니다)		수	주1회	10:00~13:00(3시간)
교 육 대 상	만 18세 이상 인천시에 주소를 둔 자	인원	20명	수강료	36,000원
준 비 물	앞치마, 필기도구				
재 료 비 (교 재 비)	100,000원 (레시피 7종, 교재비 포함)				
주 별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션 / 찹쌀막걸리 빚기				1리터
2주	백년초막걸리 빚기 / 찹쌀막걸리 채주				1리터
3주	석탄주 / 밀술				1리터
4주	석탄주 / 덧술 / 백년초막걸리 채주				
5주	누룩 디딤 / 띄우기				1kg
6주	삼양주 / 밀술				2리터
7주	삼양주 / 중덧술, 덧술 / 석탄주 채주				
8주	졸업 출품주 빚기 각조 4리터				
9주	과하주 빚기 / 밀술				1리터
10주	과하주 빚기 / 덧술 / 삼양주 채주				
11주	이화주 빚기 / 누룩평가 및 졸업작품 관능평가				500g

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