

## 2022년 제4기 강의계획서

과 정 명	(특강) 유러피안 가정식				
담 당 강 사	고현미				
강 좌 개 요	유러피안 가정식과 다양한 브런치 요리를 배우고 식문화를 배울 수 있는 강좌입니다.				
강 의 목 표	유러피안 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-방울토마토마리네이드				
2주	적치킨, 발사믹소스를 곁들인 구운버섯샐러드				
3주	스파이시로제펜네, 크로크무슈				
4주	뽕뽕, 세비체,				
5주	치미추리소스 스테이크, 스페인식올리브절임				
6주	가지인볼티니, 브로컬리치즈스프				
7주	차지키샐러드, 게살오이스터파스타				
8주	버섯크림리조또, 빼쉐				
9주	해산물빠빠요뜨, 봉골레파스타,				
10주	슈니첼, 코울슬로				
11주	게살샐롯데, 클렘차우더스프,				

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