

2022년 제4기 강의계획서

과 정 명	(특강) 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)		화	주1회	14:00~17:00(3시간)
교 육 대 상	만 18세 이상 인천시에 주소를 둔 자	인원	20명	수 강 료	36,000원
준 비 물	앞치마, 필기도구				
재 료 비 (교 재 비)	1인 100,000원 (레시피 7종, 교재비 포함)				
주 별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션 / 찹쌀막걸리 빚기				1리터
2주	유자 막걸리 빚기 / 찹쌀막걸리 채주				1리터
3주	석탄주 / 밀술				1리터
4주	석탄주 / 덧술 / 유자 막걸리 채주				
5주	누룩 디딤 / 띄우기 / 석탄주 채주				500g
6주	졸업 출품주 빚기 각조 5리터. 레시피작성하기				1리터
7주	삼양주 / 밀술. 덧술 / 석탄주 채주				1리터
8주	과하주 빚기 / 밀술				1리터
9주	이화주 빚기 / 누룩평가/ 과하주 빚기 / 덧술				500g
10주	삼양주 채주 / 졸업주 채주				
11주	졸업작품 관능평가 / 과정 총정리				

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