



2022년 제4기 일일 특강 강의계획서

과 정 명	김장김치 만들기				
담 당 강 사	임 현 순				
강 좌 개 요	<ul style="list-style-type: none"> •추석이 지났는데도 여전히 고공행진 중인 밥상물가 때문에 고민인 요즘, 겨우내 드셔야 할 김장김치 걱정되지요!!! 그 고민 함께 풀어드릴게요!!! •재료준비부터 김장 시기 및 비용 등 경제적·시간적인 면에서 여러 가지 고민과 김장의 번거로움을 한 방에 해결해 드릴 특강을 준비하였습니다. 				
강 의 목 표	<ul style="list-style-type: none"> •배추를 미리 절이고 무채용 재료와 양념 등을 미리 준비해 드려서, 본인이 가져가실 김장김치를 직접 버무려가시는 시스템으로 구성하였습니다. •맛깔난 배추김치 4kg씩 담아가실 용기를 가져오시거나, 강사가 준비해 드리는 김장팩을 활용하여 담아가실 수 있습니다. 				
운 영 시 간	일 시		요 일		시 간
	2022. 11.16		수		14:00~17:00(3시간)
	2022.11.19		토		10:00~13:00(3시간)
교 육 대 상	만18세 이상 인천거주시민	인원	각반 정원 20명	수 강 료	무료
준 비 물	앞치마, 행주, 고무장갑, 김칫통(준비물은 선택사항이며, 별도로 제공되지 않습니다.)				
재 료 비 (교 재 비)	각 회차 당 38,000원				
회 차	세 부 내 용				비 고
1 회차	<input type="checkbox"/> 오늘은 김장하는 날!! <input checked="" type="checkbox"/> 실기메뉴  배추김치				김장의 의미와 당일 담글 김치에 대한 ORIENTATION 및 실습
2 회차	<input type="checkbox"/> 오늘은 김장하는 날!! <input checked="" type="checkbox"/> 실기메뉴  배추김치				김장의 의미와 당일 담글 김치에 대한 ORIENTATION 및 실습