

## 2023년 제1기 강의계획서

과 정 명	(특강) 일식가정식				
담 당 강 사	고현미				
강 좌 개 요	일본 가정식과 다양한 일본요리를 배우고 식문화를 배울 수 있는 강좌입니다.				
강 의 목 표	일본음식의 이해를 돕고 식재료와 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)		월	주1회	14:00~17:00
교 육 대 상	만18세 이상 인천거주민	인원	20명	수 강 료	36,000원
준 비 물	앞치마, 계량스푼, 계량컵, 필기도구, 행주, 키친타올, 포장용기				
재 료 비 ( 교 재 비 )	120,000원				
주 별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션, 명란크림떡볶이				
2주	덴신돈부리(달걀앙가케덮밥), 가케우동				
3주	설연휴				
4주	오얏꼬동(닭고기덮밥), 가지미소볶음				
5주	닭고기전골, 니쿠자가(소고기감자조림)				
6주	툇조림, 연어장덮밥				
7주	연어야채오니기리(연어가들어간주먹밥), 히야시츄카(샐러드냉우동)				
8주	돈지루, 자완무시(일본식달걀찜)				
9주	치킨새우가라아게(튀김), 와후샐러드				
10주	야끼소바(볶음소바), 돼지고기파소스무침				
11주	오꼬노미야끼, 방울토마토유자절임				

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