

2023년 제2기 강의계획서

과 정 명	(특강) 카페 패키지 메뉴 만들기				
담 당 강 사	김 성 미				
강 좌 개 요	전문성과 트렌디함을 반영한 메뉴 만드는 기술을 익히며, 카페 메뉴를 패키지화하여 나만의 메뉴로 상품화하는 방법을 익힌다				
강 의 목 표	단순하게 카페메뉴 레시피를 배우는 수업이 아닌 재료의 선택, 음료 맛의 밸런스 맞추는 법, 비주얼 음료 만드는 법 등 차별화된 메뉴의 상품화 기술을 습득하여 취업과 창업에 도움을 줄 수 있다.				
운 영 시 간	수강기간		요일		시간
	11주 (법정공휴일은 보강없습니다)		화	주 1 회	10:00~13:00(3시간)
교 육 대 상	만18세 이상 인천거주시민	인원	12명	수 강 료	36,000원
준 비 물	필기도구, 앞치마, 개인텀블러, 행주				
재 료 비 (교 재 비)	재료비 : 230,000원 (프린트 교부)				
주별	세 부 내 용				비고
1주	에스프레소 추출이론 및 에스프레소 바 메뉴 만들기 그라인더 셋팅 방법 및 분쇄도에 따른 추출량과 맛 비교				
2주	로스팅 실습 I (대륙별 생두의 특징 및 로스팅에 이해) 핸드드립 추출 방법으로 맛 비교하기				
3주	로스팅 실습 II 블랜딩의 기초 / 브루잉 기초 이론과 실습(콜드브루 추출)				
4주	커피드립백과 추출된 콜드브루를 이용한 선물 포장 크림 라떼 만들기 (아인슈페너 / 크림 모카 / 오레그랏세)				
5주	화이트 커피 만들기 (카푸치노,카페라떼,플랫화이트)				
6주	시럽과 소스를 이용한 메뉴 만들기 부재료 만들기(과일청과 과일 디톡스 칩)				
7주	브런치 세트 만들기 (과일 에이드 / 크로플)				
8주	브런치와 Beverage 메뉴 I (크림 치즈 바게트/ 티 베리에이션)				
9주	Beverage 메뉴 II (밀크티 / 녹차라떼 / 고봉라떼)				
10주	법정휴일 (현충일)				
11주	Beverage 메뉴III (에이드 / 푸실리 샐러드) 나만의 포장 패키지 만들기 (상품 구성 자유)				

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