

2023년 제2기 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	일본 음식에 이해를 돕고 식재료와 양념을 배워 실생활과 소자본창업 및 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	20	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, 나폴리탄스파게티				
2주	삼색소보로초밥, 도로로소바(마를 갈아 넣은 소바)				
3주	오므라이스, 일본식크림스튜				
4주	키마카레(일본식드라이카레), 비지조림				
5주	쇼가야끼(돼지고기생강구이), 고등어미소조림				
6주	모밀소바, 멘치가츠(다진고기로 만드는 돈가츠)				
7주	차슈뎡밥(양념돼지고기뎡밥), 맛달걀(일본반숙달걀)				
8주	달걀명란유부초밥, 참치마요유부초밥, 불고기유부초밥				
9주	일본식연어스테이크, 소송채참깨무침				
10주	6/6 현충일 휴강				
11주	스끼야끼(일본식소고기전골), 양배추사라다				

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