

## 2023년 제3기 강의계획서

과 정 명		(특강) 카페 패키지 메뉴 만들기			
담당 강사		김 성 미			
강좌 개요		전문성과 트렌디함을 반영한 메뉴 만드는 기술을 익히며, 카페 메뉴를 패키지로 하여 나만의 메뉴로 상품화하는 방법을 익힌다			
강의 목표		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.			
운영 시간		수강기간		요일	시간
		11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		화	주 1회 10:00 ~ 13:00
교육 대상		만 18세 이상 인천거주시민	인원	12명	수강료 36,000원
준비물		1일차 : 필기도구, 앞치마, 행주(2장), 개인텀블러			
재료비 (교재비)		재료비 : 230,000원 (프린트 교부)			
주 별		세 부 내 용			
1주	7/4	에스프레소 추출이론 그라인더 셋팅 방법 및 분쇄도에 따른 추출량과 맛 비교 에스프레소 바 메뉴 (쇼콜라또/스트라파짜또/ 샤케라또)			
2주	7/11	로스팅 실습 I (대륙별 생두의 특징 및 로스팅에 이해) 화이트 커피 (카페라떼, 플랫화이트, 카푸치노)			
3주	7/18	블렌딩의 기초 / 브루잉 기초 이론과 실습(콜드브루 추출) 시럽과 소스를 이용한 메뉴 만들기 돌체라떼, 샷 그린티라떼, 더블 샷, 흑당버블티라떼			
4주	7/25	커피드립백 만들기 /추출된 콜드브루를 이용한 음료 만들기 바닐라크림 콜드브루 /아인슈페너 / 핑크슈페너 /크림 모카			
5주	8/8	파우더를 이용한 메뉴 만들기 슈크림 라떼, 티라미수 라떼, 자색 고구마 라떼			
6주	8/15	광복절(법정 휴무)			
7주	8/22	냉동과일을 이용한 음료와 브런치 세트 메뉴 브라운 치즈크로플 / 망고 라씨/ 딸기 라떼			
8주	8/29	티 베리에이션 메뉴와 브런치 메뉴(크로크 무슈) 유자 민트 티, 릴랙싱 애플 티, 허니자몽 블랙 티			
9주	9/5	Beverage 메뉴 I 엘더 플라워 에이드, 자두 에이드, 패션후르츠 에이드			
10주	9/12	Beverage 메뉴II 적용과 에이드, 포멜로 에이드, 핑크구아바 에이드			
11주	9/19	파우더를 이용한 메뉴 만들기 슈크림 라떼, 티라미수 라떼, 자색 고구마 라떼			

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