

2023년 제4기 일일특강 강의계획서

과 정 명	김장김치만들기				
담 당 강 사	임 현 순				
강 좌 개 요	·무·배추는 물론 소금·고추·생강 등 고공행진 중인 밥상물가가 고민인 요즘, ·재료준비부터 김장 시기 및 비용 등 경제적·시간적인 면에서 여러 가지 고민과 김장의 번거로움을 한 방에 해결해 드릴 특강을 준비하였습니다.!!!				
강 의 목 표	·배추를 미리 절이고 무채용 재료와 양념 등을 미리 준비하여, 각자가 가져갈 김장김치를 직접 버무려 가실 수 있는 시스템으로 구성하였고, ·맛깔난 배추김치 4kg씩 담아갈 용기를 준비하거나, 강사가 준비해 둔 김장팩을 활용하여 담아갈 수 있도록 구성하였습니다.				
운 영 시 간	일 시		요 일		시 간
	11. 17.		금		10:00~13:00(3시간)
	11. 18.		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)	35,000원 · 교재비는 없고, 강사가 제작한 레시피를 제공해 드립니다.				
회 차	세 부 내 용				비 고
1 회차	□ 오늘은 김장하는 날!! ◆ 실기메뉴👉 배추김치				김장의 의미와 당일 담글 김치에 대한 ORIENTATION 및 실습
2 회차	□ 오늘은 김장하는 날!! ◆ 실기메뉴👉 배추김치				김장의 의미와 당일 담글 김치에 대한 ORIENTATION 및 실습