

2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	특강/ 분식&포차조리실무		
담당강사	고현미		
강좌개요	분식점, 포장마차 조리의 특징과 식재료에 대한 이해를 돕는다.		
강의목표	분식과 포장마차 조리 의 기초부터 배워 창업과 취업에 도움이 될수 있도록 한다.		
운영시간	교육기간	요일	시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)	월 주1회	14:00 ~ 17:00
교육대상	만 18세 이상 인천거주시민	인원 20명	수 강 료 36,000원
준비물	첫날준비물: 앞치마, 계량스푼(15ml-5ml), 계량컵(200ml), 필기도구, 키친타올, 향주, 용기		
재료비 (교재비)	재료비 15만원		
주별	세 부 내 용		비고
1주	오리엔테이션, 기름떡볶이		
2주	큐브스테이크덮밥, 날치알볶음밥		
3주	김치말이국수, 마약김밥		
4주	메밀소바, 양가케덮밥		
5주	새싹비빔국수,샐러드꼬마김밥		
6주	마제소바, 아쿠아돈까스		5월6일 대체공휴일 휴강
7주	대파돼지고기튀김, 마라바지락		
8주	깻잎똥집튀김, 백순대볶음		
9주	미니족발, 새우탕		
10주	소면을 곁들인오징어볶음, 돼지고기두부찌개		
11주	오돌뼈, 양념돼지목살구이		

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