

= 【 강 의 계 획 서 】

분야	해피모닝클래스 (성인)	과목명	베이킹 / 디저트 만들기		담당 강사	백유림
강의기간	26. 07. 09. ~ 09. 24.	강의시간	목	10:30 ~ 12:00	강의실	3층 조리실
강 의 소 개						
과목소개	디저트 취미 과정으로 베이킹 기본 이론, 재료 계량, 반죽, 모양 성형을 익혀서 스콘, 샌드위치, 파운드케이크 등 카페나 베이커리에서 접하는 디저트를 직접 제작할 수 있는 기술을 익힙니다.					
교재	레시피 인쇄물					
재료비	회당 15,000원					
강사준비물	베이킹 도구					
수강생준비물	앞치마, 키친타올, 필기도구					
강 의 내 용						
회차별	세부내용					비고
1회차	생크림 스콘 / 고소한 맛이 매력적인 클래식 스콘					
2회차	브라우니 / 커피와 잘 어울리는 달콤쫄득한 브라우니					
3회차	깨찰피자빵 / 깨찰도우로 만드는 미니 피자빵					
4회차	얼그레이 파운드 / 홍차향이 진한 얼그레이 파운드					
5회차	상투과자 / 길바속속 추억의 레트로 디저트					
6회차	바스크 치즈 케이크 / 스페인의 전통 치즈 케이크					
7회차	쁘띠 넷츠 타르트 / 견과류 듬뿍 미니 타르트					
8회차	감자빵 / 감자모양의 쫄깃하고 촉촉한 빵					
9회차	초코머핀 / 초코칩이 가득한 머핀					
10회차	크로크무슈 / 베샤멜 소스 직접 만들기					
11회차	바나나 브레드 / 바나나의 달콤하고 부드러운 풍미가 가득한 빵					