

회차별 교육 내용

프로그램 명			퓨전 한식 요리				
개 요	목 표		한식조리를 통한 퓨전한식의 활용				
	프로그램유형		※ 작성 X				
	교 육 대 상		수영구민 및 수영구 소재 직장인 16명				
운 영	기 간		총시간	참여자수	운영장소	교재, 재료비	
	9.10~12.3(목)		24시간	16명	구락생활문화센터	120,000원 (회당1만원)	
차시	일자 (요일)	시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	09.10(목)	10:00 ~12:00	오리엔테이션 & 통도라지양념구이			서영주	강의· 시연 후 실습
2	09.17(목)	10:00 ~12:00	소고기 약고추장 & 오색비빔밥			서영주	강의· 시연 후 실습
3	09.24(목)	10:00 ~12:00	전통 맥적구이			서영주	강의· 시연 후 실습
4	10.08(목)	10:00 ~12:00	궁중요리 - 골동면			서영주	강의· 시연 후 실습
5	10.15(목)	10:00 ~12:00	약재 불고기 전골			서영주	강의· 시연 후 실습
6	10.22(목)	10:00 ~12:00	약재 닭계장			서영주	강의· 시연 후 실습
7	10.29(목)	10:00 ~12:00	삼색단자 & 대추 수정과			서영주	강의· 시연 후 실습
8	11.05(목)	10:00 ~12:00	궁중요리 - 오색 대하찜			서영주	강의· 시연 후 실습
9	10.12(목)	10:00 ~12:00	노각무침 & 마늘쫄 채무침			서영주	강의· 시연 후 실습
10	11.19(목)	10:00 ~12:00	연잎밥 & 전통된장국			서영주	강의· 시연 후 실습
11	11.26(목)	10:00 ~12:00	전통다식 - 궁중약과			서영주	강의· 시연 후 실습
12	12.03(목)	10:00 ~12:00	약선요리 - 삼계탕			서영주	강의· 시연 후 실습