

## [작은 차이가 만드는 맛, 핸드드립커피+음료] 강의계획서

강좌명	[인문공감] 작은 차이가 만드는 맛, 핸드드립커피+음료				
강사	김보미	교육인원	18명	강의실	커피배움실 1층
학습목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 핸드드립커피의 기초 지식과 추출 원리를 습득한다.</li> <li>• 맛에 영향을 미치는 요소들을 체험하며 개인의 취향을 발견한다.</li> <li>• 커피를 통한 감성적 교류와 일상 속 여유를 경험한다.</li> </ul>				
교육방법	이론과 실습				
교육대상	중구민	교재 및 재료비	재료비 65,000원 (원두, 필터, 드립 도구 공동사용)		
교재 (저자 및출판사)	자체 교재	개인준비물	앞치마, 행주 2장		
차시	주 제	교육내용			비 고 (준비물)
1	핸드드립	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 핸드드립 정의</li> <li>• 핸드드립 추출을 위한 도구</li> <li>• 핸드드립 실습</li> </ul>			
2	핸드드립	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 나만의 핸드드립 레시피 설계하기</li> <li>• 드립커피로 음료만들기</li> </ul>			
3	에어로프레스	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 추출 원리 및 구조 설명</li> <li>• 같은 원두로 두 방식 추출 실습</li> <li>• 에어로프레스를 활용한 카페 음료 만들기</li> </ul>			
4	모카포트	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 모카포트의 구조와 원리 이해</li> <li>• 모카포트 추출 시연 및 실습</li> </ul>			
5	드립백 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 각자 선택한 원두로 드립백 만들기</li> <li>• 포장 디자인 및 레시피 공유</li> <li>• 드립백 시음회 • 강의 수료식</li> </ul>			
6	카페음료 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 에스프레소 정의, 에스프레소 추출하기</li> <li>• 카페 티라레 만들기</li> <li>• 무알콜 모히또 만들기</li> </ul>			
7	카페음료 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 토마토바질청만들기&amp;토마토바질에이드</li> <li>• 솔티카라멜라떼 만들기</li> <li>• 무알콜 음료 만들기 (버진 피냐 콜라다)</li> </ul>			
8	카페음료 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흑임자아인슈페너 만들기</li> <li>• 트로피칼 자스민티 만들기</li> <li>• 초당옥수수 버블티 만들기</li> <li>• 무알콜 음료 만들기 (버진 프루트 펀치)</li> </ul>			