

## [집에서도 쉽게 만드는 브런치] 강의계획서

강좌명	[인문공감] 집에서 쉽게 만드는 브런치				
강사	고현미	교육인원	18명	강의실	커피배움실 1층
학습목표	광범위한 식자재에 대해 배우고 브런치에 응용함으로써 브런치에 대한 이해를 도와 가정에서도 손쉽게 만들 수 있게 하고 창업에 도움이 되는 메뉴를 배운다.				
교육방법	강사 시연 후 1인 실습				
교육대상	중구민	교재 및 재료비	재료비 65,000원		
교재 (저자 및출판사)	강사 자체 제작	개인준비물	앞치마, 계량스푼(15ml• 5ml), 계량컵(200ml), 키친타올, 행주, 용기, 필기도구,		
차시	주제	교육내용			비고(준비물)
1	O.T. 샐러드·파스타	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 엔초비 파스타</li> <li>• 이탈리아 수제 피클</li> </ul>			
2	샌드위치·스프	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 크랜베리 닭가슴살 샌드위치</li> <li>• 브로컬리 치즈 스프</li> </ul>			
3	조식·파스타	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 단호박 프리타타</li> <li>• 스파이시 치킨 펜네</li> </ul>			
4	파스타·샐러드	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>와사비크림소스치즈오믈렛</b></li> <li>• 방울토마토 마리네이드</li> </ul>			
5	샐러드·육류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구운버섯샐러드</li> <li>• <b>브라운소스햄버거스테이크</b></li> </ul>			