

## [ 웰빙약선요리 ]교육 강의계획서

교육기간	2024. 8. 9. ~ 2024. 9. 27. 금요일/ 09:30 ~ 12:30 (3시간/ 총 시간)주 회/ 8주	강의실	2층 조리실
수업방법	강의형태 : 이론중심( ), 실습중심( ), 이론 / 실습중심( )		
교재 / 재료비	○교재비 :                      ○ 재료비 : 120,000원                      ○ 납부방법 : 강사에게 납부		
수강생준비물	앞치마, 음식 담을 밀폐용기, 필기구		
강사명	김부영		
구분	강의내용	재료비	비고
1주차	-닭가슴살 버섯볶음 -브로콜리 유자샐러드		
2주차	-고구마줄기김치 -부추김치		
3주차	-발사믹소스 -마늘해물볶음		
4주차	-모듬버섯볶음 -청경채물김치		
5주차	-채소잡채 -감자두부장떡		
6주차	-애기인삼초무침 -파리고추견과류멸치볶음		
7주차	-버섯들깨탕 -마른나물볶음		
8주차	-아삭겉절이 -모듬쌈장만들기		

\*교육내용은 상황에 따라 변동될 수 있습니다. (교재비 및 재료비 자세한 사항은 개강날 설명)