

# [ 홈카페브런치 ]교육 강의계획서

교육기간	2024. 9. 2. ~ 2024. 10. 28. 월요일/ 18:30 ~21 : 30 ( 3시간/ 총 시간)주 1회/ 8주	강의실	2층 조리실
수업방법	강의형태 : 이론중심( ), 실습중심( ), 이론 / 실습중심( )		
교재 / 재료비	○교재비 : ○ 재료비 :150,000원 ○ 납부방법 : 강사에게 납부		
수강생준비물	앞치마, 음식 담을 밀폐용기, 필기구		
강사명	이희복		
구분	강의내용	재료비	비고
1주차	-케이준샌드위치 -떡갈비버거샌드위치		
2주차	-베르테피자 -칼조네		
3주차	-남해산시금치들깨파스타 -시금치튀레감자뇨끼		
4주차	-칠리새우 -카프라제샐러드		
5주차	-렌틸콩퀴노아샐러드 -아보카도를 곁들인 문어샐러드 -쉬림프아보카도샌드위치		
6주차	-로열스무시 -관자구이스무시 -훈제연어스무시 -감자와 토마토스무시		
7주차	-가지튀김어향소스 -남해산마늘빵		
8주차	-시금치프리타타샌드위치 -파프리카또띠아		

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