

| | | | | | |
|------------------------|--|------------------|--|------|-------------|
| 강좌명 | 쉽고, 맛있고, 예쁘게' 흥 메이드 떡 교실(오후) | | | | |
| 강의기간 | 8주 | 강의요일 | 목 | 강의시간 | 14:00~17:00 |
| 강사명 | 김양희 | 강사프로필 (3줄 내외) | <ul style="list-style-type: none"> - 수원여자 대학교 호텔외식조리과 전문학사 졸업 - 현재 수원여자 대학교 호텔외식조리과 학사 재학 중 - 사) 한국 조리사 협회 중앙회 경기도지회 강사 - 기흥 평생 학습관 떡 강사 | | |
| 과목소개 | | | | | |
| 강좌소개 및 강의목표 | <p>쌀가루 다루기, 수분 맞추기, 물솔 불 조절 등 흥메이드 떡 제조의 핵심 기초 원리를 완벽히 이해하고 스스로 응용할 수 있다. 내 손으로 직접 만든 건강한 떡으로 가족의 바른 먹거리를 책임지고, 정성스러운 포장법을 익혀 주변에 온기를 나누는 기쁨을 느낀다.</p> | | | | |
| 강의 차별 성 및 우수성 | <p>떡 만들기에서 가장 까다로운 '쌀가루 수분 주기'와 '불 조절' 단계를 강사의 시연 후 1:1로 꼼꼼히 피드백 합니다. 요리 초보자나 손재주가 없는 수강생도 실패 없이 완성도 높은 결과물을 가져갈 수 있도록 밀착 지도합니다. 본 강좌를 통해 다져진 기술을 바탕으로 수강생들이 가정 내 활용을 넘어 떡 창업, 떡 제조 기능사에 도전할 수 있는 기술을 습득 할 수 있다 .</p> | | | | |
| 수강요건 및 주의사항 | <p>떡에 관심이 있거나 만들기에 도전 하는 분 모두 가능 합니다. 떡 만들기를 처음 접하는 초보자 및 요리 입문자 환영. 본 강좌는 실습 중심의 수업으로, 매주 신선한 쌀가루와 제철 식재료가 준비됩니다. 재료비는 첫 주에 강사에게 일괄 납부 - 계좌이체</p> | | | | |
| 준비물 및 재료비 | <p>교재는 프린트 물로 대체 한다. 행주, 앞치마, 필기도구, 키친타올, 위생장갑, 포장 할 수 있는 용기 -재료비는 200.000 - 떡의 기본재료와 부재료, 떡 만들 때 사용하는 모든 물품. (환불처리 : 개강 후 2회 차부터는 환불 불가능. * 재료 상황에 따라 1인 및 모듬으로 진행한다.</p> | | | | |

| 과 목 명 | 쉽고, 맛있게, 예쁘게' 흥 메이드 떡 교실(오후) | | | 강 사 명 | 김양희 |
|----------------|--|--------------|-------------|-------|---|
| 강의요일 | 목요일 | 강의시간 | 14:00~17:00 | 강 의 실 | |
| 강 의 소 개 | | | | | |
| 강의목표 | 직접 만든 바른 먹거리로 가족의 건강을 챙기고, 정성스러운 포장을 통해 주변 이웃과 온정을 나누는 평생학습의 가치를 실현한다. | | | | |
| 수강요건 | 떡 만들기를 처음 접하는 초보자 및 요리 입문자 환영. | | | | |
| 교 재 명 | 프린터 | | | | |
| 실습재료비 | 200,000원 | | | | |
| 개강준비물 | 개인 행주, 위생팩, 라텍스 장갑, 키친타올, 앞치마, 수세미, 면보, 담아갈수 있는 통 | | | | |
| 강 의 내 용 | | | | | |
| 회차 | 강의일자 | 강의주제 | | | 참고 |
| 1 | 0T/ 멥쌀가루를 이용한 기본떡 | 숙설기 | | | 필기도구 행주, 위생장갑, 앞치마, 키친타올, 면보, 담아갈 통 |
| 2 | 찌는 찰떡 | 영양 찰떡 | | | |
| 3 | 멥쌀가루를 이용 | 단호박 설기 | | | |
| 4 | 선물용 떡 | 구름떡/호박 인절미 | | | |
| 5 | 전통 떡(켜떡) | 깨찰편 | | | |
| 6 | 참쌀을 이용하여 지지는 떡 | 부꾸미/화전 | | | |
| 7 | 절편떡 | 개피떡(바람떡)/꾸미기 | | | |
| 8 | 약밥 만들기 | 약밥 | | | |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| 11 | | | | | |
| 12 | | | | | |