

# 강 의 계 획 서

<b>응모분야</b>				<b>프로그램명</b>	제철요리와 와인페어링(10주)	
<b>수업방법</b> (해당사항 <input checked="" type="checkbox"/> 체크)	1. 강의형태 : 이론중심(    ), 실습중심( v ), 이론과 실습중심(    ) 2. 수업방식 : 강의식(    ), 세미나식(    ), 개별지도(    ), 집단지도( v ) 실습 ( v ), 기타 (    ),					
<b>기 간</b>	2025. 9. 19.~11. 28.		<b>대 상</b>	요리와 와인을 즐기고 싶은 공주 시민		
<b>시 간</b>	(금) 18:30~20:30		<b>강 사</b>	김 민 선		
<b>프로그램 목표</b>	제철 재료를 이용한 손쉬운 요리를 직접하며, 페어링된 와인과 함께 맛을 기억하며 집에서 와인 요리를 즐길 수 있음을 목표로 함					
<b>교재 및 재료</b>	<b>총 교재비</b>	없음(프린트)		<b>총 재료비</b>	200,000	
<b>수강생 준비물</b>	앞치마, 행주, 필기도구, 실습요리 담아갈 그릇					
<b>차시</b>	<b>교육내용</b>		<b>활동내용</b>		<b>비고</b>	
1	오리엔테이션 스파클링와인 페어링		쿠스쿠스그릴드채소샐러드		9/19	
2	화이트와인 페어링		문어감자샐러드(시연) 지중해식오징어요리		9/26	
-	<b>휴강</b>		<b>개천절</b>		<b>10/3</b>	
3	레드와인 페어링		매쉬포테이토(시연) 애플체트니(시연) &돼지고기찜		10/10	
4	레드와인 페어링		가지파스타(시연) 가지라자냐		10/17	
5	화이트와인 페어링		화이트라구		10/24	
6	로제와인 페어링		리코타부렉(시연), 베이컨드파스타		10/31	
7	레드와인 페어링		화덕스타일피자		11/7	
8	포트와인 페어링		브리구이(시연), 초코렛살라미		11/14	
9	화이트와인 페어링		토마토 홍합스튜		11/21	
10	화이트와인 페어링		그릴드아스파라거스(시연), 세비체		11/28	
<b>**작업 환경에 따라 교육 내용은 변경될 수 있습니다.**</b>						