

2024년 하반기 뉴라이프 양식조리기능사 강의계획서

| | | | |
|------|-------------------------|------|--|
| 시간 | 매주 수요일 18:30 ~ 21:30 | 강사 | 극동대학교 호텔외식조리학과 남형경 교수 |
| 장소 | 음성군 농업기술센터 | 목표 | 양식조리기능사 필기, 실기 취득 |
| 진행방식 | 1인 1실습 수업 | 참고자료 | 필기 : 에듀윌 조리기능사 필기 실기 : 에듀윌 양식조리기능사 실기 |

| 회차 | 수업내용 | 비고 |
|----|---------------------------|---------|
| 1 | 오리엔테이션 | |
| 2 | 치즈오믈렛, 포테이토 샐러드 | |
| 3 | BLT 샌드위치, 쉬림프 카나페 | |
| 4 | 이탈리안 미트소스(스파게티), 미네스트로니수프 | |
| 5 | 비프 콘소메, 햄버거 샌드위치 | |
| 6 | 살리스버리 스테이크, 비프 스투 | |
| 7 | 스파게티 까르보나라, 바비큐 폭찹 | |
| 8 | 타르타르 소스, 치킨 커틀릿 | |
| 9 | 프렌치 프라이드 쉬림프, 시저 샐러드 | |
| 10 | 사우전 아일랜드 드레싱, 치킨 알라킹 | |
| 11 | 서로인 스테이크, 브라운 그레이비 소스 | |
| 12 | 해산물 샐러드, 토마토 해산물 스파게티 | |
| 13 | 종강식 | (특별 메뉴) |