

2024년 상반기 뉴라이프

특급호텔 요리를 우리집에서(가정에서 특급호텔 요리 만들기)

장소: 음성군 농업기술센터

시간: 18:30~21:30(3시간)

강의계획서			
회차	월/일	수업내용	비고
1	4/04 (목)	오리엔테이션	
2	4/11 (목)	로즈마리, 마늘향의 양갈비구이 부드러운 크림감자	양식
3	4/18 (목)	스파게티 까르보나라, 오이피클	양식
4	4/25 (목)	돈까스, 콘소메	양식
5	5/02 (목)	카프레제 샐러드, 화이트 봉골레,	양식
6	5/09 (목)	햄버거 샌드위치, 허브 감자튀김, 아이올리 스스	양식
7	5/16 (목)	탕수육, 어항가지,	중식
8	5/23 (목)	사과 돼지갈비구이와 대파샐러드	한식
9	5/30 (목)	양송이 스프, 컴비네이션 피자	양식
10	6/13 (목)	부용새우(궁보새우), 해물짬뽕	중식
11	6/20 (목)	훈제연어 샐러드, 부라운 소스	양식
12	6/27 (목)	소등심 스테이크, 베이크드 포에이트,	양식
13	미정	토마토 해산물 스파게티, 양상추 샐러드와 오일 앤 베니거 드레싱(피클)	양식
14	미정	메밀소바, 오마카세	일식
15	미정	게살스프, 깐풍기	중식
16	미정	전복 관자 볶음, 오프라이스 볶음밥	중식
17	미정	찰 스테이크	양식
18	7/04 (목)	종강	