

웃다리문화촌 쿠킹클래스 강의계획서

강좌명	계란빵 만들기		
강사명	문영달	종목	쿠킹클래스
수강대상(연령)	전 연령	개설년도	2024년
소요시간	60분	금액	15,000원
강의개요	<p>○ 신나는 과학 요리를 해요.</p> <p>○ 활동 목표</p> <p>1. 계란이 어떻게 만들어지는지 알 수 있다.</p> <p>○ 진행 순서</p> <p>1. 계란을 보여준다.</p> <p>2. 계란의 점점을 말해준다.</p> <p>3. 계란을 이용한 다른 요리를 말해준다.</p> <p>4. 양파를 다진다.</p> <p>5. 핫케이크 가루, 물, 계란 1개를 넣고 거품기로 저어준다.</p> <p>6. 반죽에 다진 양파를 넣고 섞는다.</p> <p>7. 반죽 종이에 식용유를 바른 후 1/3가량 채운다.</p> <p>8. 오븐에 15분 동안 굽는다.</p> <p>9. 계란을 만졌을 때 느낌을 말해 본다.</p> <p>10. 만든 계란빵을 보고 만지고 먹을 때 느낌을 이야기 한다.</p> <p>※ 신청 단체에 오븐이 있을 경우만 수업 가능 * 칼질 주의, 뜨거운 오븐에 주의</p>		
강의방법	시청각자료	실습	견학 및 외부활동
		100	-
사진			