

웃다리문화촌 쿠키클래스 강의계획서

강좌명	돌돌말이 브리또		
강사명	문영달	종목	쿠키클래스
수강대상(연령)	전 연령	개설년도	2024년
소요시간	60분	금액	17,000원
강의개요	<p>○ 나를 소개 합니다.</p> <p>○ 활동 목표 나의 얼굴을 표현해 본다.</p> <p>○ 주요 내용 얼굴에 특징을 알 수 있다.</p> <p>○ 진행 순서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 손을 깨끗이 씻는다. 2. 양상추를 깨끗이 씻어 찢어놓는다. 3. 토마토, 양상추, 닭가슴살, 크레미 치즈, 머스타드, 마요네즈, 케첩을 준비한다. 4. 브리또를 팬에 구워 식힌 후 브리또 위에 얼굴 특징을 살려 그림으로 표현한다. 5. 브리또 위에 준비된 재료들을 돌돌말아 포장하여 완성한다. (돌돌말이 할 때 소스가 나오므로 살살 말아야 한다.) <p>꼬마 요리사가 된 마음은 어떨까? 오늘 만든 요리에 이름을 붙여본다.</p> <p>* 토마토를 구울 때 팬에 손이 데지 않게 주의한다.</p>		
강의방법	시청각자료	실습	견학 및 외부활동
		100	-
사진			