

강의 계획서

강좌 명	카페 디저트 만들기	강 사 명	심상미
강의기간	2026. 11/6~11/27(총4회) / 매주 금요일 14시~16시		
강의개요			
차시	요리명	세부 내용	
1차시 (11/6)	쌀 마들렌 (플레인,유자)	- 쌀을 이용하여 희소성있는 마들렌을 만들어 본다.	
2차시 (11/13)	휘낭시에	- 버터의 종류를 알아보고 대중적인 휘낭시에를 만들어 본다.	
3차시 (11/20)	코코넛 쿠키 (초코,플레인)	- 코코넛의 식감을 느낄수 있으며 간단하게 먹을 수 있는 쿠키 - 만들기	
4차시 (11/27)	바스크치즈케익	- 크림치즈를 이용하여 치즈케익 공정을 익히고 케익 만들기	

수업내용은 변경 가능합니다.