


강의계획서 [별빛 문화 살롱2: 수제 마카롱]

강좌명	별빛 문화 살롱2: 수제 마카롱		강사명	이주희
대상	성인		인원	10명
일시	2026. 6. 10. (수) 18:30~20:30 (2시간)		교육장소	2층 문화강좌실1
강의목표	<ul style="list-style-type: none"> - 다양한 베이킹 도구의 사용법을 익힌다. - 수업을 통해 마카롱의 종류와 활용 및 원리를 익힌다. - 다양한 맛의 필링(크림) 및 믹싱팁의 활용법을 익힌다. 			
강의계획	회차	주제	내용	
	1회	수제 마카롱	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위생 청결 <ul style="list-style-type: none"> - 위생장갑 착용, 청결과 안전주의사항 설명 ○ 재료 및 도구 사용법 설명 ○ 조별 재료배분 ○ 필링 만들기 <ul style="list-style-type: none"> - 핸드 믹서기를 이용하여 필링 만들기 - 마카롱 꼬고 준비하기 (꼬고와 모양 각지 거리를 약 1Cm로 잡고 직각 상태로 짜주기) ○ 토핑 준비 <ul style="list-style-type: none"> - 각 필링 맛에 어울리는 토핑으로 다양하게 데코레이션 하기 - 스프링클을 뿌려 마무리 하기 ○ 포장 및 정리정돈 <ul style="list-style-type: none"> - 완성된 마카롱을 포장하기 - 질의 응답 및 정리 정돈 ○ 보관방법-냉장실: 당일/냉동실: 최대 3주가능 <p>[예시]</p> 	
교재 및 재료비	* 재료비: 10,000원(1인)			