강의계획서 [별빛 문화 살롱2: 수제 마카롱]

<table>
<tr><td>강 좌 명</td><td colspan="2">별빛 문화 살롱2: 수제 마카롱</td><td>강 사 명</td><td>이주희</td></tr>
<tr><td>대 상</td><td colspan="2">성인</td><td>인 원</td><td>10명</td></tr>
<tr><td>일 시</td><td colspan="2">2026. 6. 10. (수)
18:30~20:30 (2시간)</td><td>교육장소</td><td>2층 문화강좌실1</td></tr>
<tr><td>강의목표</td><td colspan="4">- 다양한 베이킹 도구의 사용법을 익힌다.
- 수업을 통해 마카롱의 종류와 활용 및 원리를 익힌다.
- 다양한 맛의 필링(크림) 및 믹싱팁의 활용법을 익힌다.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">강의계획</td><td>회차</td><td>주제</td><td colspan="2">내용</td></tr>
<tr><td>1회</td><td>수제
마카롱</td><td colspan="2">○ 위생 청결
- 위생장갑 착용, 청결과 안전주의사항 설명
○ 재료 및 도구 사용법 설명
○ 조별 재료배분
○ 필링 만들기
- 핸드 믹서기를 이용하여 필링 만들기
- 마카롱 꼬끄 준비하기
(꼬끄와 모양 깍지 거리를 약 1Cm로 잡고 직각 상태로 짜주기)
○ 토핑 준비
- 각 필링 맛에 어울리는 토핑으로 다양하게 데코레이션 하기
- 스프링클을 뿌려 마무리 하기
○ 포장 및 정리정돈
- 완성된 마카롱을 포장하기
- 질의 응답 및 정리 정돈
○ 보관방법-냉장실: 당일/냉동실: 최대 3주가능</td></tr>
<tr><td colspan="2">[예시]
</td></tr>
<tr><td>교재 및
재료비</td><td colspan="4">* 재료비: 10,000원(1인)</td></tr>
</table>