

□ 전통문화체험관 전통음식 강의계획서 □

과 목 명	전통음식	지도강사	서 영 주
교육기간	2020년 2월 6일 - 4월 23일 (12회)	교육인원	20 명
수업시간	매주 목요일 오후 2시 ~ 4시 (2시간 수업)		
교육목표	전통음식		
강의형태	이론 및 시연 후 실습		
교재 및 준비물	개인앞치마, 행주	재료비	인당 12만원

회수	교육내용	
1	2/6	오리엔테이션 & 통도라지양념구이
2	2/13	소고기 약고추장 & 오색비빔밥
3	2/20	전통 맥적구이
4	2/27	궁중요리 - 골동면
5	3/5	약재 불고기 전골
6	3/12	약재 닭계장
7	3/19	삼색단자 & 대추 수정과
8	3/26	궁중요리 - 오색 대하짬
9	4/2	노각무침 & 마늘쫀 채무침
10	4/9	연잎밥 & 전통된장국
11	4/16	전통다식 - 궁중약과
12	4/23	약선요리 - 삼계탕