

홈 카페 감성 브런치 만들기

강 사		조 유 진	
강의기간		6. 10. ~ 6. 17. (수)	강의시간 10:00 ~ 12:00
강의장소		요리실 (2층)	강의횟수 2회
모집인원		8명	대 상 미추홀구민 & 미추홀구재직자 우선
수 강 료		5,000원	교재·재료비 12,000원
준 비 물		행주, 담아갈 용기, 앞치마, 필기도구	
강의설명		토마토를 이용해 기본 소스를 만들어 달걀을 익히는 에그인 헬과 우유로 리코타 치즈를 만들어 신선한 채소와 함께 샐러드 완성하기. 기본적인 브런치 요리방법과 플레이팅을 배우며, 가정에서도 쉽게 활용할 수 있는 메뉴를 익힐 수 있다.	
구 분	일 자	강 의 내 용	
1강	6/10	토마토 소스를 이용한 에그인 헬(삭슈카)	
			
2강	6/17	리코타 치즈를 이용한 리스 샐러드	
			