강 의 계 획 서

응모분야		**프로그램명**	제철 요리와 와인 페어링
수업방법 **(해당사항 ✔체크)**	1. 강의형태 : 이론중심( ), 실습중심( ), 이론과 실습중심(v) 2. 수업방식 : 강의식(v), 세미나식( ), 개별지도( ), 집단지도(v) 실습 (v), 기타 ( ),		
기 간	2025. 07. 07 . ~ 2025. 08 . 18 .	**대 상**	요리와 와인을 즐기고 싶은 공주시민
시 간	18:30 ~ 20:30	**강 사**	김민선
프로그램 목표	여름 재료가 들어간 손쉬운 요리를 직접하며, 페어링된 와인과 함께 맛을 기억하면서 집에서도 와인과 요리를 즐길 수 있음을 목표로 함		

교재 및 재료	**총 교재비**	없음(프린트)	**총 재료비**	15만원
수강생 준비물	앞치마, 행주, 필기도구, 실습요리 담아갈 그릇			

차시	교육내용	활동내용	비고
1	수업안내 / 화이트 와인과 어울리는 요리	OT, 오이딜크림치즈샌드위치	시연&실습
2	스파클링 와인과 어울리는 과일 요리	요거트 피치, 얼그레이 복숭아 절임	시연&실습
3	화이트 와인에 어울리는 해산물 요리	문어감자샐러드, 지중해식 오징어 요리	시연2, 실습1
4	레드와인에 어울리는 육류요리	매쉬포테이토(시연 only) 돼지고기찜	시연2, 실습1
5	로제와인에 어울리는 채소 요리	쿠스쿠스그릴드채소샐러드	시연&실습
6	포트와인에 어울리는 식전/식후 요리	초코렛살라미, 브리구이	시연2, 실습1
7	레드와인에 어울리는 피자	무화과를 이용한 화덕피자스타일의 피자	시연&실습
****작업 환경에 따라 교육 내용은 변경될 수 있습니다.****			

※ 교재비, 재료비 : 필요시 상세히 기재(산출내역 첨부)
빔프로젝터 등 강의에 필요한 기자재 기재 요망
제안 프로그램명은 실제 홍보 및 운영 시 사용할 명칭으로 의견이 있을 시 작성

2025년 5 월 1 일

지 원 자 : 김 민 선 (서명 또는 인)