

| 프로그램명   |                  |                 | 내 아이를 위한 재미있는 요리법, 라이스클레이                                     |       |      |      |        |
|---------|------------------|-----------------|---|-------|------|------|--------|
| 프로그램 소개 |                  |                 | 떡 반죽으로 재미있게 만들고 맛있게 먹는 요리 수업                                  |       |      |      |        |
| 재료비     |                  |                 | 회당 1만2천원  |       |      |      |        |
| 운 영     | 기 간              |                 | 총회차(시간)   | 시간대   | 교육장소 | 참여인원 |        |
|         | 2020. 11~12(1개월) |                 | 4(8)  | 평일(화) | 강의실3 | 8명   |        |
| 차 시     | 일자(월요일)          | 교육시간            | 세부 교육내용   |       |      | 담당강사 | 교수방법   |
| 1       | 11. 17.          | 10:00<br>~12:00 | － 라이스클레이란?<br>－ 다양한 모양의 캔디를 만들고, 요구르트와 잼의 어우러진 맛<br>(캔디팝 디저트) |       |      | 한미선  | 이론, 실습 |
| 2       | 11. 24.          | 10:00<br>~12:00 | － 머핀 위의 채소 발(뿌리채소와 열매채소)<br>－ 머핀위에 바구니와 채소들을 활용하여 데코레이션 한다.   |       |      | 한미선  | 이론, 실습 |
| 3       | 12. 1.           | 10:00<br>~12:00 | － 초밥만들기<br>－ 쌀 튀밥과 떡 도우를 이용하여 초밥을 만든다.                        |       |      | 한미선  | 이론, 실습 |
| 4       | 12. 8.           | 10:00<br>~12:00 | － 떡 초콜릿<br>－ 떡 도우를 이용하여 풍뎉 초콜릿 라이스 볼을 만들어 예쁘게 포장한다.           |       |      | 한미선  | 이론, 실습 |