

프로그램명		NO밀가루! 쌀가루를 이용한 웰빙간식 만들기					
프로그램 소개		쌀가루 이용한 건강한 간식을 만들기					
교재 / 재료비		래시피노트 회당제공 : 회당2만원 (총 24만원) 준비물 : 개인앞치마, 위생장갑					
운영	기간		총회차(시간)	시간대	교육방법	참여인원	
	2021.9.~12.(4개월)		14회(42시간)	(화)오후	대면	8명	
차시	일자(화요일)	교육시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	09.07.	13:30~16:30	- 돼지떡바 만들기(찌는 떡) ☞ 맵쌀가루사용			배정희	강의/실습
2	09.14.	13:30~16:30	- 과일모찌만들기(찌는 떡) ☞ 건식찹쌀가루사용			배정희	강의/실습
3	09.28.	13:30~16:30	- 오란다강정만들기 퍼핑콩, 수제시럽제조			배정희	강의/실습
4	10.05.	13:30~16:30	- 견과강정만들기 현미쌀, 견과류사용			배정희	강의/실습
5	10.12.	13:30~16:30	- 김강정 만들기다양한 견과, 재료사용			배정희	강의/실습
6	10.19.	13:30~16:30	- 개성주악 만들기(튀기는 떡) ☞ 찹쌀가루사용			배정희	강의/실습
7	10.26.	13:30~16:30	- 배도라지청만들기-국산도라지,배,대추,생강 꿀 사용			배정희	강의/실습
8	11.02.	13:30~16:30	- 쌀마들렌만들기(구움과자) ☞ 박력쌀가루사용			배정희	강의/실습
9	11.09.	13:30~16:30	- 쌀콘쿠키만들기(구움과자) ☞ 박력쌀가루사용			배정희	강의/실습
10	11.16.	13:30~16:30	- 쌀초코머핀만들기(구움과자) ☞ 박력쌀가루사용			배정희	강의/실습
11	11.23.	13:30~16:30	- 찰꿀빵(굽는 떡) 찹쌀가루, 꿀,시나몬가루사용			배정희	강의/실습
12	11.30.	13:30~16:30	- 찹쌀모지꼬(굽는 떡) ☞ 찹쌀가루사용			배정희	강의/실습
13	12.07.	13:30~16:30	- 쌀견과크로캉(구움과자)박력쌀가루 견과류사용			배정희	강의/실습
14	12.14.	13:30~16:30	- 말차쌀컵케이크 만들기(구움과자) 박력쌀 말차사용			배정희	강의/실습