

제과제빵 프로그램 지도계획서

프로그램	제과제빵	강사명	김 성 숙 
장소	천안시청소년북합커뮤니티센터	기간	2026년 7월 ~ 8월
차시	세부 지도 내용		재료/포장비에상액
1차	< 오렌지파운드 > 버터:설탕:밀가루:우유의 파운드법비율로 오렌지필&오렌지즙을 넣은 상큼한 파운드형케이크를 완성해본다.		버터.설탕,달걀,박력분bp.우유슈가파우더.오렌지필.레몬즙 ,포장재료 외
			
2차	< 에그타르트 > 박력분.버터.노른자.설탕을 이용하여 파이지를 만들고 노른자.우유.생크림.바닐라빈.설탕을 넣어 끓인 커스터드크림필링을 넣어 오븐에 구워서 완성한다.		박력분,계란.설탕.버터.생크림.우유.바닐라빈 포장재료 외
			
3차	< 티그레> 계란흰자에 설탕, 아몬드가루를 풀어준뒤 녹인버터와 초코렛을 잘게잘라 넣어 반죽을 완성하고 가나슈필링을 장식하여 완성한다		계란,아몬드가루, 꿀, 버터.초코렛.다크가나슈 포장재료외
			
4차	< LA참쌀파이 > 우유와달걀을 풀어주고 참쌀가루를 넣어 반죽을 완성해주고 삼색콩절임과 견과류를 넣어 완성한 파이반죽을 오븐에 구워낸다		우유,참쌀가루,달걀,설탕.삼색콩절임.버터,견과류 포장재료 외
			
5차	< 소세지튀낭시에> 버터를 태워 헤이즐넛버터를 준비하고 계란흰자와 설탕을 섞어 아몬드가루.박력분을 넣어 반죽을 만들고 할라피뇨.비엔나소세지.올리브를 올려서 오븐에 구워낸다.		박력분.버터.계란,설탕,비엔나소세지.할라피뇨.블랙올리브.케참, 포장재료외
			
6차	<미니당근케이크> 계란.설탕.식물성유지.박력분,채썬당근.견과류등을 넣어 당근시트를 만들어주고 크림치즈프로스팅으로 장식해서 당근케이크를 완성한다		박력분 ,계란. 설탕, 당근. 견과류.카놀라유 포장재료 외
			