

청주오창호수도서관 독서의 달(9월) 강의계획서

강좌명		담당강사	
수제 초콜릿 만들기		임규민	
대상	중학생 이상	인원	
강의일시	2023. 9. 9.(토) 15시 ~ 16시 30분	강의장소	오창호수도서관 문화교실5
강의목표	1. 초콜릿 종류 및 영양성분에 대해 알아본다. 2. 초콜릿의 유화과정을 이해하고 나만의 초콜릿을 만들어 본다.		
재료비	무 료		
차시	주제	세부강의내용	준비물
1 (9월9일)	수제초콜릿 만들기	<도입> 1. 오늘의 지도 품목을 소개한다. 2. 가나슈의 종류 및 영양성분에 대해 알아본다. 3. 초콜릿의 유래에 대해 알아본다 <전개> 1. 다크초콜릿과 밀크초콜릿을 중탕으로 녹인다. 2. 중탕한 초콜릿을 40도로 유지하고, 생크림을 끓여서 40도까지 식혀 준비한다. 3. 초콜릿과 생크림의 온도를 40도로 맞춘 후 생 크림을 중탕한 초콜릿과 고르게 섞어 부드러운 가나슈를 만든다. 4. 가나슈가 완성되면 냉장실에서 15분간 굳힌다. 5. 굳은 가나슈를 찰주머니에 담아 트레이에 적당 량을 찐다. 6. 코코아파우더, 다양한 맛의 쿠키 크런치를 올려 예쁘게 꾸미고 포장한다. <마무리> 1. 오늘의 활동에 대해 이야기를 나눈다. 2. 포장용기에 담고 정리한다. 3. 주변정리 후 인사하고 마무리한다.	앞치마,물티슈
기타: (안전교육에 대한 내용) 1. 손씻기 및 위생교육 2. 알러지 유무를 확인한다. 3. 식자재 유의사항을 알려준다. 4. 하교길 교통안전 등에 대해 다시 한 번 강조한다			