

# 청주오창호수도서관 문화가 있는 날(10월) 강의계획서

| 강좌명  |   | 담당강사   |               |
|--|---|--|---------------|
| 마카롱 만들기  |   | 임규민  |               |
| 대상   | 청주시민<br>(초등저학년은 보호자 동반필요)                         | 인원   | 20명           |
| 강의일시   | 2023. 10. 21.(토)<br>14시 ~ 15시 30분                 | 강의장소   | 오창호수도서관 문화교실5 |
| 강의목표   | 1. 마카롱 종류 및 영양성분에 대해 알아본다.<br>2. 나만의 마카롱을 만들어 본다. |  |               |
| 재료비  | 무 료   |  |               |
| 차시   | 주제  | 세부강의내용   | 준비물           |
| 1<br>(10월21일)  | 수제초콜릿<br>만들기                                      | <p>&lt;도입&gt;</p> <p>1. 오늘의 지도 품목을 소개한다.</p> <p>2. 마카롱의 종류 및 영양성분에 대해 알아본다.</p> <p>&lt;전개&gt;</p> <p>1. 아몬드가루와 슈가파우더를 체에 곱게 내려 준비</p> <p>2. 깨끗한 볼에 흰자와 난백가루를 넣고 저속으로 부드럽게 풀어줌</p> <p>3. 거품이 나면서 색상이 뽀얗게 변하면 설탕을 나누어 넣고 저속에서 <u>고속</u> 순으로 휘핑해 단단한 머랭을 만들어준다.</p> <p>4. 가루류를 머랭에 넣고 부드럽게 마카로나쥬해준다.</p> <p>5. 판 위에 반죽을 고르게 째 후 반죽 뭉기 상태에 따라 원하는 만큼 태핑하여 손에 묻어 나지 않을 정도로 건조해 준다.</p> <p>145~150도 /약 12분 (단, coque에 따라 오븐에 따라 시간 가감)</p> <p>&lt;마무리&gt;</p> <p>1. 오늘의 활동에 대해 이야기를 나눈다.</p> <p>2. 포장용기에 담고 정리한다.</p> <p>3. 주변정리 후 인사하고 마무리한다.</p> | 앞치마,물티슈       |
| <b>기타: (안전교육에 대한 내용)</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 손씻기 및 위생교육</li> <li>2. 알러지 유무를 확인한다.</li> <li>3. 식자재 유의사항을 알려준다.</li> </ol> |   |  |               |