

창원문성대학교 산학협력단

K-식문화의 이해

K-푸드(장류 & 김치류)제조



수강 기간 : 09. 23. (월) ~ 11. 25. (월) / 10회

매주 월요일 14:00 ~ 17:00(3시간)



대상 : 다문화 이주 여성

장소: 창원문성대학교 식품관

강사: 호텔조리제빵학부

정순경, 손은수 교수



교육문의 : 055-279-5162

교육 내용

1회차(09/23) O.T. 및 K-식문화와 발효식품

2회차(09/30) 부추김치, 더덕고추장불고기, 깻잎장떡

3회차(10/07) 만능된장(시연), 만능된장 나물무침, 고구마
줄기 김치

4회차(10/14) 쪽파김치, 돼지고기 고추장찌개, 무생채

5회차(10/21) 총각무 야채 종합 간장장아찌
매운 두부짜글이, 진미채볶음



6회차(10/28) 약고추장과 나물 비빔밥, 깻잎생절이

7회차(11/04) 김장배추김치, 석박지

8회차(11/11) 어간장 만들기

9회차(11/18) 고추장 만들기

10회차(11/25) 된장 만들기